



| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 26. März 2008 |

Rehfilet mit Thymianpüree von Nicole Wigger

Zutaten für zwei Personen

1	Rehfilet, ausgelöst, à 400 g
200 ml	Rotwein
500 ml	Wildfond
600 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Zwiebel
1 Bund	Thymian
2 Blatt	Lorbeer
50 g	Wacholderbeeren
1 EL	Beerenmarmelade, ohne Stücke, dunkel
120 ml	Milch
80 ml	Sahne
3 EL	Butter
2 EL	Speisestärke
150 g	Zucker
2	Birnen
10 g	Schokolade, Zartbitter
40 ml	Olivenöl
	Balsamicocreme
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und gar kochen.

20 Milliliter Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, grob hacken und andünsten. Mit dem Wildfond ablöschen. 100 Milliliter Wein, die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Ofen auf mittlerer Schiene zehn Minuten ziehen lassen.

Die Birnen halbieren, entkernen und vierteln. Den Thymian zupfen und fein hacken.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit 100 Millilitern Rotwein ablöschen und die Birnenspalten darin dünsten.

Die Kartoffeln abgießen, die Butter und die Sahne hinzufügen und pürieren. Nach und nach die Milch zugeben und mit Salz würzen. Den Thymian unterheben und das Ganze zugedeckt im Ofen warm stellen.

Den Wildfond durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf gießen und weiter auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Marmelade abschmecken. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce leicht andicken. Zum Schluss die Zartbitterschokolade dazugeben.

Das Rehfilet in schräge kleine Stücke schneiden und mit dem Püree und den Birnenspalten auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit der Sauce beträufeln.



Chili con Carne von Lutz Heimann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Hackfleisch, gemischt
300 g	Kidneybohnen
250 g	Mais
250 g	Pilze, frisch
250 g	Butter, weich
200 g	Tomaten
100 g	Gouda
100 g	Emmentaler
1	Zwiebel
1 Schote	Chili, getrocknet
1 TL	Chilipulver
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Tomatenpulver, schnell löslich
1 TL	Traubenzucker
1 TL	Ingwerpulver, schnell löslich
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Oregano, getrocknet
1	Baguette
1 Zweig	Petersilie
1 Zweig	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Dill
3 Zweige	Schnittlauch
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Anschließend in einen Topf geben und mit 300 Millilitern Wasser auffüllen. Je einen Teelöffel Chilipulver, Paprikapulver, Tomatenpulver, Ingwerpulver, Kreuzkümmel, Traubenzucker und Oregano unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten und die Pilze in Stücke schneiden. Bohnen, Mais, Pilze und Tomaten in den Topf geben und ziehen lassen.

Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen, in feine Ringe schneiden und fünf Minuten vor Schluss zum Hackfleisch geben und kurz aufkochen lassen.

Das Baguette in Scheiben schneiden. Petersilie, Basilikum, Dill und Schnittlauch fein hacken. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen und in Stücke schneiden. Alles zusammen mit der Butter vermengen und auf die Baguettescheiben streichen.

Den Käse hobeln und nach Belieben vor dem Servieren unter das Chili con Carne heben. Alles in tiefen Tellern servieren, dazu die Kräuterbaguettescheiben reichen.



Lammfilet mit Wokgemüse von Ralf Kohfeld

Zutaten für zwei Personen

4	Lammfilets, à 100 g, küchenfertig
50 g	Kaiserschoten
1 Schote	Paprika, rot
1 Schote	Paprika, gelb
1	Zucchini
2 Zehen	Knoblauch
250 g	Spargel, grün
4	Schalotten
100 ml	Kalbsfond
50 ml	Sojasauce "Kikkoman"
20 ml	Balsamicoessig
3 EL	Honig
	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und in Olivenöl und Sojasauce einlegen.

Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die gelbe und die rote Paprika in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und in kleine Stücke schneiden. Den Spargel schälen und in gleich lange Stücke schneiden.

Die Schalotten abziehen und mit Olivenöl in einem Topf anbraten. Den Honig dazugeben und karamellisieren. Die Sauce mit dem Balsamicoessig und dem Kalbsfond aufgießen und bei niedriger Temperatur schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einem Wok erhitzen. Die Paprikastreifen und die Kaiserschoten anbraten, die Zucchinischnitten und den Spargel dazugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lammfilets darin kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Wokgemüse auf Tellern anrichten. Die Schalotten anlegen, die Lammfilets darauf servieren und mit der Sauce garnieren.



Zandergulasch mit Salzkartoffeln von Friederike Bucher

Zutaten für zwei Personen

400 g	Zanderfilet, mit Haut, küchenfertig
100 g	Zwiebeln
2	Kartoffeln, mehligkochend
1 Schote	Paprika, grün
1 Schote	Paprika, rot
40 g	Speck, durchwachsen
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
250 ml	Weißburgunder
250 ml	Fischfond
250 ml	Sahne
1 Bund	Petersilie, kraus
	Olivenöl
	Pfeffer, weiß aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel hellbraun anrösten.

Paprika in kleine Würfel schneiden. Die roten Paprikawürfel zu den Zwiebeln geben und mit rösten. Das Paprikapulver dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und salzen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln im Wasserbad dämpfen.

Die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und die Fische Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch würzen. Anschließend aufkochen lassen.

Die Sahne aufschlagen, zur Fische Sauce geben und 20 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend pürieren.

Den Zander waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft dazugeben.

Den Speck in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel knusprig rösten. Anschließend abtropfen lassen, zusammen mit den grünen Paprikawürfeln zur Fische Sauce geben und einmal aufkochen lassen.

Die Petersilie fein hacken.

Das Zandergulasch auf tiefen Tellern anrichten und mit den Paprikawürfeln und der Petersilie garnieren. Die Kartoffelstückchen als Beilage servieren.



Truthahnleber in Marsala mit Pilz-Parmesan-Reis von Alois Landgraf

Zutaten für zwei Personen

2	Truthahnleber, à 120 g, küchenfertig
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Marsala
200 g	Langkornreis
250 g	Pilze, frisch
500 ml	Gemüsebrühe, gekörnt
150 g	Parmesan
2 EL	Mehl
2 Zweige	Petersilie
	Currypulver
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.

Die Pilze klein schneiden und weich mit andünsten. Den Reis gut waschen, dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Anschließend den Parmesan reiben und darüber streuen.

Die Truthahnleber waschen, trocken tupfen, vierteln, in Mehl wälzen und in der gleichen Pfanne anbraten. Den Knoblauch abziehen, pressen und in die Pfanne geben, mit Marsala ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie hacken.

Die Truthahnleber auf vorgewärmten Tellern mit dem Pilzreis anrichten. Mit Currypulver und Petersilie garnieren.