



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 06. Februar 2009 |

Schnitzel vom Kalb mit Zitronenschaum und Chicorée-Gemüse von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|---------------------------------|
| 2 | Kalbsschnitzel |
| 2 | Chicorée |
| 30 g | Gorgonzola |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 125 ml | Weißwein, trocken |
| 125 ml | Kalbsfond |
| 2 EL | Himbeeressig |
| 2 EL | Crème double |
| 1 TL | Puderzucker |
| 1 TL | Honig |
| 0,5 Bund | Kerbel |
| 1 Bund | Koriander |
| 40 g | Butter |
| | Mehl |
| | Salz |
| | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen.

Den Chicorée halbieren und das untere Ende sowie den Strunk entfernen. Wenig Salzwasser mit Himbeeressig zum Kochen bringen und den Chicorée blanchieren. Dann die Salathälften herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen, dann 20 Gramm Butter und den Honig unterrühren. Den Chicorée nun hinzugeben und darin unter Schwenken karamellisieren lassen. Nun den Gorgonzola in Stücken darüber verteilen und kurz zum Überbacken in den Backofen geben.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, klopfen, mehlieren und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Koriander hinzugeben und die Schnitzel von beiden Seiten kurz darin braten.

Nun die Schnitzel herausnehmen und warm stellen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Kerbel fein hacken. Das Bratfett mit Zitronensaft, Weißwein und Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Dann die Sauce mit Crème double verfeinern und einen Teelöffel Kerbel hinzugeben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken.

Die Schnitzel mit dem Zitronenschaum und dem Chicorée-Gemüse auf einer großen Platte anrichten und servieren.



Arme Ritter mit Apfel von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 3 Scheiben | Weißbrot |
| 1 | Ei |
| 1 | Apfel |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 100 ml | Milch |
| 2 EL | Butter |
| 2 EL | Preiselbeeren, aus dem Glas |
| 0,5 Päckchen | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| | Zimt |
| | Hagelzucker, zum Bestreuen |

Zubereitung

Das Ei aufschlagen und mit der Milch, dem Vanillezucker, dem Zimt und einer Prise Salz in einer Schüssel miteinander verquirlen. Die Brotscheiben hineinlegen bis sie sich mit der Eiermilch ganz vollgesogen haben.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelringe darin kurz andünsten. Die Brotscheiben darauf verteilen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze von jeder Seite anbraten. Anschließend die armen Ritter mit den Preiselbeeren anrichten. Zum Garnieren mit Hagelzucker und Zimt garnieren und servieren.