



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 14. Mai 2009 |

„Entenbrust mit Reis und selbst gemachter Cumberland sauce“ von Josef Baron von Kerckerinck zu Borg

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 180 g, küchenfertig
120 g	Basmatireis
80 g	Johannisbeergelee
8 EL	Portwein
4 EL	Essig, rot
2 EL	Worcestershire Sauce
2 EL	Dijonsenf
1	Schalotte
1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Olivenöl
30 g	Butter
1 TL	Cumin, gemahlen
1 EL	Senfpulver
2 TL	Ingwerpulver
1 Msp.	Chilipulver, rot
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis in 20 Gramm Butter anbraten, mit ausreichend Wasser ablöschen und gar kochen.

Für die Cumberland sauce die Schalotte abziehen und fein hacken. Mit einem Zestenreiser je etwa einen Esslöffel Schale von der Orange und der Zitrone abziehen. Die Früchte anschließend halbieren und auspressen.

Das Gelee, den Portwein, den Essig, die Worcestershire Sauce und den Senf in einem Topf vermischen. Die Schalotte, die Orangen- und Zitronenschale, je vier Esslöffel Orangen- und Zitronensaft hinzufügen. Nun mit dem Cumin, dem Senfpulver, dem Ingwerpulver, dem Chilipulver und mit Salz und Pfeffer würzen und so lange erhitzen bis sich das Johannisbeergelee auflöst. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce mindestens 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit dem Öl und der übrigen Butter beidseitig für zwei Minuten anbraten. Anschließend schräg in etwa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und erneut kurz in der Pfanne garen.

Den Reis sowie das Fleisch auf zwei Tellern anrichten, die Cumberland sauce darüber geben und servieren.



„Brown Betty mit Zimtsahne“ von Josef Baron von Kerckerinck zu Borg

Zutaten für zwei Personen:

3	Äpfel, Granny Smith
50 g	Himbeeren, frisch
100 ml	Sahne
50 g	Mehl
85 g	Butter
120 g	Zucker
1 Msp.	Zimt
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Mehl, 100 Gramm des Zuckers und 75 Gramm der Butter mit einer Prise Salz zu einem krümeligen Teig verkneten.

Die Auflaufform mit der übrigen Butter einfetten, die Apfelstücke hinein geben und die Streuselmasse darüber verteilen. Anschließend für 30 Minuten im Ofen backen.

Die Sahne mit dem Zimt und dem restlichen Zucker steif schlagen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, den Inhalt auf zwei Tellern anrichten, mit der Zimtsahne und den Himbeeren dekorieren und das Dessert servieren.



„Wildschweinschnitzel mit Kartoffelpüree“ von Alice Klier

Zutaten für zwei Personen

6	Wildschweinschnitzel, à 50 g
3	Kartoffeln, mehligkochend
150 g	Champignons, braun
50 g	Räucherspeck, gewürfelt
4 EL	Mehl
1	Ei
40 g	Haselnussblättchen
30 g	Semmelbrösel
8	Wacholderbeeren
8	Pimentkörner
3 TL	Preiselbeerkonfitüre
60 ml	Milch
50 ml	Sahne
30 g	Butter
1	Muskatnuss
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln in siedendem Salzwasser gar kochen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mehl auf einen Teller geben. Das Ei mit zehn Millilitern Milch verquirlen und auf einen weiteren Teller geben. Die Haselnussblättchen und die Semmelbrösel auf einem dritten Teller miteinander vermengen.

Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit der übrigen Milch und der Sahne vermengen. Das Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter verfeinern.

Wacholderbeeren und Pimentkörner mörsern. Das Fleisch im Gefrierbeutel flach klopfen und rundum mit Wacholder und Piment einreiben. Anschließend mit Salz würzen und mit der Konfitüre bestreichen.

Die Pilze putzen und vom Stiel trennen. Die Schnitzel anschließend erst im Mehl, dann in der Eiermilch und abschließend in der Haselnuss-Brösel-Mischung wenden. Die Panade gut andrücken und Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze beidseitig vier Minuten goldbraun braten. Die Pilze und den Speck mit in die Pfanne geben.

Das Wildschweinschnitzel zusammen mit dem Püree anrichten und servieren.



„Cappuccino-Himbeer-Creme“ von Alice Klier

Zutaten für zwei Personen

65 g	Mascarpone
75 g	Joghurt
25 g	Zucker
75 g	Schmand
2 EL	Cappuccinopulver, Schokoladengeschmack
100 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Himbeeren, frisch
10 g	Amarettini
2 Zweige	Zitronenmelisse

Zubereitung

Den Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Schmand und Cappuccinopulver verrühren. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarpone Masse heben.

Die Himbeeren auf zwei Gläser verteilen. Die Creme darüber geben und die Amarettini darüber schuppenartig verteilen.

Das Ganze mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.



„Entenbrust mit Kürbis-Capuccino“ von Robert Zahlten

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, weiblich, à 200 g
1	Hokkaidokürbis
1	Orange, unbehandelt
1	Apfel, Pink Lady
2 EL	Gewürzmischung (Salz, Zucker, Lorbeer)
8	Wacholderbeeren
8	Pfefferkörner
5	Nelken
5	Sternanis
1 Msp.	Kardamom
1 TL	Senfkörner
3 Zweige	Thymian
1 EL	Meerrettich
125 ml	Orangensaft
1 Stange	Zimt
1 Schote	Chili
1 TL	Currypulver, mild
250 ml	Kokosmilch, ungesüßt
250 ml	Sahne
2 EL	Kürbiskerne, geröstet
2 EL	Kürbiskernöl
1 Msp.	Korianderpulver
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Kürbis halbieren, ausnehmen, grob raspeln, salzen, pfeffern und zuckern. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken, Sternanis, Kardamom, Koriander und Senfkörner in einer Pfanne kurz anrösten und anschließend fein mörsern. Die Gewürzmischung, die Chilischote, die Zimtstange und das Currypulver in dem Orangensaft fünf Minuten köcheln lassen, die Gewürze wieder entfernen und den Kürbis dazugeben. Acht Esslöffel von dem geraspelten Kürbis beiseite legen. Das Ganze weich köcheln lassen.

Den übrigen Kürbis mit der Kokosmilch und der Sahne vermengen und schaumig mixen. Das Ganze in eine Kaffeetasse geben und das Kürbiskernöl und die Kürbiskerne auf die Milchschaumhaube geben.

Den Apfel schälen, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Die Entenbrust auf der Hautseite fein einschneiden, mit der Gewürzmischung würzen und in Pflanzenöl beidseitig ausbraten. Die Apfelstücke hinzufügen und kurz mit anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Entenbrüste danach aus dem Ofen nehmen und erneut kurz in der Pfanne erhitzen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Einige Zesten von der Orange reißen und beides mit in die Pfanne geben. Die Orange anschließend halbieren und pressen. In der gleichen Zeit die Pfanne mit dem Saft einer Orange ablöschen, etwas einkochen lassen und als Sauce servieren.

Die Entenbrüste auf Tellern anrichten und seitlich dazu den Kürbis-Capuccino mit einer Meerrettichhaube garniert servieren.



„Quarkmousse mit Erdbeeren und Aceto Balsamico“ von Robert Zahlten

Zutaten für zwei Personen

250 g	Quark
2	Zitronen, unbehandelt
200 g	Erdbeeren
1 Schote	Vanille
2 Blatt	Gelatine
125 g	Sahne
125 ml	Aceto Balsamico
125 ml	Rotwein
60 g	Zucker
	Minze, zum Dekorieren

Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark heruaskratzen. Die Gelatine in Wasser einlegen, einige Zesten von der Zitrone reißen und anschließend beide halbieren und pressen. Den Saft mit 30 Gramm Zucker und Vanillemark vermengen. Das Ganze mit der Schote aufkochen lassen. Anschließend die Hülse der Vanille entfernen und die Gelatine einrühren.

Die Sahne steif schlagen. Nun den Quark hinzufügen und glatt rühren. Die Zitronenschale und die Schlagsahne hinzufügen. Die Masse in Förmchen füllen und kalt stellen.

Den Aceto Balsamico mit dem restlichen Zucker und dem Rotwein auf 125 Milliliter einkochen lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien und halbieren. Anschließend mit der Sauce vermengen und zusammen mit der Quarkmousse anrichten, mit der Minze dekorieren und servieren.