

| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 20. November 2008 |

Rehrückenfilet Schwarzwälder Art von Lina Giese

Zutaten für zwei Personen

2	Rehrückenfilets, à 150 g
6 Scheiben	Schinkenspeck
200 g	Pfifferlinge
2	Schalotten
3	Eier
150 g	Schattenmorellen
1	Birne, mit Stiel, mit Blatt
2	Äpfel, Boskop
0,5 Bund	Petersilie
300 g	Mehl
6	Wacholderbeeren, getrocknet
3 EL	Zucker
10 g	Senf, mild
125 ml	Kirschwasser
125 ml	Wildfond
125 ml	Sahne
2 EL	Butterschmalz
4 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit dem Senf und etwas Pfeffer zu einer Marinade vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit der Senfmasse bestreichen und ruhen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Das Fleisch mit dem Speck umwickeln, im Butterschmalz scharf anbraten und im Ofen ziehen lassen. Die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel mit zum Fleisch in die Pfanne legen.

Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Birne schälen, entkernen und halbieren. Die Birne nicht von Stiel und Blatt befreien. Anschließend die Birnenhälften in die Pfanne legen und andünsten. Die Schattenmorellen mit in die Pfanne geben, das Ganze mit dem Zucker glasieren, mit dem Kirschwasser ablöschen und reduzieren lassen.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Pfifferlinge putzen. Schalotten und Pfifferlinge andünsten, mit dem Wildfond und der Sahne ablöschen und reduzieren lassen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Spätzle das Mehl und die Eier zu einem Teig aufschlagen und die Spätzle in das kochende Wasser schaben.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Fleisch auf Tellern anrichten, die Pfifferlinge und die Spätzle seitlich platzieren. Die Bratäpfel mit den Kirschen füllen und gemeinsam mit den Birnenhälften zum Fleisch reichen. Mit der Petersilie garnieren und servieren.



Nussquark mit Pflaumenkompott von Lina Giese

Zutaten für zwei Personen

125 g	Sahnequark
50 g	Butter
2 cl	Zwetschgenwasser
3 EL	Honig
100 g	Walnusskerne
4	Pflaumen
100 g	Puderzucker
1 TL	Zimt
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Pflaumen entsteinen, vierteln und kurz in der Butter schwenken. Mit dem Zimt und dem Puderzucker bestäuben und mit dem Zwetschgenwasser ablöschen. Alles bei niedriger Temperatur weiter köcheln lassen.

Die Walnusskerne hacken. Den Quark mit den Nüssen verrühren und mit dem Honig abschmecken.

Die Minze zupfen und die Blätter für die Garnitur beiseite legen.

Das Pflaumenkompott auf Desserttellern anrichten, mit einer Krone aus Nussquark und der Minze garnieren und servieren.



Thunfischsteak mit Limonenbutter und Krümelkartoffeln von Elgin Rother

Zutaten für zwei Personen

2	Thunfischsteaks, küchenfertig, à 150 g
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Speck, am Stück, geräuchert, fett
100 g	Speck, am Stück, durchwachsen
4 Kolben	Mais, gekocht, aus dem Frischepack
1	Paprika, grün
2	Limetten
3	Zwiebeln
50 ml	Sahne
1 EL	Balsamicoessig, weiß
1 EL	Kräuteressig
50 ml	Olivenöl
100 g	Butter
2 Zweige	Zitronenmelisse
1 Bund	Schnittlauch
2 TL	Oregano, getrocknet
2 TL	Majoran, getrocknet
1 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten. Jeweils einen Teelöffel Oregano und Majoran hinzufügen und für zwanzig Minuten in den Ofen stellen.

Die Maiskolben aufrecht stellen und die Körner mit einem Messer abschaben. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein schneiden. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und das Ganze darin dünsten. Mit dem restlichen Oregano und Majoran abschmecken.

Für die Limonenbutter die Schale einer Limette abreiben. Beide Limetten halbieren, pressen und den Saft mit der restlichen Butter schaumig schlagen. Anschließend salzen, pfeffern und den Schalenabrieb dazugeben.

Den Schnittlauch fein hacken. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kurz auslassen. Die Kartoffeln abgießen, grob stampfen, das Fett aus der Speckpfanne dazugeben und die Sahne und den Schnittlauch hinzufügen. Den Balsamico- und Kräuteressig unterrühren, das Ganze mit Zucker abschmecken und aus der Masse Klößchen formen.

Die Thunfischsteaks auf Teller geben, die Klößchen daneben platzieren und zusammen mit dem Gemüse anrichten. Die Limonenbutter über den Fisch träufeln, mit jeweils einem Zweig Zitronenmelisse garnieren und servieren.



Mandarinenparfait mit Nougat-Cognac-Schaum von Elgin Rother

Zutaten für zwei Personen

6	Mandarinen, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
100 g	Bitterschokolade, 70 %
2	Eier
50 g	Zucker
2 cl	Grand Marnier
10 cl	Cognac
100 g	Nuss-Nougat-Creme
300 ml	Sahne
50 ml	Himbeermark
50 g	Beeren, gemischt
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Die Mandarinen halbieren und pressen. Die Hälften anschließend sauber auskratzen und kühl stellen. Den Mandarinenensaft in eine Pfanne geben und reduzieren lassen.

200 Milliliter Sahne steif schlagen. Die Eier trennen. Die Schale der Orange abreiben und zusammen mit den Eigelb, dem Zucker, dem Mandarinenensaft und der Orangenschale mixen. Anschließend den Grand Marnier hinzufügen, das Ganze unter die Sahne heben und für zehn Minuten in die Eismaschine geben.

Die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Nuss-Nougat-Creme mit dem Cognac und der Schokolade verrühren, die restliche Sahne dazugeben und die Masse in einen Siphon geben.

Das Parfait in den Mandarinenhälften anrichten, mit dem Siphon ein Cognactörtchen daneben geben, mit dem Himbeermark, den Beeren und jeweils einem Minzezweig garnieren und servieren.

Paella von Martin Peters

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hähnchenfleisch, küchenfertig
100 g	Tintenfischringe, küchenfertig
50 g	Gambas, mit Schale, mit Kopf
200 g	Langkornreis
100 g	Erbsen, TK-Ware
1	Tomate
1	Paprika, grün
1	Paprika, rot
1	Gemüsezwiebel
1 Zehe	Knoblauch
6 EL	Olivenöl
1 EL	Currypulver
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Currypulver in das siedende Wasser geben, den Reis hinzufügen und bissfest garen.

Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Paprika vom Strunk befreien, entkernen, von den Scheidewänden befreien und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Das Fleisch, die Paprika und die Erbsen dazugeben und bei niedriger Temperatur 20 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Tomate vom Strunk befreien, in Würfel schneiden und mit in die Paella geben.

Das übrige Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Tintenfischringe waschen und trocken tupfen. Die Gambas der Länge nach einritzen, von Kopf und Schale befreien, entdarmen und gründlich auswaschen. Die Meeresfrüchte anbraten und anschließend zu dem Gemüse und dem Hühnerfleisch geben. Den Reis hinzufügen und die Paella kurz ziehen lassen.

Die Paella auf Tellern anrichten und servieren.



Quark mit Obstsalat von Martin Peters

Zutaten für zwei Personen

250 g	Quark, 40% Fettgehalt
150 g	Kirschen, TK-Ware
1	Pfirsich
1	Birne
1	Zitrone, unbehandelt
1	Banane
2 TL	Zucker

Zubereitung

Die Banane schälen und würfeln. Die Kirschen und den Pfirsich entsteinen und in feine Stücke schneiden. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls fein würfeln. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte für die Garnitur in Spalten schneiden.

Den Quark mit dem Zitronensaft und dem Zucker schaumig rühren. Die Bananen und die Kirschen begeben und das Ganze miteinander vermengen.

Den Fruchtquark in Dessertschälchen füllen, mit den Zitronenspalten garnieren und servieren.