



| Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 04. Februar 2009 |

Rindergeschnetzeltes mit Bandnudeln von Julian Kupfer

Zutaten für zwei Personen

500 g	Rinderfilets, küchenfertig
200 g	Champignons, braun
2	Zwiebeln
2	Paprika, rot
2	Gurken, eingelegt
3	Eier
200 ml	Saure Sahne
120 ml	Weißwein, trocken
320 g	Mehl
3 EL	Olivenöl
2 EL	Senf, mittelscharf
4 EL	Preiselbeermarmelade
	Petersilie, zum Garnieren
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Für die Nudeln 300 Gramm Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte der Masse eine Vertiefung drücken. Die Eier in die Vertiefung geben und einen Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Den Nudelteig nun kneten, zwischendurch das übrige Mehl hinzufügen und den Teig bearbeiten, bis er eine geschmeidige Konsistenz erhält und ziehen lassen.

Inzwischen die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und schnetzeln. Parallel dazu eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Anschließend das Rindergeschnetzelte kross anbraten.

Die Zwiebeln abziehen, in kleine Ringe schneiden, mit in die Pfanne geben und kräftig untermischen. Dann die Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Zusammen mit den sauren Gurken in kleine Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Schließlich die Champignons putzen, vom unteren Drittel des Stiels befreien, in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze mit Wein ablöschen und zehn Minuten garen lassen.

Unterdessen einen Topf mit Wasser aufsetzen und den Teig durch die Nudelmaschine drehen. Die Nudelfäden ins kochende Wasser geben und bissfest kochen.

Die Sahne zum Geschnetzelten geben und verrühren. Danach den Senf und die Preiselbeermarmelade unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bandnudeln kreisförmig auf die Teller legen und in der Mitte das Geschnetzelte anrichten. Die Sauce darüber geben, das Ganze mit Petersilie garnieren und servieren.



Steinbuttfilet mit Sellerieschuppen und Safransauce von Sabine Ventker

Zutaten für zwei Personen

3	Steinbuttfilets, à 100g, küchenfertig
3	Kartoffeln, groß, mehligkochend
3	Tomaten
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Knollensellerie
3 Stangen	Staudensellerie, grün, zart
2 Zweige	Estragon
100 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Milch
300 ml	Fischfond
50 ml	Wermut
1	Muskatnuss
6	Safranfäden
1 Msp.	Speisestärke
60 g	Butter, kalt
	Salz
	Pfeffer, weiß, gemahlen

Zubereitung

Den Backofen auf 190°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwei Töpfe Wasser erhitzen. Dann die Kartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden. Den Knollensellerie schälen, in Scheiben schneiden und ins kochende Wasser geben. In einem weiteren Topf die Kartoffeln mehlig kochen.

Die Selleriestangen schälen und auf der Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese im kochenden Salzwasser 30 Sekunden bissfest garen, dann sofort im Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Einen Esslöffel davon mit 20 Gramm Butter pürieren und beiseite stellen.

Den Fischfond in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Noilly Prat parallel in einem anderen Topf ebenso auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Dann die Steinbuttfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und drei Esslöffeln Zitronensaft würzen. Die Oberseite dünn mit dem Selleriepüree bestreichen. Die Selleriescheiben schuppenartig darauf anordnen und leicht andrücken.

Den Fischfond mit Wermut vermengen. Zwei Esslöffel herausnehmen und mit der Speisestärke verrühren und wieder zurückgeben. 40 Gramm Butter in kleine Stücke schneiden, in die Fischfond-Sauce geben und mit den Safranfäden vermengen.

Die Fischfilets nebeneinander in den Ofen geben und mit einigen Spritzern Weißwein beträufeln. Im heißen Backofen acht Minuten lang garen. Inzwischen die Muskatnuss reiben und den Estragon fein schneiden.

Die Kartoffeln abgießen, zerstampfen und das Püree mit Milch verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm halten.

Dann die Tomaten vom Grün befreien und in kleine Würfel schneiden. Diese kurz vor dem Anrichten zusammen mit einem Teelöffel Estragon in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Safransauce neben dem Kartoffelstampf anrichten, die Steinbuttfilets darauf legen und servieren.



Pikante Hackbällchen mit Pasta Puttanesca von Jörg Seifert

Zutaten für zwei Personen

250 g	Rinderhackfleisch
100 g	Schweinehackfleisch
150 g	Spaghetti
3	Sardellenfilets, frisch, küchenfertig
200 g	Tomaten, geschält, aus der Dose
20 g	Oliven, schwarz, entkernt, in Öl eingelegt
20 g	Oliven, grün, entkernt, in Öl eingelegt
2	Tomaten, getrocknet, in Öl
1	Zwiebel, groß
1	Zwiebel, rot
1	Ei
40 g	Parmesan
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Kapern
1 TL	Oregano, getrocknet
1 TL	Paniermehl
1 TL	Cayenne-Pfeffer
5 Zehen	Knoblauch
2 Bund	Petersilie, kraus
	Tafelessig, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken
	Chiliflocken
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Nudeln im Salzwasser bissfest gar kochen.

Das Hackfleisch miteinander vermengen. Die Zwiebel und drei Knoblauchzehen abziehen, klein würfeln und untermischen. Das Ei aufschlagen und dazugeben. Den Oregano und ein Bund Petersilie klein hacken. Fünf Esslöffel Olivenöl, einen großen Esslöffel Meersalz, einen halben Teelöffel schwarzen Pfeffer, den Cayennepfeffer, das Oregano, das Paniermehl und die Petersilie zugeben und kräftig kneten. Dann aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen. In einer Pfanne fünf Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Bällchen darin knusprig braten. Anschließend im Ofen warm stellen.

Drei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen. Die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Diese zusammen mit den Sardellenfilets und einer Prise Chiliflocken in den Topf geben und unter Rühren zehn Minuten leicht bräunen. Den restlichen Knoblauch abziehen, fein würfeln, dazugeben und eine halbe Minute dünsten. Dann die Dosentomaten und das Tomatenmark zugeben und aufkochen. Die Hitze wieder reduzieren und das Ganze zehn Minuten ziehen lassen.

Die Oliven, die Kapern und die getrockneten Tomaten in die Sardellensauce geben und drei Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker anschmecken.

Die Nudeln abtropfen lassen, wieder in den Topf geben und mit der Sauce vermengen.

Den Parmesan reiben. Die restliche Petersilie fein hacken. Beim Anrichten die Hackbällchen auf das Nudelbett legen und das Gericht mit Parmesan bestreuen. Zum Schluss mit der Petersilie garnieren und servieren.



Steinpilzrisotto mit Kalbsschnitzel von Gisela Brackenie

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsschnitzel, à 100 g, küchenfertig
200 g	Risottoreis
30 g	Steinpilze, getrocknet
2	Schalotten
50 g	Parmesan
60 g	Butter
200 ml	Sahne
300 ml	Gemüsebrühe
5 EL	Mehl
2 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin, zum Garnieren
1	Zitrone, unbehandelt, zum Garnieren
1	Limette, unbehandelt, zum Garnieren
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Steinpilze in einem Topf mit 200 Milliliter warmem Wasser einweichen. Die Gemüsebrühe in einem weiteren Topf erhitzen und zwei Esslöffel vom Parmesan reiben.

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Dann in einer großen Pfanne mit 10 Gramm Butter glasig anbraten. Den Reis dazugeben und drei Minuten mitbraten. Pilze und Pilzwasser dazugeben, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduzieren, nun die Sahne dazugeben und köcheln lassen. Nach und nach die Brühe dazugeben und immer wieder rühren, bis das Risotto bissfest und cremig ist. Das Risotto schließlich vom Herd nehmen, 30 Gramm Butter und den Parmesan untermischen und gründlich rühren. Das Ganze abdecken, von der Flamme nehmen und vier Minuten ruhen lassen.

Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Etwas Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, vorsichtig flach klopfen und im Mehl wälzen. Das überschüssige Mehl abklopfen. Dann das Fleisch in die Pfanne geben und von jeder Seite zwei Minuten anbraten.

Die Kalbsschnitzel mit dem Bratfett beträufeln. Auf den Tellern das Risotto kreisförmig anrichten und das Fleisch seitlich daneben legen. Die Zitrusfrüchte in zarte Scheiben schneiden und zusammen mit den Rosmarinzweigen am Tellerrand dekorieren und servieren.