



|Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 6. November 2008|

Hähnchen-Zitronengras-Spieße mit Mango-Chili-Sauce von Christina Schroth

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hühnerbrustfilet
250 g	Mangopulp
150 g	Zuckerschoten
1 EL	Thailändische Currypaste, rot
4 EL	Orangensaft
1 EL	Sambal Oelek
1 Schote	Chili, rot, frisch
1	Zwiebel
1	Ei
1	Limette, unbehandelt
4 Stangen	Zitronengras
1 TL	Zucker, braun
1 TL	Koriander, gemahlen
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
	Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Das Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen, durch einen Fleischwolf drehen und mit den Zwiebel- und Chiliwürfeln, der Currypaste und dem Zucker in einer Schüssel vermischen. Das Ei trennen. Den Koriander, den Kreuzkümmel und das Eiweiß hinzufügen. Die Hackfleischmasse in vier Portionen teilen und auf die Zitronengrasstangen spießen. Auf ein Grillgitter legen und unter häufigem Wenden acht Minuten grillen.

Die Schale der Limette reiben, die Limette halbieren und auspressen. Einen Teelöffel der Limettenschale und vier Esslöffel des Saftes mit dem Orangensaft und dem Mangopulp in einer Schüssel vermischen. Mit Sambal Oelek abschmecken.

Die Zuckerschoten blanchieren und anschließend in Butter schwenken.

Die Spieße mit den Zuckerschoten auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.



Apfel-Zwieback-Turm von Christina Schroth

Zutaten für zwei Personen

3	Zwiebäcke
125 g	Mascarpone
125 g	Speisequark
60 ml	Milch
125 ml	Sahne
250 g	Apfelkompott, aus dem Glas, mit Stücken
3 EL	Calvados
50 g	Zucker
1 TL	Kakaopulver

Zubereitung

Die Zwiebäcke in kleine Stücke brechen.

Die Mascarpone und den Speisequark mit dem Zucker und der Milch verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Zwiebackwürfel in Dessertgläser geben und mit der Hälfte des Calvados beträufeln. Zunächst die Hälfte des Apfelmuses, dann die Hälfte der Quarkmischung darauf schichten. Diesen Vorgang einmal wiederholen.

Den Apfel-Zwieback-Traum mit dem Kakaopulver bestäuben und servieren.



Hirschtournedos mit Preiselbeersauce von Brigitte Feige

Zutaten für zwei Personen

2	Tournedos, vom Hirschrücken, à 150 g, küchenfertig, ohne Haut
80 g	Tagliatelle
2 Scheiben	Frühstücksspeck
50 g	Preiselbeeren
1 TL	Koriander, getrocknet
1 TL	Thymian, getrocknet
1	Nelke
1	Lorbeerblatt
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pfeffer, schwarz
1 Prise	Zimt
2 cl	Portwein
2 cl	Cassis
150 ml	Wildfond
50 ml	Rotwein, trocken
2 EL	Olivenöl
1 TL	Butter
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tournedos waschen, trocken tupfen und in den Frühstücksspeck einwickeln. Mit Zahnstochern feststecken und mit dem Olivenöl bepinseln.

Den Koriander, schwarzen Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian, die Nelke, das Lorbeerblatt und den Zimt im Mörser zerkleinern. Anschließend das Fleisch in der Würzmischung wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Anschließend im Backofen fünf Minuten warm stellen.

Die Tagliatelle in gesalzenem Wasser gar kochen.

Den Bratsatz mit dem Rotwein, Wildfond, Portwein und dem Cassis lösen. Die Preiselbeeren hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend die Butter hineinrühren.

Das Fleisch mit den Nudeln auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.



Apfelstrudel mit Zimtsahne von Brigitte Feige

Zutaten für zwei Personen

3 Platten	Blätterteig
3	Äpfel, Boskop
1	Ei
50 g	Walnüsse, gemahlen
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 Schote	Vanille
30 g	Butter
200 ml	Sahne
2 EL	Puderzucker
	Mehl, zum Mehlieren

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitrone reiben, die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen, raspeln und mit einem halben Teelöffel Zimt, einem Esslöffel Zucker, dem Vanillemark, der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen.

Das Ei aufschlagen und verquirlen. Den Blätterteig dünn auf etwas Mehl ausrollen. Die Walnüsse und die Apfelmischung auf den Teig geben, die Butter darauf geben und den Teig einrollen. Die Enden mit dem Ei bestreichen. Die Strudelrolle mit einer Nadel einstechen, nochmals mit dem Ei bepinseln und 20 Minuten im Ofen ausbacken.

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

Die Rolle halbieren, mit der Zimtsahne auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.



Entenbrust mit Orangensauce und Rosmarinkartoffeln von André Bandowski

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 250 g, küchenfertig, mit Haut
500 g	Kartoffeln, festkochend
3	Orangen, unbehandelt
2 Zweige	Rosmarin
0,5	Brühwürfel
200 ml	Orangenlikör
200 ml	Sahne
1 EL	Balsamicoessig
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut rautenförmig einritzen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Nach fünf Minuten mit dem Orangenlikör übergießen. Abschließend die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern, in Alufolie einwickeln und im Backofen warm stellen.

Die Schale einer Orange reiben. Zwei Orangen auspressen. Die übrige Orange schälen und Filets herausschneiden.

Den Bratensaft der Entenbrust mit dem Orangensaft ablöschen. Die Sahne, den Brühwürfel und den Balsamicoessig dazugeben und das Ganze fünf Minuten reduzieren lassen. Die Orangenfilets und die Orangenzesten in die Sauce geben.

Die Entenbrüste aus der Alufolie nehmen und den Bratensaft zur Sauce geben. Das Fleisch von der Fettschicht weg in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Sauce geben.

Die Kartoffeln abgießen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Den Rosmarin zupfen und die Nadeln in die Pfanne geben.

Die Entenbrust mit der Sauce neben den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Heidelbeer-Eierkuchen mit Vanilleschaum von André Bandowski

Zutaten für zwei Personen

200 g	Waldheidelbeeren
3	Eier
130 g	Weizenmehl
1 EL	Speisestärke
400 ml	Vollmilch
100 ml	Sahne
1 Schote	Vanille
2 EL	Zucker
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz

Zubereitung

Für den Vanilleschaum 200 Milliliter Milch mit dem Zucker verrühren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Zuckermilch geben.

Die Speisestärke mit drei Esslöffeln Milch aus dem Topf verrühren.

Die Zuckermilch aufkochen lassen, die Vanilleschote herausnehmen, die Stärkemischung hinzugeben und das Ganze erneut aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Ein Ei trennen und das Eigelb unter die Flüssigkeit rühren. Das Ganze in die erkaltete Milch hineintrühren.

Für die Eierkuchen das Mehl mit der restlichen Milch und einer halben Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Im Anschluss die übrigen Eier hineinkneten und den Teig kurz ruhen lassen.

Den Teig mit Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben. Die Heidelbeeren dazugeben und kurz backen lassen.

Den Pfannkuchen zusammen mit dem Vanilleschaum auf Tellern anrichten und servieren.