



| Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 22. April 2009 |

„Pilzrisotto mit Tournedos und Rote Bete-Salat“ von Rolf Bürger

Zutaten für zwei Personen

2	Tournedos, à 150 g, vom Kobe-Rind
180 g	Risottoreis
150 g	Steinpilze, frisch
4	Rote Bete, vorgekocht
4 Scheiben	Speck, durchwachsen
50 g	Parmesan
1	Zwiebel
0,5 Bund	Petersilie, glatt
3 EL	Kürbiskerne
1 EL	Mascarpone
1 EL	Butter
1 EL	Ahornsirup
10 ml	Cognac
60 ml	Weißwein, trocken
1 L	Hühnerfond
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Kürbiskernöl
6 EL	Olivenöl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in zwei Esslöffeln Öl anschwitzen. Den Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Anschließend mit 50 Millilitern Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den heißen Fond angießen und das Risotto 25 Minuten weiter garen lassen. Anschließend den Parmesan reiben und 40 Gramm davon zusammen mit der Butter und der Mascarpone unter das Risotto heben.

Die Tournedos waschen und trocken tupfen. Anschließend in den Speck einrollen, mit Küchengarn umwickeln und mit Pfeffer würzen. Nun von jeder Seite eine Minute in Butterschmalz scharf anbraten, mit dem Cognac ablöschen und für zehn Minuten in den Ofen stellen.

Die Petersilie klein hacken. Die Pilze leicht pürieren, in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten und mit der Petersilie vermengen. Die Hälfte der Pilze zum Risotto geben.

Für den Rote Bete-Salat die Rote Bete in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Kürbiskerne kurz anrösten und zusammen mit dem restlichen Parmesan über die Scheiben streuen. Das restliche Olivenöl, das Kürbiskernöl, den Balsamicoessig, den Ahornsirup sowie den restlichen Weißwein, etwas Salz und Pfeffer miteinander verrühren und über die Rote Bete-Scheiben träufeln.

Die Tournedos auf Tellern anrichten und das Risotto dazu platzieren, die restlichen Pilze auf dem Risotto verteilen und das Ganze mit dem Rote Bete-Salat servieren.



„Gefüllte Lammlendchen auf Feta mit Zitronen-Thymian-Artischocken“ von Axel Bock

Zutaten für zwei Personen

4	Lammlendchen, à 150 g
4 Scheiben	Feta-Käse
300 g	Kartoffeln, festkochend, jung
2 Zehen	Knoblauch
4	Babyartischocken, frisch
3	Zitronen, unbehandelt
2 EL	Pinienkerne, geröstet
2 EL	Semmelbrösel
1 Zweig	Rosmarin
2 Bund	Basilikum, frisch
2 Zweige	Thymian
7 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
1 EL	Ahornsirup
1 EL	Rosmarinsalz
	Öl, geschmacksneutral, zum Frittieren
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in Scheiben schneiden. Den Zitronensaft mit etwas Wasser vermengen.

Die äußeren Blätter der Artischocken entfernen, anschließend die Spitze abschneiden und die Artischocken in das Zitronenwasser legen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Zitronenscheiben hinzugeben und die Artischocken darin zwölf Minuten garen.

Für die Marinade die Schale der restlichen Zitronen abreiben, die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Zitronenschale und den Saft mit dem Ahornsirup, Thymian, einem Esslöffel Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Artischocken vierteln und in der Flüssigkeit ziehen lassen.

Eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Das Basilikum, die Pinienkerne, die Knoblauchstücke, die Semmelbrösel, fünf Esslöffel Olivenöl und den Balsamicoessig in einen Mixer geben und zu einer stabilen Masse pürieren. Das Pesto in eine Schüssel geben und ruhen lassen.

Die Kartoffeln schälen und mit einer Mandoline fein hobeln. Das Öl in einer Fritteuse erhitzen und die Kartoffelscheiben sieben Minuten darin frittieren. Die Kartoffelchips auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Rosmarinsalz würzen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Jeweils eine tiefe Tasche in die Lammlendchen schneiden und diese mit dem Pesto füllen. Die zweite Knoblauchzehe abziehen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlendchen mit der Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig darin scharf anbraten. Anschließend in den Backofen geben und zehn Minuten fertig garen lassen.

Den Feta-Käse auf Tellern anrichten, die Lammlendchen in Stücke schneiden, auf den Käse legen und mit den Artischocken und der Marinade servieren. Die Chips als Beilage servieren.



„Saltimbocca mit Rucola-Risotto“ von Anke Wiegand

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsteaks, aus der Lende, à 50 g
200 g	Risottoreis
4 Scheiben	Parmaschinken
8 Blätter	Salbei
100 g	Trauben, kernlos, rot
100 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
1	Fleischtomate
1	Zwiebel, rot
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Rucola
30 g	Parmesan
160 g	Butter
200 ml	Weißwein
1 L	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

30 Gramm Butter in einem Topf zergehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, die Hälfte der Zwiebel und den gesamten Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Nun den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach den Gemüsefond angießen. Das Risotto unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit die Kalbsteaks waschen, trocken tupfen, leicht flach klopfen und mit je einer Scheibe Parmaschinken und je zwei Salbeiblättern belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und zum Risotto geben.

60 Gramm Butter und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsteaks zunächst auf der Schinkenseite zwei Minuten scharf anbraten, wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten in den Ofen geben.

30 Gramm Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Trauben darin kurz schwenken.

Die Fleischtomate schälen und in kleine Würfel schneiden, den Rucola putzen und grob hacken. Kurz vor dem Servieren die Fleischtomate und den Rucola mit der restlichen Butter zum Risotto geben, das Ganze nochmal gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto in Tassen füllen und auf die Teller stürzen. Den Parmesan über das Risotto reiben, das Saltimbocca seitlich platzieren und das Ganze mit den Trauben garniert servieren.



„Zanderfilet mit Limettensauce und Rosmarinkartoffeln“ von Willi Würmseer

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, à 200 g, mit Haut
6	Kartoffeln, festkochend
100 g	Brokkoli
4	Limetten, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
4 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
1 TL	Knoblauchpulver
300 g	Mehl
125 g	Butter
250 ml	Sahne
500 ml	Kalbsfond
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser gar kochen.

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und einem halben Teelöffel Knoblauchpulver würzen. Von einer Limette eine Scheibe abschneiden. Den Thymian, die Limettenscheibe, einen Esslöffel Öl und 20 Gramm Butter in eine Pfanne geben und 250 Milliliter Kalbsfond angießen. Das Ganze zum Kochen bringen, die Filets anschließend darin einlegen und gar kochen.

Von den restlichen Limetten die Schale reiben und zusammen mit dem restlichen Kalbsfond aufkochen lassen. Danach die Sahne hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Knoblauchpulver würzen, etwas köcheln lassen und anschließend pürieren. Das Ganze durch ein Sieb geben und abschließend mit dem Mehl binden.

Die Kartoffeln abgießen und leicht in einem Esslöffel Öl anbraten. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, zu den Kartoffeln geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Brokkoli in Röschen zerteilen, mit dem Lorbeerblatt, dem restlichen Olivenöl und ein wenig Zitronensaft in Salzwasser sechs Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken.

Die restliche Butter zur Sauce geben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Die Zanderfilets auf Tellern anrichten und seitlich dazu die Kartoffeln sowie den Brokkoli platzieren. Das Ganze mit der Sauce umgießen und servieren.