



| Die Küchenschlacht - Hauptgericht vom 07. Januar 2009 |

Rinderfilet mit Gorgonzola-Birne und Würzkartoffeln von Barbara Siebert

Zutaten für zwei Personen

2	Filetsteaks, à 150 g
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Gorgonzola
1	Birne, vollreif
2 Scheiben	Bacon
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Fenchelsamen
125 ml	Apfelsaft
1 EL	Butterschmalz
150 ml	Rotwein
5 EL	Sahne
2 EL	Weinbrand
5 EL	Olivenöl
0,5 TL	Sambal Oelek
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Apfelsaft aufkochen, die Birnenhälften hinein geben und bei niedriger Hitze zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, Sambal Oelek, die Fenchelsamen, etwas Salz und fünf Esslöffel Wasser hinein geben. Die Kartoffelscheiben hinzufügen und zugedeckt 15 Minuten garen lassen.

Die Filetsteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend den Bacon um die Steaks wickeln und mit Holzspießen feststecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite drei Minuten anbraten. Salzen und pfeffern und danach im Ofen warm stellen.

Das Bratfett aus der Pfanne gießen, den Bratsatz mit dem Rotwein loskochen und die Sahne hinein rühren. Das Ganze ein wenig einkochen lassen und mit dem Weinbrand und etwas Salz abschmecken.

Das Fleisch mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Die Birnen seitlich platzieren, mit dem Gorgonzola belegen und servieren.



Tagliatelle mit Mandarinen-Zitronen-Sauce von Martin Bürgel

Zutaten für zwei Personen

100 g	Weizenmehl Type 405
100 g	Farin
2	Eier
1	Schalotte
1	Mandarine
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Pul Biber
2	Pimentkörner
0,5 TL	Mehl
2 EL	Weißwein
150 g	Crème fraîche
3 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Zitronenmelisse, zum Dekorieren
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Weizenmehl mit dem Farin, den Eiern, dem Olivenöl und einer Prise Salz zu einem Teig vermischen. Anschließend etwas ruhen lassen.

Die Schale der Zitrone reiben und anschließend von der Zitrone und der Mandarine die Filets heraustrennen.

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Das Mehl dazugeben und erneut kurz anschwitzen. Etwas Zitronenabrieb mit dem Pul Biber und den Pimentkörnern hinzufügen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Zuletzt die Crème fraîche und jeweils die Hälfte der Zitronen- und Mandarinenfilets hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig durch eine Nudelmaschine drehen und plattieren. Anschließend einrollen und in Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin gar kochen.

Das Ganze miteinander vermischen, mit der Zitronenmelisse und den restlichen Filets dekoriert auf Tellern anrichten und servieren.



Rehfilets mit Serviettenknödeln und Brokkoli von Martina Jürets

Zutaten für zwei Personen

2	Rehfilets, à 200 g
150 g	Räucherspeck
250 g	Knödelbrot
60 g	Brokkoli
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
1	Ei
2 EL	Mehl
250 g	Rumkirschen
150 g	Butterschmalz
400 g	Butter
125 ml	Milch
4 cl	Cognac
2 EL	Mandelblättchen
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, weiß
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden und in Cognac einlegen. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und leicht plattieren. Anschließend salzen, mit schwarzem Pfeffer würzen und mit dem Speck spicken. Die Filets im Mehl wenden und im Butterschmalz auf beiden Seiten kross anbraten. Danach warm stellen.

Inzwischen 150 Gramm Butter zum Bratensud hinzufügen und die Rumkirschen darin schwenken. Das Ganze mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Für die Serviettenknödel etwas Muskat reiben. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Diese anschließend in 125 Gramm Butter anrösten. Die Petersilie fein hacken und hinzugeben. Die Milch mit dem Ei verquirlen, die Schalotte hinein rühren und mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse über das Knödelbrot gießen und gut verrühren. Anschließend das Gemisch in eine feuchte Serviette einrollen, mit Küchengarn an den Enden verschnüren und in Salzwasser 18 Minuten kochen. Anschließend kurz abkühlen lassen, die Masse aus der Serviette nehmen und in Scheiben schneiden.

Den Brokkoli in Röschen zerteilen, kurz in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Röschen mit den Mandelblättchen in der restlichen Butter leicht anbraten und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Rehfilets auf Tellern anrichten, die Serviettenknödel mit dem Brokkoli seitlich platzieren und das Ganze servieren.

Cordon Bleu mit Reis von Olivier Crosset

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbschnitzel, küchenfertig
150 g	Langkornreis
150 g	Champignons, braun
2 Scheiben	Schinken, gekocht
2 Scheiben	Appenzeller
1	Zucchini
2	Schalotten
1	Paprika, rot
1	Aubergine
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Mehl
200 g	Paniermehl
100 ml	Sojasauce
1 EL	Kurkuma
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Je eine Scheibe Käse in eine Scheibe Schinken auf eine Hälfte der Schnitzel geben und die Schnitzel einschlagen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis mit dem Kurkuma darin gar kochen.

Die Zucchini schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und halbieren. Die Paprika halbieren, von den Kernen und den Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die Pilze vierteln. Die Aubergine in große Würfel schneiden. Das Ganze in Olivenöl dünsten und mit der Sojasauce abschmecken.

Die Eier verquirlen. Das Fleisch salzen und pfeffern, von beiden Seiten leicht bemehlen, durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Die Enden fest andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten.

Die Zitrone vierteln. Das Cordon Bleu mit dem Reis und dem Gemüse anrichten und mit der Zitrone garniert servieren.