



| Die Küchenschlacht – Hauptgang& Dessert vom 03. Dezember 2009 |

„Schwarze Nudeln mit Hummersauce, Garnelen und Babymöhren“ von Tanja Gellert

Zutaten für zwei Personen

6	Garnelen, frisch
200 g	Spaghetti, schwarz
2	Tomaten, mittel, normal
2	Babymöhren
12	Zuckerschoten
1	Zwiebel
15 g	Parmesan, am Stück
50 g	Butter
100 ml	Sahne
30 g	Hummersaucenpaste (Marke: Langbein)
150 ml	Hummerfond
1 EL	Cognac
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Estragon
1 Prise	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut von den Tomaten abziehen und vierteln. Anschließend die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Estragon zupfen, aber die Stängel aufheben. Die Zwiebelwürfel in 25 Gramm Butter anschwitzen, den Estragon dazugeben und mit dem Cognac ablöschen.

Den Hummerfond, die Sahne und die Estragonstängel in einen Topf geben und etwa zwölf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Hummerpaste unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Estragonstängel herausnehmen, die Tomaten und die Estragonblätter dazugeben.

Die Möhrchen schälen und die Zuckerschoten reinigen. Das Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In einem Topf die restliche Butter und den Zucker karamellisieren und die Möhrchen und die Zuckerschoten darin schwenken.

Die Garnelen waschen, trocken tupfen, am Rücken aufschneiden, entdarmen und von Kopf und Schale befreien. Anschließend die Garnelen in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz abschmecken.

Die Nudeln abseihen und in der Hummersauce kurz schwenken.

Die Nudeln, die Garnelen, die Möhrchen und die Zuckerschoten mit der Sauce auf Tellern anrichten.



„Tarte Tatin mit Vanillesauce“ von Tanja Gellert

Zutaten für zwei Personen

150 g	Blätterteig
3	Äpfel, säuerlich
1 EL	Speisestärke
45 g	Butter
1	Ei
200 ml	Sahne
1	Vanilleschote
1 TL	Zimt
	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus 25 Gramm Zucker und 25 Gramm Butter einen hellen Karamell zubereiten und in eine feuerfeste Form geben. Aus den Äpfeln Spalten schneiden und kreisförmig in die Form legen. Anschließend etwas Zimt und Zucker darüber streuen und die restliche Butterflocken darauf verteilen.

Den Blätterteig etwas größer als die Förmchen ausrollen und die Form damit verschließen. Den Rand fest andrücken und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Die Tarte in den Ofen geben und 20 Minuten backen.

Ein Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit einem Teelöffel Zucker, mit etwas Wasser und Speisestärke vermengen. Alles in einem Topf glatt rühren und die Sahne dazu geben. Eine Vanilleschote aufschneiden und das Mark und die Schote zu der Sauce geben. Die Sauce langsam erwärmen, aber nicht zum kochen bringen. Anschließend die Sauce von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote entfernen.

Die Tarte Tatin mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten.



„Fischstäbchen vom Zanderfilet mit Gemüsemayonnaise und Feldsalat“ von Friedrich Teltscher

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilet, ohne Haut, à 200 g
200 g	Semmelbrösel
125 g	Saure Sahne
100 g	Feldsalat
100 g	Erbsen, tiefgekühlt
50 g	Mehl
350 ml	Sonnenblumenöl
150 ml	Apfelessig
100 ml	Geflügelfond
4	Gewürzgurken
3	Kartoffeln, festkochend
3	Eier
2	Karotten
1	Sellerieknolle
1	Rübe, gelb
1	Apfel
1	Zitrone, unbehandelt
2 TL	Estragonsenf
1 Msp	Estragon, getrocknet
1 Prise	Zucker
	Tabasco, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln, die Karotten, die Rübe, den Sellerie, die Erbsen und den Apfel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Die Zitrone halbieren, mit dem Saft einer Hälfte die Filets beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Die Zanderfilets in Mehl wenden, durch das Ei ziehen, mit Semmelbröseln panieren und in Streifen schneiden. Die Fischstäbchen in zwei Esslöffeln Sonnenblumenöl goldgelb braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm stellen.

Für die Mayonnaise die andere Zitronenhälfte auspressen. Ein Ei, einen Esslöffel Estragonsenf und das restliche Sonnenblumenöl mit etwas Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab aufschlagen.

Das gekochte Gemüse aus dem Topf nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Außer einer Kartoffel das Gemüse fein pürieren. Die Masse mit der sauren Sahne vermengen und mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die fertige Mayonnaise unter die Gemüsepaste heben.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Für die Marinade die restlichen Kartoffelstücke stampfen und mit dem Apfelessig, Estragon, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend den Geflügelfond unterheben.

Die Fischstäbchen mit der Gemüsemayonnaise anrichten. Den Feldsalat mit der Marinade vermengen und auf extra Teller beistellen.



„Gebratene Feigen mit Marzipanschaum“ von Friedrich Teltscher

Zutaten für zwei Personen

4	Feigen
1	Orange
250 g	Sahne
100 g	Marzipan
100 g	Puderzucker
100 g	Butter
100 g	Pistazien, gehackt
250 ml	Milch
100 ml	Amaretto

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Feigen waschen, von dem Strunk befreien und die Schale mit einer Nadel mehrmals einstechen. Nun die Feigen halbieren, die Schnittflächen mit etwas Puderzucker bestreuen, in der Butter anschwitzen und anschließend für fünf Minuten in den Backofen geben.

Die Orange schälen und gleichmäßige Filets ausschneiden.

In einem Topf die Milch erhitzen, das Marzipan, und den Amaretto hinzugeben und aufkochen lassen. Währenddessen die Sahne schlagen und nach kurzem abkühlen der Milch unter rühren.

Die Orangenfilets, den Marzipanschaum mit den Feigen auf Tellern anrichten und mit gehackten Pistazien garnieren.



„Papaya-Curry-Huhn mit Reis“ von Christel Müller

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilets, à 150 g
1	Papaya
125 g	Langkornreis
70 g	Sahne
60 g	Butter
25 g	Rinderfond
15 g	Gemüsefond
2	Zwiebeln
2	Nelken
2 TL	Mehl
2 TL	Currypulver
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis in Salzwasser bissfest garen.

Das Mehl mit Currypulver vermengen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in der Mehl-Curry-Mischung wälzen. Das Fleisch in der Pfanne rundum anbraten.

Nun eine Zwiebel abziehen, würfeln, zu dem Huhn geben und glasig dünsten. Anschließend das Ganze mit dem Rinder- und Gemüsefond ablöschen. Die andere Zwiebel abziehen, mit den Nelken spicken und dazu geben. Die Sauce auf niedriger Hitze circa zehn Minuten köcheln lassen.

Die Papaya schälen, in Streifen schneiden und mit der Sahne in die Sauce geben. Das Ganze mit dem Currypulver abschmecken.

Das Papaya-Curry-Huhn mit dem Reis auf Tellern anrichten.



„Quarkschaum mit frischen Himbeeren“ von Christel Müller

Zutaten für zwei Personen

100 g	Magerquark
100 g	Himbeeren, frisch
1	Vanilleschote
1	Ei
1 TL	Zucker
1 TL	Zucker, braun

Zubereitung

Das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit dem Quark vermengen. Eine Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit dem Zucker zu dem Quark geben. Das Ganze mit einem Handrührgerät aufschlagen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Nun die Masse kalt stellen.

Die Himbeeren mit dem Quarkschaum in Dessertgläsern anrichten und mit braunem Zucker garnieren.