



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 20. Januar 2009 |

### *Loup de Mer im Vongolesud von Martina Schierer*

#### **Zutaten für zwei Personen**

1	Wolfsbarsch, küchenfertig
12	Kirschtomaten
30	Venusmuscheln
5 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
8 Zweige	Thymian
150 ml	Olivenöl
	Pfeffer, schwarz
	Kräutersalz

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Wolfsbarsch waschen und trocken tupfen. Die Venusmuscheln waschen. Die Zitrone halbieren, eine Scheibe abschneiden und diese zur Seite legen. Den Saft auspressen und mit einem feinen Sieb filtern. Die Knoblauchzehen abzeihen und fein schneiden. Den Thymian zupfen.

Den Fisch auf Alufolie legen und von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bauchhöhle des Fisches mit einer Zitronenscheibe und jeweils der Hälfte der Knoblauchwürfel und des Thymians füllen.

Die Kirschtomaten halbieren. Die Muscheln, die Tomatenhälften und den restlichen Thymian rund um den Fisch verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Alufolie fest verschließen und für 20 Minuten im Backofen garen.

Den Fisch mit den Muscheln und den Tomaten auf einem Teller dekorativ anrichten, mit dem Muschelsud überziehen und servieren.



### ***Espressocreme von Martina Schierer***

#### **Zutaten für zwei Personen**

70 g	Espressopulver
250 g	Mascarpone
4	Cantuccini
80 ml	Mandellikör
100 ml	Sahne
100 g	Puderzucker
10	Kirschen, entsteint

#### **Zubereitung**

Die Mascarpone, den Puderzucker, 60 Gramm Espressopulver und 60 Milliliter Mandellikör in einer Schüssel vermischen und glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Kekse zerkleinern und auf den Boden der Dessertgläser geben. Den restlichen Mandellikör über die Kekse träufeln.

Die Creme und die Kirschen in die Gläser geben, mit dem restlichen Espressopulvers dekorieren und servieren.



## ***Tournedo alla Rossini mit Rösti von Luigi Bertone***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Rinderfilets, à 200 g
80 g	Gänseleberpastete
300 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Zuckerschoten
4	Kirschtomaten
1 Zehe	Knoblauch
10 ml	Cognac
200 ml	Rinderfond
2 Zweige	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
15 g	Trüffel, schwarz
30 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kräuter zupfen. Die Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.

Die Rinderfilets zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warm stellen. Den Bratensud mit dem Fond ablöschen und reduzieren lassen.

Die Kartoffeln schälen, raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Rösti formen. Diese beidseitig in Olivenöl braten.

Die Zuckerschoten putzen und in gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. Die Tomaten halbieren.

Die Hälfte der Gänseleberpastete zusammen mit dem Cognac in den Bratenfond geben und kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit 20 Gramm eiskalter Butter montieren.

Die Zuckerschoten zusammen mit den Tomatenhälften in der restlichen Butter schwenken.

Die restliche Gänseleberpastete in Streifen schneiden und auf die Tournedos legen. Den Trüffel hobeln und darüber streuen. Das Fleisch zusammen mit den Zuckerschoten und den Rösti auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.



## ***Omelett mit karamellisierten Orangensegmenten von Luigi Bertone***

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Eier
1	Orange, unbehandelt
1	Blutorange, unbehandelt
2 EL	Sahne
40 ml	Orangenlikör
3 EL	Zucker
4 EL	Puderzucker
3 EL	Speisestärke
1 Msp.	Salz
	Butter, zum Ausbacken

### **Zubereitung**

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Schale von der Orange reiben. Das Eigelb mit der Sahne, dem Zucker, der Orangenschale, der Speisestärke und dem Salz vermischen. Anschließend den Eischnee unterschlagen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zwei Omeletts backen.

Die Orange halbieren und auspressen. Die Blutorange schälen und filetieren.

Drei Esslöffel Puderzucker karamellisieren, die Orangenfilets hinzu geben und mit Orangensaft ablöschen. Den Likör hinzugeben und flambieren.

Die Omeletts auf einen Teller geben, die Orangenfilets jeweils in die Mitte legen und Omeletts zusammenklappen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und servieren.



## **Zanderfilet auf Peperoni-Spinat und Kartoffelcroutons von Sophia Siecrke**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Zanderfilets, mit Haut
2	Kartoffeln, festkochend
200 g	Blattspinat
1	Peperoni, grün
1	Peperoni, rot
1	Schalotte
0,5 Bund	Basilikum
1	Limette, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel unter Schwenken goldbraun braten. Mit Salz würzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Peperonis der Länge nach aufschneiden, entkernen und in einen Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Spinat von den Stielen befreien.

Zesten von der Orange und von der Limette reißen. Olivenöl erhitzen und die Peperoni zusammen mit der Schalotte glasig dünsten. Den Basilikum zupfen und ein paar Blätter für die Dekoration beiseite legen. Den Basilikum mit dem Spinat vermischen und in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Limetten- und Orangenschale abschmecken.

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Pflanzenöl erhitzen und die Filets bei mittlerer Hitze circa vier Minuten auf der Hautseite kross anbraten. Die Fischfilets wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Filets nachziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zanderfilets zusammen mit dem Spinat und den Kartoffeln anrichten. Mit Basilikum garnieren und servieren.



## **Grießsuppe mit Blaubeeren von Sophia Siercke**

### **Zutaten für zwei Personen**

175 g	Blaubeeren, TK
2 EL	Ahornsirup
1	Biskuitboden für Obsttorten
200 ml	Milch
100 g	Sahne
1	Vanilleschote
15 g	Weizengrieß
25 g	Zucker
2	Limetten, unbehandelt
2 Kugeln	Vanilleeis
1 Zweig	Minze

### **Zubereitung**

Eine Limette halbieren und auspressen. Die Blaubeeren mit dem Ahornsirup und einem Esslöffel Limettensaft vermischen und zehn Minuten ziehen lassen.

Vom Biskuit zwei Kreise von zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen, in zwei tiefe Teller geben und die Blaubeeren darauf verteilen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und zusammen mit der Milch und der Sahne aufkochen. Anschließend die Vanilleschote herausnehmen. Den Grieß und den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Unter ständigem Rühren circa vier Minuten köcheln lassen.

Etwas Minze zupfen. Schale von der zweiten Limette reiben. Die Grießsuppe mit der Limettenschale abschmecken und um die Blaubeeren herum auf die Teller geben. Je eine Kugel Vanilleeis darauf platzieren. Mit etwas Minze garnieren und servieren



## **Bisonsteak mit lila Karotten von Mark Bestgen**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Bisonsteaks
100 g	Karotten, lila
150 g	Kartoffeln, Drillinge
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
200 ml	Sahne
150 ml	Rinderfond
150 ml	Gemüsefond
150 ml	Rotwein, kräftig
50 ml	Whiskey
10	Pfefferkörner, schwarz
3	Wacholderbeeren
3	Pimentkörner
3	Gewürznelken
1 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Thymian
1	Lorbeerblatt
5 ml	Zuckercoleur
2 EL	Butter
6 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Die Kartoffeln in feine Streifen schneiden und in einer Auflaufform verteilen. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und mit den Kräutern bestreuen. Anschließend im Ofen circa 25 Minuten garen.

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einem flachen Schnellkochtopf erhitzen und die Schalotten scharf anbraten. Den Knoblauch, die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner, Lorbeer, Piment und Gewürznelken dazugeben und anrösten. Mit dem Whiskey und dem Rotwein ablöschen. Den Rinder- und Gemüsefond angießen, den Deckel verschließen und das Ganze circa zwölf Minuten einreduzieren lassen.

Die Karotten putzen und in dünne Scheiben schneiden, damit die Marmorierung zur Geltung kommt. Einen Esslöffel Butter und einen Esslöffel Öl in einer Pfanne zerlassen und die Möhrenstreifen bei mittlerer Hitze dünsten.

Die Bisonsteaks waschen und trocken tupfen. Einen Esslöffel Butter und einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten jeweils zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, die Pfanne vom Herd nehmen, einen Deckel darauf geben und das Fleisch nachziehen lassen.

Den Deckel des Schnellkochtopfs öffnen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Anschließend mit Sahne verfeinern. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Zuckercoleur färben.

Die Bisonsteaks zusammen mit den Kaiserschoten und den Karotten anrichten. Die Sauce darüber träufeln und servieren.



### ***Amarettini-Kirsch Nachspeise von Mark Bestgen***

#### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Sahne
250 g	Mascarpone
100 g	Amarettini
4 cl	Mandellikör
400 g	Sauerkirschen
20 g	Schokolade-Streusel, Vollmilch

#### **Zubereitung**

Acht Amarettini für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Amarettini in Likör einweichen. Die Kirschen gut abtropfen lassen.

Anschließend die Sahne mit der Mascarpone vermischen. Die Kirschen unterheben und mit den eingeweichten Amaretti in Dessertgläsern schichten. Zu Beginn und zum Abschluss jeweils eine Schicht Creme.

Die Gläser mit den restlichen Amaretti dekorieren und mit Schoko-Streuseln bestreuen. 15 Minuten kalt stellen und anschließend servieren.

## **Gebratene Lachsmedaillons mit Chicorée von Mirja Nill**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Lachsmedaillons, mit Haut
200 g	Kartoffeln, festkochend
2	Chicorée, groß
1	Karotte, mittelgroß
1	Zwiebel
1	Zitrone
250 ml	Gemüsefond
0,5 Bund	Dill
1 Schote	Chili, rot
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
125 ml	Sahne
1 Zweig	Rosmarin
2 TL	Zucker
	Butter, zum Anbraten und Ausstreichen
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser garen.

Den Chicoree putzen und den bitteren Kern keilförmig herausschneiden. Die Karotte putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Karotte zusammen mit der Hälfte der Zwiebel leicht anschwitzen. Den Chicoree darauf platzieren und mit Salz und einem Teelöffel Zucker würzen. Mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln und die Hälfte des Gemüsefond angießen.

Eine Alufolie mit Butter bestreichen, die Pfanne damit abdecken und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend die Pfanne für circa 20 Minuten in den Ofen geben.

Den Rosmarin zupfen und fein hacken. Den Chili halbieren, die Kerne entkernen und fein schneiden. Den Chili zusammen mit der zweiten Hälfte der Zwiebel anschwitzen. Einen Teelöffel Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem restlichen Zitronensaft ablöschen. Den restlichen Fond angießen und die Sahne hinzugeben. Mit Paprika, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce circa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Lachsmedaillons waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Medaillons von beiden Seiten bei mittlerer Hitze circa vier Minuten braten.

Den Dill zupfen. Butter zerlassen und die Kartoffelwürfel zusammen mit etwas Dill durchschwenken.

Den Chicoree abtropfen lassen, der Länge nach halbieren und auseinander falten. Anschließend zusammen mit den Lachsmedaillons und den Dillkartoffeln anrichten und die Sauce darüber geben. Mit zwei Dillzweigen garnieren und servieren.



## **Schwarzbeer- und Topfenockerl von Mirija Nill**

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Blaubeeren, TK
250 g	Quark
100 g	Mehl
2 EL	Puderzucker
1	Ei
2 EL	Preiselbeeren
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Öl, zum Backen

### **Zubereitung**

Die Blaubeeren zerdrücken und mit einer Prise Salz vermischen. Unter ständigem Rühren 50 Gramm hinzugeben, so dass eine zähflüssige Masse entsteht.

Mit einem Esslöffel Nocken formen. Butterschmalz erhitzen und die Nocken anbraten. Den Deckel auf die Pfanne geben und die Nocken kurz nachziehen lassen.

Den Quark mit dem Ei, dem restlichen Mehl und einer Prise Salz vermischen. Mit einem Esslöffel Nocken aus dem Teig formen und diese in heißem Öl ausbacken.

Die Blaubeer- und Topfenockerl zusammen anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Preiselbeeren garnieren und servieren.