



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 10. März 2009 |

Geschnetzeltes vom Hasenrücken mit Schupfnudeln von Manfred Scholz

Zutaten für zwei Personen

300 g	Hasenrücken, küchenfertig
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Ei
1	Schalotte
75 g	Mehl
20 g	Kartoffelstärke
50 g	Champignons, braun
50 g	Butter
20 g	Butterschmalz
200 ml	Sahne
40 ml	Rotwein, trocken
20 ml	Cognac
3	Wacholderbeeren
2	Nelken
1	Piment
1 EL	Preiselbeermarmelade
1 Msp.	Muskat
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit heißem Salzwasser garen.

In einer Pfanne Butterschmalz auslassen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und in dem Schmalz kurz aber kräftig anbraten. Anschließend die Filetstücke herausnehmen und im Ofen warm stellen.

Die Nelken, den Piment und die Wacholderbeeren in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Anschließend in einem Mörser zerkleinern. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Champignons putzen, vom unteren Drittel der Stiele befreien und vierteln. Beides in das Bratfett geben und leicht andünsten. Mit Cognac und Rotwein ablöschen und die Gewürze hinzugeben. Die Sauce einreduzieren lassen.

Die Kartoffeln abgießen, aus dem Topf nehmen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Ei, das Mehl und die Stärke in die Kartoffelmasse mischen und gut verkneten.

Den Kartoffelteig zu einem zwei Zentimeter dicken Strang ausrollen, in kleine Stücke schneiden, zwischen den Händen zu Nudeln formen und etwa fünf Minuten in kochendes Salzwasser geben.

Die Sahne mit einem Schneebesen schlagen. Die Filetstreifen aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne mit der einreduzierten Sauce geben und die geschlagene Sahne unterheben. Alles mit der Preiselbeermarmelade abschmecken.

Die Schupfnudeln aus dem Salzwasser nehmen und in einer Pfanne mit flüssiger Butter kurz anschwelen.

Die Filetstreifen mit den Schupfnudeln und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.



Hakkebøf mit süßen Zwiebeln und Gurkensalat von Dorte Holm Bro

Zutaten für zwei Personen

400 g	Rinderhackfleisch
400 g	Kartoffeln, festkochend
4	Zwiebeln, groß
1	Gurke
200 ml	Bier
100 ml	Weißweinessig
50 ml	Sahne
10 EL	Zucker
1 EL	Mehl
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Brühwürfel
150 g	Butter
	Pflanzenfettmargarine, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu flachen Frikadellen formen. Die Margarine in einer Pfanne zerlassen, die Hacksteaks darin rundum anbraten und anschließend in den Ofen geben.

Die Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und im Bratensud glasig dünsten. Mit zwei Esslöffeln Zucker karamellisieren.

Die Kartoffeln abgießen und das Wasser auffangen.

Die Hälfte der Butter in der Casserolle zerlassen. Den Brühwürfel zerbröseln und mit dem Mehl in die Butter geben. Anschließend die Mehlschwitze mit dem Bier ablöschen und aufkochen lassen. Alles mit der Sahne und 250 Milliliter Kartoffelwasser aufgießen und einreduzieren lassen. Abschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurke in feine Scheiben schneiden. Den Essig mit dem restlichen Zucker vermengen und über die Gurkenscheiben geben.

Die Petersilie zupfen und grob hacken. Die Kartoffeln in eine Schale geben, mit der restlichen Butter vermengen und die Petersilie darüber streuen.

Die Hacksteaks auf warmen Tellern mit den Kartoffeln, den Zwiebeln und der Sauce anrichten und servieren.



Gefüllte Paprikaschoten in Tomatensauce mit Bruschetta von Heiko Gentes

Zutaten für zwei Personen

150 g	Rinderhackfleisch
150 g	Ciabattabrot, frisch
500 g	Fleischtomaten
2	Paprika, rot
4 Zehen	Knoblauch
2	Zwiebeln
1	Ei
100 g	Tomatenmark
150 g	Semmelbrösel
125 g	Thaireis
100 g	Streukäse (Gouda)
25 g	Paprikapulver, edelsüß
150 ml	Olivenöl
100 ml	Milch
2 Bund	Basilikum
1 EL	Gewürzmischung, körnig
2 EL	Majoran, getrocknet
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis darin garen.

Die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden.

Die Paprika vom Deckel und den Scheidewänden befreien und entkernen. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Das Hackfleisch mit der Zwiebel, den Semmelbrösel, der Milch und dem Ei vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut mischen.

Die Hackfleischmasse in die Paprikahälften füllen, mit Käse bestreuen und in einer Schüssel für 25 Minuten in den Backofen geben.

Die zweite Zwiebel und drei Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Die Hälfte der Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Die Tomatenwürfel hinzugeben und mit Paprikapulver abschmecken. Die Sauce kochen lassen und nach und nach das Tomatenmark hinzugeben. Mit der Gewürzmischung und Majoran abschmecken.

Die restlichen Tomaten würfeln. Das Olivenöl in eine Tasse geben, die übrige Knoblauchzehe abziehen, ausdrücken und in die Tasse geben. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und acht Minuten backen.

Den Reis abgießen.

Das Olivenöl über die Brotscheiben geben und die Tomaten auf das Brot legen. Etwas Basilikum abzupfen und über die Brotscheiben geben.

Die Sauce in die Schüssel zu den Paprikahälften geben. Den übrigen Basilikum abzupfen.

Die Paprikaschoten mit der Brotbeilage und dem Reis anrichten, mit Basilikum dekorieren und servieren.



Kneetln mit Schinkensauce von Franziska Baumheier

Zutaten für zwei Personen

6	Kartoffeln, festkochend
1	Gemüsezwiebel
150 g	Bauchspeck
200 g	Quark
250 g	Weizenmehl
100 ml	Buttermilch
1 EL	Butter
2 EL	Öl
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in die Küchenmaschine geben. Die Kartoffelstreifen so lange pürieren, bis eine sämige Masse entsteht. Das Mehl zu dem Kartoffelpüree geben, so dass eine feste Konsistenz entsteht und anschließend salzen.

Den Kartoffelteig mit dem Teigschaber durch ein Spätzle Brett in das Salzwasser geben. Sobald die Kneetln hoch kochen, diese mit einem Sieb abschöpfen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel und die Zwiebeln in der Pfanne anbraten und mit Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt mit Buttermilch ablöschen und den Quark hinzugeben.

Die Sauce mit Paprikapulver und Salz abschmecken. Die Kneetln kurz in der Sauce anschwemmen und die Butter hinzufügen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kneetln mit der Sauce anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.



Gefüllter Zander mit Fisch-Sahne-Sauce und Farfalle von Claus Kitzing

Zutaten für zwei Personen

2	Zandersteaks, mit Haut, à 200 g
2 Scheiben	Bacon, 12 cm lang
200 g	Farfalle
100 g	Champions, braun
1	Zitrone, unbehandelt
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
50 g	Krabben
50 g	Tomatenmark
200 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Farfalle in gesalzenem Wasser bissfest garen.

Für die Füllung die Pilze putzen und halbieren. Eine Schalotte und die zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Röhrchen schneiden. Eine Pfanne mit zehn Gramm Butter erhitzen und darin die Schalottenwürfel glasig andünsten. Dann die Pilze, den Knoblauch und die Krabben hinzugeben und mit garen lassen. Nun zehn Gramm Tomatenmark mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne mit der Füllung vom Herd nehmen und die Schnittlauchröllchen unterheben.

Die Zitrone halbieren und pressen. Zwei große Stücke Alufolie mit etwas Butter einfetten. Die beide Zandersteaks waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Von beiden Seiten den Zander leicht salzen und pfeffern und auf die Alufolie legen. Die Zandersteaks jeweils mit einer Baconscheibe auf der Hautseite umwickeln und mit einem Holzspieß fixieren. Nun die abgekühlte Füllung in den entstandenen Zwischenraum geben. Die Folie leicht einschlagen und für 20 Minuten in den Ofen stellen.

Für die Sauce die übrige Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter glasig dünsten. Mit Fischfond ablöschen, mit Sahne aufgießen und einreduzieren lassen. Die Sauce mit der übrigen Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen.

Den Zander mit der Sauce und den Farfalle anrichten und servieren.



Spitzkohlstrudel mit Feldsalat von Karin Herr

Zutaten für zwei Personen

1	Spitzkohl, à 800 g
3 Platten	Strudelteig
200 g	Feldsalat
1	Ei
3	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
200 g	Roquefort, mild
200 g	Crème fraîche
150 g	Butter
50 g	Pinienkerne
2 EL	Gewürzmischung enthält: Paprika süß, Kurkuma, Zimt, Kümmel, Kardamomsaat, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Chili, Ingwer, Rosenblätter, Vanille (z.B. Schuhbecks Sexgewürz)
1 EL	Balsamico Essig, dunkel
2 EL	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen, würfeln und in 50 Gramm Butter und etwas Olivenöl anschwitzen. Den Spitzkohl vom Strunk befreien, fein hobeln und anschließend in die Pfanne geben. Den Roquefort entrinden, würfeln und unter den Spitzkohl heben. Alles mit der Kräutermischung, Salz und Zucker abschmecken und circa fünf Minuten dünsten lassen. Anschließend kurz abkühlen.

Die restliche Butter in einem Topf erhitzen. Den Strudelteig auslegen und den gedünsteten Spitzkohl auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und mit einem Pinsel den Rand bestreichen. Den Strudelteig einrollen, mit der flüssigen Butter bestreichen, auf einem Backblech mit Backpapier legen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne leicht anrösten. Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern. Für die Vinaigrette den Balsamico Essig, mit etwas Pfeffer, Salz und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen.

Für die Sauce eine Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit Crème fraîche verrühren und mit einer Prise der Gewürzmischung würzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strudelteig aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf warmen Tellern anrichten. Den Feldsalat mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen, der Vinaigrette beträufeln und auf separaten Tellern servieren.