



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 26. Januar 2009 |

Ricotta-Lasagne-Rouladen mit süßem Rucolanest von Tanja Zobiak

Zutaten für zwei Personen

4	Lasagneblätter
100 g	Schinken, gekocht, am Stück
100 g	Parmesan, frisch
200 g	Ricotta
100 g	Crème fraîche
1	Zwiebel
1	Ei
5	Himbeeren, TK-Ware
4 EL	Olivenöl
2 Bund	Rucola
50 g	Pinienkerne
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Himbeeressig
2 EL	Balsamicoessig
1	Muskatnuss
1 Msp.	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser und einem Esslöffel Öl sechs Minuten weich garen. Anschließend die Blätter herausnehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Den Schinken in Würfel schneiden. Ein Bund Rucola fein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl anschwitzen.

Etwas Muskat reiben. 80 Gramm Parmesan reiben. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Rucola, den Ricotta, das Ei und den geriebenen Parmesan miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Lasagneblätter abtupfen, mit der Creme bestreichen, aufrollen und in drei Teile schneiden.

Die Nudelrouladen auf der aufgerollten Seite in eine gefettete Auflaufform setzen, mit der Crème fraîche bestreichen und den restlichen Parmesan darüber reiben. Anschließend im Backofen 15 Minuten goldbraun überbacken.

Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten. Die Himbeeren durch ein Sieb passieren, mit einem Teelöffel Knoblauch, dem restlichen Olivenöl, dem Himbeer- und dem Balsamicoessig, dem Zucker und den Pinienkernen vermengen.

Den zweiten Bund Rucola auf Tellern anrichten und mit der Himbeervinaigrette beträufeln. Die Lasagnerouladen dazugeben und servieren.



Spinat-Curry mit Pudd-Du von George Dias

Zutaten für zwei Personen

500 g	Spinat
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
250 g	Weizenmehl
100 g	Reismehl, rot, geröstet
10 Blätter	Curry
1	Kokosnuss
3 Schoten	Chili, grün
0,5 TL	Fenchelsamen
0,5 TL	Senfsamen, schwarz
0,5 TL	Bockshornkleesamen
0,5 TL	Gelbwurzpulver
100 ml	Kokosmilch
1	Limette, unbehandelt
50 ml	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und in Halbringe schneiden. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden und vierteln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelringe, die Curryblätter, die Fenchelsamen, Senfsamen und Bockshornkleesamen hinzufügen. Das Ganze unter ständigem Umrühren goldbraun anbraten und anschließend die Chilistücke und den Knoblauch dazugeben.

Den Spinat mit der Zwiebel-Gewürzmischung vermengen und bei niedriger Hitze unter mehrmaligem Umrühren 13 Minuten kochen lassen. Mit Salz und dem Gelbwurzpulver abschmecken.

Das Reis- und das Weizenmehl in einer Schüssel miteinander vermischen. Einen halben Teelöffel Salz in 150 Milliliter lauwarmes Wasser geben und anschließend mit der Mehlmischung vermengen. Die Kokosnuss halbieren und das Fruchtfleisch raspeln. Das Ganze gut durchkneten, bis eine leicht trockene Konsistenz entsteht. Anschließend mit einem Knetthaken zerkleinern und 40 Gramm der Kokosraspeln dazugeben.

500 Milliliter Wasser im Pudd-Du-Macher zum Kochen bringen. 40 Gramm Kokosraspel und 80 Gramm der Knetmischung dazugeben und den Vorgang so oft wiederholen, bis die Röhre bis knapp unter den Oberrand mit Teig gefüllt ist.

Die Kokosmilch zum Spinat-Curry geben und weiter köcheln lassen, bis der Geschmack der Kokosmilch verzogen ist.

Die Limette halbieren, den Saft auspressen und einen Teelöffel Limettensaft zum Spinat-Curry geben.

Den Dampf aus dem Pudd-Du-Macher austreten lassen. Den Pudd-Du herauschieben und mit dem Spinat-Curry auf Tellern servieren.



Zander mit Kartoffelkruste und Gurkensalat von Anna Georgota-Tiedemann

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, à 150 g, ohne Haut
3	Kartoffeln
100 g	Mehl
200 g	Crème fraîche
1	Salatgurke
1 Bund	Koriander
1 Bund	Zitronenthymian
1 Bund	Dill
1 TL	Wasabi
1	Zitrone, unbehandelt
6 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Koriander und die Zitronenthymianblätter von den Stielen zupfen, klein hacken und mit den Kartoffeln vermischen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl mit dem Wasabi vermischen und die Filets darin wenden. Die Kartoffelraspeln jeweils auf einer Seite der Filets verteilen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin zuerst auf der Kartoffelseite bei milder Hitze kross braten, anschließend wenden. In eine feuerfeste Form geben und im Ofen etwa drei Minuten fertig garen lassen.

Die Gurken längs halbieren, entkernen, anschließend in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Dillspitzen von den Stielen zupfen, grob hacken und zusammen mit der Crème fraîche unter die Gurkenstücke rühren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Zucker verrühren und über die Gurken träufeln. Das Ganze gut vermischen.

Die Zanderfilets und den Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Ente mit Feigensauce und Wintersalat von Adrian Kirchmair

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 150 g, mit Haut
2 Bund	Rucola
1 Kopf	Eisbergsalat
2	Radieschen
1	Orange, unbehandelt
4	Feigen
10	Wacholderbeeren
20 g	Butterschmalz
10 g	Puderzucker
75 ml	Rotwein, Burgunder
10 ml	Balsamicoessig
10 ml	Balsamicocrème
30 ml	Olivenöl
50 g	Meersalz
50 g	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Radieschen vom Strunk befreien, putzen und würfeln. Die Feigen halbieren und entkernen.

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Je ein Drittel des Fettes abtrennen und beiseite legen. Den Rest mit Salz bestreuen und verreiben.

Zehn Gramm Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Die Wacholderbeeren und die Entenbrüste dazugeben und etwa sieben Minuten anbraten. Anschließend in den Ofen geben und die Wacholderbeeren in der Pfanne lassen. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Haut der Ente in sehr dünne Streifen schneiden und darin anbraten.

Etwas Schale der Orange abreiben, anschließend die Orange halbieren und filettieren. Die Feigen in die Pfanne geben und im Bratsud der Entenbrust anbraten. Das Fruchtfleisch der halben Orange dazugeben. Wenn Flüssigkeit aus den Früchten austritt, sofort den Puderzucker darüber streuen, karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen.

Die Sauce einkochen lassen und anschließend pürieren. Mit dem Balsamicoessig, Pfeffer und etwas Orangenabrieb abschmecken.

Den Rucola in mundgerechte Stücke zupfen. Die Entenbrüste in Streifen schneiden. Je einen Esslöffel der Bratensauce auf Teller geben. Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke schneiden und darüber geben. Mit dem Olivenöl beträufeln, das knusprige Fett dazugeben und die Entenbrust darauf anrichten. Mit Rucola, den Radieschen, Bratensauce und der Balsamicocrème verzieren und mit Meersalz würzen.



Schwammerlgulasch mit Nockerln von Monika Jedlicka

Zutaten für zwei Personen

400 g	Schafspilze
50 g	Butter
2	Zwiebeln
70 ml	Sahne
125 ml	Gemüsefond
250 g	Mehl
2 EL	Weißweinessig
1 Zweig	Petersilie
125 ml	Milch
1	Ei
2 EL	Olivenöl
	Paprikapulver, edelsüß
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schafspilze halbieren und putzen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. 30 Gramm Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebelstücke darin goldbraun rösten, Paprikapulver dazugeben und sofort mit dem Weißweinessig ablöschen. Die Schafspilze und den Gemüsefond hinzufügen, das Ganze salzen und pfeffern, vermischen und zugedeckt zwölf Minuten weich dünsten.

Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit ein wenig einkochen lassen. Die Sahne mit einem Esslöffel Mehl verrühren, unter die Schafspilze geben und das Ganze weitere fünf Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Milch, das Ei, das Öl und etwas Salz miteinander verrühren. Das restliche Mehl leicht unterrühren. Der Teig sollte zäh reißen vom Löffel fallen.

Den Nockerlenteig auf ein Brett geben. Mit einem langen Messer Streifen abschneiden und direkt in kochendes Salzwasser geben. Sobald die Nockerln an die Oberfläche steigen, mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der restlichen Butter schwenken.

Die Petersilie abzupfen. Das Schwammerlgulasch mit den Nockerln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreut servieren.



Labskaus von Wolfgang Krümmel

Zutaten für zwei Personen

300 g	Corned Beef, aus der Dose
2	Matjesfilets, frisch
600 g	Kartoffeln, weichkochend
100 g	Rote Bete, aus dem Glas
1	Zwiebel
3	Salzgurken, aus dem Glas
2	Eier
125 ml	Gemüsefond
125 ml	Milch
3 EL	Rote-Bete-Saft
1 EL	Olivenöl
20 g	Butter
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten und anschließend beiseite stellen.

Die Milch und den Gemüsefond in zwei Töpfen erwärmen. Das Corned Beef in kleine Würfel schneiden, die Rote Bete schälen und klein hacken. Zwei Salzgurken klein würfeln, die Dritte halbieren und in Fächer schneiden.

Die Matjesfilets waschen und trocken tupfen. Ein Matjesfilet fein schneiden, das andere Matjesfilet in Streifen schneiden.

Die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Die Milch hinzufügen und mit einem Stampfer zerdrücken. Mit soviel Gemüsefond auffüllen, bis ein festes Püree entsteht. Den Rote-Bete-Saft, die Zwiebelwürfel, die restliche Butter, zwei Drittel der Roten Beete, die Gurkenstücke, das Corned Beef und den Matjes zugeben und unter die Kartoffelmasse heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend abdecken und über einem Wasserbad warm halten.

Die Eier in einer Pfanne mit etwas Öl zu Spiegeleiern braten.

Den Labskaus auf Tellern anrichten, je ein Spiegelei darauf geben und mit einer halben Gurke, den Matjesstreifen und der restlichen Roten Bete servieren.