



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 27. März 2008 |

Spargel mit gebackenen Tomaten von Nicole Wigger

Zutaten für zwei Personen

750 g	Spargel, weiß
6	Strauchtomaten, mittelgroß
1	Zitrone
80 g	Butter
3 EL	Pinienkerne
750 g	Kartoffeln, klein (Drillinge)
150 g	Parmaschinken, hauchdünn
1 Bund	Basilikum
1 TL	Zucker
	Puderzucker
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Den Spargel schälen. Wasser in einem Topf mit 30 Gramm Butter, etwas Salz und einem Teelöffel Zucker zum Kochen bringen und den Spargel darin zwölf Minuten kochen.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, dann mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Puderzucker bestäuben und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen auf mittlerer Schiene zehn Minuten backen.

Basilikum zupfen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten, anschließend die restliche Butter hinzugeben und zerlassen. Die Zitrone halbieren, pressen und die Pinienbutter mit dem Zitronensaft abschmecken.

Den Spargel abtropfen lassen und auf Platten verteilen. Die gebackenen Tomaten auf dem Spargel anrichten und die Zitronen-Pinienbutter darüber träufeln. Die Kartoffeln auf eine Seite des Spargels setzen. Den Parmaschinken zu Röschen drehen und auf die andere Seite des Spargels setzen.



Beerengratin von Nicole Wigger

Zutaten für zwei Personen

500 g	Erdbeeren, frisch
2	Eier
1 Schote	Vanille
70 g	Sahnequark
80 g	Mascarpone
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofengrill auf 200 Grad vorheizen.

Die Beeren auf feuerfeste kleine Gratinförmchen verteilen.

Die Eier trennen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Das Vanillemark mit Eigelb, Quark und Mascarpone glatt rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Den Eischnee behutsam unter die Quarkmischung heben und danach auf den Beeren verteilen. Anschließend unter dem heißen Backofengrill etwa eine Minute goldbraun gratinieren.

Das Ganze mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Hähnchen-Reispfanne von Lutz Heimann

Zutaten für zwei Personen

3	Hühnerbrustfilets, à 100 g, küchenfertig
200 g	Natur-Reis
200 g	Fleischtomaten
1	Zwiebel, mittelgroß
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Paprika, grün
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Petersilie
1 TL	Paprikapulver, mittelscharf
2 EL	Butter
2 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Salzwasser in einen Topf zum Kochen bringen und den Reis darin 20 Minuten bissfest garen.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und würfeln. Den Knoblauch abziehen und pressen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Hühnerbrustfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und einem halben Teelöffel Paprikapulver würzen. Anschließend in Stücke schneiden und fünf Minuten goldgelb braten. Den Knoblauch dazu geben. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die drei Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Die Butter in der Pfanne zum Schmelzen bringen. Zwiebelwürfel und Paprikastreifen zugeben und bei milder Hitze fünf Minuten anbraten. Den Reis und die Tomatenwürfel zufügen und mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Paprikapulver abschmecken. Die Brustfilets mit in die Pfanne geben und weitere zehn Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen.

Petersilie von den Zweigen zupfen und fein hacken. Den Reis mit den Filets und dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.



Apfeljoghurt mit Sesamsaat von Lutz Heimann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Naturjoghurt, 3,5% Fett
100 g	Sahne
2	Äpfel, süß
1	Zitrone, unbehandelt
1 Prise	Zimt
1 Päckchen	Vanillepulver
2 Bund	Minze
1 EL	Sesamsaat, dunkel
1 EL	Sesamsaat, hell
1 Prise	Zucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen und grob raspeln. Den Joghurt glatt rühren und mit den Apfelstücken vermischen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Joghurt mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, Zimt und zwei Teelöffeln Vanillepulver abschmecken. Nach Belieben eine Prise Zucker unterheben.

Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben.

Den Apfeljoghurt in hohen Gläsern anrichten. Etwas Minze zupfen und den Joghurt mit den Minzeblättern und der Sesamsaat garnieren.



Forelle mit Zitronenbutter von Ralf Kohfeld

Zutaten für zwei Personen

2	Forellen, küchenfertig
3	Schalotten
3	Zitronen
1 Bund	Petersilie
500 g	Mehl
140 g	Butter
1	Baguette
	Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, halbieren und kurz in der Pfanne anschmoren.

Die Forellen filetieren und den Bauch der Forellen mit den angeschmorten Schalotten füllen. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch salzen, mehlieren und in der Pfanne kurz anbraten. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in den Ofen geben und von jeder Seite sieben Minuten garen.

Zwei Zitronen halbieren und auspressen. 100 Gramm Butter in einem Topf schmelzen und den Zitronensaft hinzugeben.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen. Eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie zupfen und das Baguette aufschneiden.

Den Fisch mit der Zitronenbutter, einigen Zitronenscheiben, der Petersilie und dem Baguette anrichten.



Quarkcreme mit geeister Erdbeer-Mousse von Ralf Kohfeld

Zutaten für zwei Personen

250 g	Magerquark
2	Eier
200 g	Sahne
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
250 g	Erdbeeren, tiefgekühlt
150 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker

Zubereitung

Die Erdbeeren auftauen.

Die Schale der Zitrone reiben. Die Orange und die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Den Quark mit je einem Esslöffel Zitronen- und Orangensaft verrühren. Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Zitronenschale und dem Vanillezucker steif schlagen, dabei den Puderzucker langsam einrieseln lassen.

Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Das Eiweiß und die Sahne unter den Quark heben.

Zwei Erdbeeren zur Dekoration beiseite legen, die restlichen Erdbeeren in einem hohen Gefäß pürieren. Auch hier etwas Zitronen- und Orangensaft hinzugeben. Mit Puderzucker abschmecken.

Die Quarkmasse in Gläser füllen und die geeisten Erdbeeren darüber schichten. Mit Puderzucker bestreuen, eine frische Erdbeere am Rand feststecken und die Quarkcreme servieren.



Rostbraten in Pfifferling-Rahm-Sauce von Friederike Bucher

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Rostbratenried, à 200 g, durchwachsen
100 g	Pfifferlinge, frisch
1	Zitrone
4	Cocktailtomaten
250 ml	Rindfond, mild
65 ml	Sauerrahm
65 ml	Sahne
1 Bund	Petersilie, kraus
30 g	Mehl
20 g	Butter, kalt
	Sonnenblumenöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rostbratenried fünf Millimeter dick klopfen, salzen, pfeffern und einseitig mit Mehl bestäuben.

Die Pfifferlinge waschen und schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Tomaten waschen und die Petersilie hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf beiden Seiten anbraten. Den Rostbraten anschließend herausnehmen, mit Alufolie bedecken und warm stellen.

Das Fett aus der Pfanne abgießen, den Fond zugießen und einreduzieren lassen. Das Fleisch aus der Alufolie nehmen und in der Sauce wenden. Anschließend erneut warm stellen.

Den Saft aufkochen, die kalte Butter einrühren und abseihen. Für die Rahmsauce den Sauerrahm mit zehn Gramm Mehl verrühren und in den kochenden Saft einrühren. Die Sahne zusammen mit ein wenig Zitronensaft dazugeben, zuletzt die Pilze zufügen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Pilzsauce darüber geben und das Ganze mit der Petersilie und den Cocktailtomaten dekorieren.



Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster von Friederike Bucher

Zutaten für zwei Personen

2	Eier
50 g	Himbeeren, frisch
1	Zitrone, unbehandelt
250 g	Pflaumen
150 g	Bio-Rosinen
125 ml	Milch
2 EL	Sauerrahm
10 ml	Rum, 60 %
1 Msp.	Gewürznelken, gemahlen
1	Zimtrinde
1 Zweig	Minze
1 Stange	Zimt
3 EL	Zucker, braun
4 EL	Puderzucker
70 g	Mehl
5 EL	Butter
4 EL	Butterschmalz
	Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eier mit Sauerrahm, etwas Salz und einem Esslöffel Zucker vermengen. Schrittweise die Milch und das Mehl zufügen. Zuletzt ein wenig Rum und die Rosinen unterheben.

Etwas Wasser mit Zimt, Gewürznelken, Zimtrinde und einem Esslöffel Zucker aufkochen. Die Pflaumen entkernen und dazugeben. Unter ständigem Umrühren aufkochen lassen, bis die Früchte halb zerfallen sind.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig in die heiße Pfanne geben, zudecken und die Hitze reduzieren. Den Kaiserschmarrn nun wenden und zerteilen.

Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Einen Esslöffel Zucker einstreuen und in der Butter bräunen. Den Kaiserschmarrn dazugeben und darin schwenken.

Minzeblätter zupfen.

Den Zwetschgenröster in kleinen Dessertschüsseln anrichten. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit einer Prise Puderzucker bestreuen. Mit den Himbeeren und den Minzeblättern dekorieren.