



| Die Küchenschlacht – Hauptgänge und Desserts vom 19. März 2008 |

Sellerieschnitzel mit Möhrennudeln von Waltraud Hoffmann

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|-------------------|
| 1 Knolle | Sellerie, à 500 g |
| 3 EL | Mehl |
| 2 | Eier |
| 2 | Möhren |
| 1 | Schalotte |
| 1 EL | Butter |
| 50 ml | Gemüsebrühe |
| 50 ml | Sahne |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Zweig | Petersilie |
| 1 | Weißbrot |
| | Olivöl |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Die Teller im Ofen warm stellen.

Sellerie schälen, vom Blatt- und Wurzelansatz trennen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Sellerie etwa drei Minuten bissfest kochen, danach abschrecken und abtropfen lassen.

Eier aufschlagen. Ein halbes Weißbrot in der Küchenmaschine zu groben Bröseln verarbeiten. Sellerie zuerst in Mehl wälzen, dann mit der Eimasse bestreichen und schließlich mit den Weißbrotbröseln panieren.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die panierten Selleriescheiben von beiden Seiten hellbraun anbraten.

Die Möhren schälen und mit dem Kartoffelschäler in dünne Streifen hobeln.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotte abziehen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Möhrenstreifen und Gemüsebrühe dazugeben und die Möhren weich dünsten. Eine Prise Zucker zufügen, die Sahne angießen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie hacken.

Sellerieschnitzel mit den Möhren auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

by fernsehmacher



Apfelküchle mit Zimtsahne von Waltraud Hoffmann

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|------------------------|
| 2 | Äpfel, mittelgroß, süß |
| 1 | Zitrone |
| 100 g | Mehl |
| 50 g | Zucker |
| 80 ml | Weißwein |
| 200 ml | Sahne |
| 1 | Ei |
| 100 g | Butterschmalz |
| 1 Prise | Salz |
| 2 TL | Zimt |
| 1 Zweig | Minze |

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft beträufeln. Ziehen lassen.

Zehn Gramm Butterschmalz zerlassen.

Mehl, 20 Gramm Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mit Weißwein und dem Ei verrühren. Das flüssige Butterschmalz dazugeben und alles ziehen lassen. Die Apfelscheiben in den Teig eintauchen.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben goldgelb ausbacken und danach auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit einem Teelöffel Zimt und dem restlichen Zucker bestreuen.

Sahne steif schlagen und den restlichen Zimt unterheben. Minzeblätter vom Zweig zupfen.

Apfelküchle mit Sahne und einem Blatt Minze anrichten.

by fernsehmacher



Lammrücken im Strohmantel mit karamellisierten Zwiebelchen von Patrick Fischbacher

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|--|
| 400 g | Lammfilet |
| 400 g | Kartoffeln, festkochend |
| 15 | Silberzwiebeln, frisch (alternativ Schalotten) |
| 5 EL | Butterschmalz |
| 5 EL | Sonnenblumenöl |
| 10 ml | Balsamicoessig, rot |
| 20 ml | Rotwein |
| 100 ml | Lammfond |
| 1 Zweig | Rosmarin |
| 1 Zweig | Thymian |
| 30 g | Butter, kalt |
| 2 EL | Zucker |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Öl |

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Hobels in feine Streifen schneiden. Die Streifen in Salzwasser wässern, so dass die Stärke austritt.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelstreifen in Form eines sehr flachen Röstis darin anbraten. Nicht mehr umrühren.

Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und das Lammfilet ungewürzt von beiden Seiten kurz scharf anbraten.

Sobald die gebräunte Kartoffelmatte hart ist, diese um das Lammfilet wickeln. Das Lammfilet auf ein Kuchengitter legen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Den Bratensatz mit Balsamicoessig und Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Thymian und Rosmarin hinzufügen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln schälen, quer halbieren und im heißen Öl anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Lammfilet gegen die Faser aufschneiden und die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lammfilets in die Mitte der Teller geben. Die Zwiebeln seitlich anlegen und das Ganze mit der Sauce beträufeln.

by fernsehmacher



Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Holunderblütensorbet von Patrick Fischbacher

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|-----------------------|
| 100 g | Butter |
| 100 g | Kuvertüre |
| 50 g | Mehl |
| 25 g | Haselnusskerne |
| 25 g | Erdnusskerne |
| 80 g | Zucker |
| 3 | Eier |
| 10 | Himbeeren |
| 250 ml | Sahne, kalt |
| 1 Schote | Vanille |
| 1 | Granatapfel |
| 1 | Orange |
| 300 g | Holunderblütensirup |
| 100 ml | Prosecco |
| 1 Blatt | Gelatine |
| 2 | Zitronen, unbehandelt |

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Gelatine in 250 Millilitern Wasser einweichen. Die Zitronen halbieren und auspressen. Den Saft zusammen mit dem Sirup und dem Prosecco zur Gelatine geben und das Ganze in der Eismaschine gefrieren lassen. Alternativ: Das Sorbet ins Eisfach geben und drei Stunden lang alle halbe Stunde mit einer Gabel durchrühren.

Kuvertüre über dem Wasserbad mit Butter zusammen schmelzen. Die Nüsse hacken und zusammen mit Mehl, 50 Gramm Zucker und den Eiern hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

Die Schokoladenmischung in kleine Förmchen füllen und 15 Minuten lang im Ofen backen.

Die Vanillesschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker und dem Vanillemark steif schlagen.

Kerne aus dem Granatapfel befreien. Die Orange filieren.

Die Schokokuchen auf Teller setzen. Die Schlagsahne darüber geben und die Teller mit Himbeeren und Orangenfilets dekorieren.

by fernsehmacher



Gebratenes Zanderfilet auf Kräuter-Couscous mit Tomatensugo von Saralisa Volm

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 2 | Zanderfilets, mit Haut, à 150 g |
| 1 Bund | Petersilie, glatt |
| 1 Bund | Kerbel |
| 1 Bund | Majoran |
| 50 g | Couscous |
| 10 | Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt |
| 2 EL | Oliven, schwarz, entsteint |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 1 Knolle | Ingwer |
| 10 | Cocktailtomaten |
| 1 | Limette |
| 200 ml | Tomatensaft |
| 100 g | Sahne |
| 30 g | Butter |
| | Olivenöl |
| | Mehl, zum Bestäuben |
| | Fleur de Sel |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten klein hacken und die Oliven in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe hacken. Ein walnussgroßes Stück Ingwer schälen und fein schneiden. Die Blättchen von vier Zweigen Majoran zupfen und fein hacken.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomaten, Oliven und Knoblauch kurz andünsten. Das Ganze mit Tomatensaft ablöschen. Den Sud mit Ingwer, Majoran, Fleur de Sel und Pfeffer verfeinern und auf niedriger Temperatur fünf Minuten weiterköcheln lassen.

In einer weiteren Pfanne etwas Wasser zum Sieden bringen. Die Blättchen von je 4 Zweigen Kerbel und Majoran abzupfen und fein hacken. Die Cocktailtomaten vierteln.

Die Pfanne mit dem siedenden Wasser vom Herd nehmen, Couscous hineingeben und zugedeckt quellen lassen.

Eine Limette halbieren und auspressen. Die Zanderfilet mit Limettensaft beträufeln und anschließend auf der Hautseite mit etwas Mehl bestäuben.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite anbraten. Den restlichen Kerbel und Majoran zupfen und klein hacken. Petersilie ebenfalls hacken. Den Couscous wieder erhitzen und mit Butterflocken, Sahne, den Kräutern, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Tomaten in der Sugo kurz erwärmen und auf die Teller geben. Das Zanderfilet darauf setzen. Ein Martiniglas buttern, den Couscous hineinfüllen und neben den Fisch auf die Teller stürzen.



Schnelles Himbeer-Minzeis mit Schokosplittern von Saralisa Volm

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|---------------------------------|
| 250 g | Himbeeren, tiefgefroren |
| 100 ml | Sekt, eisgekühlt |
| 1 | Zitrone |
| 8 Blatt | Minze |
| 5 EL | Zucker |
| 5 EL | Schokoladensplitter, zartbitter |
| 200 ml | Sahne, eisgekühlt |
| 5 | Himbeeren, frisch |

Zubereitung

Die Sahne eine Stunde vor der Verarbeitung ins Gefrierfach stellen, den Sekt ebenfalls rechtzeitig kühlen.

Fünf Minzeblätter sehr fein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Sekt, einem Spritzer Zitronensaft und dem Zucker vermengen, mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse verarbeiten und ins Gefrierfach stellen.

Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen, die Schokosplitter unterheben und alles mit der Himbeermasse vermengen.

Das Eis in gekühlte Wein- oder Martinigläser geben und mit den frischen Himbeeren und den restlichen Minzeblättern dekorieren.

by fernsehmacher



Wildhasenfilet mit Rahmwirsing und Kräuterseitlingen von Annette Scherer

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|-------------------------------|
| 3 | Wildhasenfilets, küchenfertig |
| 1 Kopf | Wirsing, klein |
| 100 g | Kräuterseitlinge |
| 1 Bund | Petersilie |
| 80 ml | Rotwein, trocken |
| 2 EL | Balsamicoessig |
| 80 ml | Noilly Prat |
| 150 ml | Bratenfond |
| 50 ml | Geflügelfond |
| 100 ml | Sahne |
| 4 EL | Butterschmalz |
| 2 EL | Butter, kalt |
| 1 EL | Speisestärke |
| 1 EL | Wildgewürz |
| 1 Msp. | Muskat |
| | Cayennepfeffer |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Wildhasenfilets mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz von beiden Seiten würzen. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Filets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten drei Minuten anbraten.

Den Strunk aus dem Wirsing schneiden und die äußeren Blättern entfernen. Die Mittelstücke von den restlichen Blättern entfernen und den Wirsing in Streifen schneiden.

Die Wildhasenfilets aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen warm halten.

Den Bratensatz mit Balsamicoessig und Rotwein ablöschen. Alles mit Bratenfond aufgießen und einreduzieren lassen. Salzen und pfeffern und mit kalter Butter binden.

Noilly Prat in einem Topf bei mittlerer Hitze zur Hälfte einreduzieren lassen. Mit Geflügelfond und Sahne angießen und wieder einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Speisestärke mit vier Esslöffeln kaltem Wasser anrühren und in die Sahnesauce geben. Mit dem Schneebesen oder Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Wirsingstreifen in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und vier Minuten garen.

Die Kräuterseitlinge putzen, die Stielenden abschneiden und die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Vier Stängel Petersilie hacken.

Den restlichen Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin bei starker Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Den Rahmwirsing mittig auf vorgewärmte Teller geben. Die Hasenfilets schräg aufschneiden und mit den Pilzen auf dem Wirsing anrichten. Weißen Rahmschaum und dunklen Bratenjus mit einem Löffel kreisförmig auf die Teller geben.

by fernsehmacher



Mokka-Eis mit Mandelblättern und Orangenragout von Annette Scherer

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|------------------|
| 3 EL | Mokka |
| 20 ml | Kaffeelikör |
| 4 | Eier |
| 130 g | Zucker |
| 2 TL | Kakaopulver |
| 300 ml | Sahne |
| 50 g | Mandeln, gehackt |
| 15 g | Mehl |
| 30 g | Butter |
| 3 | Orangen |
| 1 EL | Puderzucker |
| 1 Schote | Vanille |
| 50 ml | Orangenlikör |
| 1 Zweig | Pfefferminze |

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Drei gehäufte Esslöffel Mokka mit 80 Millilitern Wasser aufgießen, umrühren und abkühlen lassen. Den Mokka anschließend durch ein Sieb gießen.

Zwei Orangen halbieren und den Saft auspressen.

Butter schmelzen. Das Mehl, die gehackten Mandeln, die flüssige Butter, 50 Gramm Zucker und drei Esslöffel Orangensaft in einer Schale vermengen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen von der Masse abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Mandelplättchen im vorgeheizten Backofen 14 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen.

Eier trennen. Eigelb zusammen mit 80 Gramm Zucker, dem kalten, gesiebten Mokka, Kaffeelikör und Kakaopulver über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Masse abkühlen lassen.

Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und unterheben. Die Mokka-creme in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Die dritte Orange filieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen.

Den Puderzucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen, mit Orangenlikör und dem restlichen Orangensaft ablöschen und erhitzen. Orangenfilets und Vanillemark dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen.

Vom Mokka-Eis mit Hilfe eines Löffels Nocken abstechen und auf die Teller setzen. Die Mandelblätter obenauf setzen und die Orangenfilets anlegen. Alles mit Puderzucker bestäuben und mit einem Minzezweig dekorieren.

by fernsehmacher