



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 15. Oktober 2009

|

„Seeteufelfilet auf mediterranem Gemüse und gegrilltem Fenchel“ von Daniel Buttmi

Zutaten für zwei Personen

4	Seeteufelfilets, à 100 g, ohne Haut
1	Baguette
1	Aubergine
1	Fenchelknolle
2	Zucchini
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
200 g	Strauchtomaten
100 ml	Weißwein, trocken
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Oregano
	Olivenöl, zum Braten
	Chilipulver, scharf
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Aubergine und die Zucchini von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln.

Die Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen und je eine in große Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anbraten und anschließend die Zucchini und die Aubergine hinzufügen und braten. Anschließend die Tomaten dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken, die Pfanne mit dem Deckel schließen das Ganze bei schwacher Hitze garen lassen.

Die Fenchelblätter vom Strunk befreien und halbieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Chilipulver bestreuen. Die restliche Schalotte und den Knoblauch klein hacken. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, die Schalotte mit dem Knoblauch darin anschwitzen, die Seeteufelfilets dazu geben und von beiden Seiten etwa zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und die Filets mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Kräuterzweige in den Sud geben und das Ganze ziehen lassen.

Den Fenchel mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Chilipulver marinieren und in einer Grillpfanne mit wenig Olivenöl scharf anbraten.

Die Seeteufelfilets mit dem mediterranen Gemüse und dem gegrillten Fenchel auf Tellern anrichten mit dem Sud beträufeln und mit dem Baguette servieren.



„Überbackenes Birnen-Ricotta-Gratin“ von Daniel Buttmi

Zutaten für zwei Personen

12	Zwetschgen
1 Schote	Vanille
1	Orange, unbehandelt
100 g	Ricotta
3	Eier
2 EL	Zucker
1 EL	brauner Zucker
1 EL	Rotwein, trocken
1 Prise	Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen.

Den braunen Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Zwetschgen dazugeben, und mit dem Rotwein ablöschen. Den Zimt hinzufügen und die Zwetschgen zwei Minuten garen lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Orangenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Den Ricotta mit den Eigelb, dem Zucker, dem Vanillemark, der Orangenschale und dem Saft in einer Schüssel vermengen.

Die Zwetschgen in eine Auflaufform geben, die Ricottamasse dünn darauf verstreichen und im Backofen zwölf Minuten überbacken.

Das Zwetschgen-Ricotta-Gratin auf Tellern anrichten.



„Lammfilet mit Apfel-Minz-Sauce und grünem Spargel“ von Evelyn Eisenhauer

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammlachsfilet, küchenfertig, pariert
200 g	Spargel, grün
2	Äpfel, Elstar, grün, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
40 ml	Weißweinessig
10 g	Butter
1 EL	Honig
0,5 TL	Koriandersamen, gemahlen
0,5 TL	Chiliflocken, mild
0,5 Bund	Minze
2 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Fleur de Sel, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel entkernen, die Minze abzupfen und mit dem Essig und Honig im Mixer grob hacken. Die Masse teilen und die Hälfte mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Einen Esslöffel Olivenöl, die Chiliflocken, Koriander, Fleur de Sel und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in der Gewürzmasse marinieren. In einer Grillpfanne beidseitig drei Minuten lang in dem restlichen Olivenöl anbraten und mit Pfeffer würzen. Anschließend kurz im Ofen warmstellen.

Den Spargel von den Enden befreien. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Butter erhitzen und den Spargel mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Den Spargel fünf Minuten garen. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft hinzugeben. Die Knoblauchzehen herausnehmen und das Ganze weitere vier Minuten bissfest garen. Anschließend mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Lammfilet aufschneiden und mitsamt dem Spargel und der Apfel-Minz-Sauce auf Tellern anrichten. Die Sauce anschließend über die Teller träufeln.



„Shoggi Cake“ von Evelyn Eisenhauer

Zutaten für zwei Personen

90 g	Zartbitterschokolade, 50% Kakao
50 g	Mehl
90 g	Zucker
20 g	Zucker, braun
15 g	Kakaopulver, schwach entölt
1 TL	Backpulver
1 cl	Rum
3	Eier
90 g	Butter
	Puderzucker, zur Dekoration

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Schale mit Wasser in den Ofen geben.

Die Butter und die Schokolade über einem Wasserbad zerlassen. Die Masse in eine kühle Schüssel umfüllen, die Eier, den weißen und braunen Zucker, sowie den Rum hinzufügen und das Ganze schaumig rühren. Das Mehl, das Backpulver und den Kakao vermengen, sieben und nach und nach unter die Ei-Masse heben. Den Teig in die Auflaufförmchen geben und für 20 Minuten im Ofen backen.

Den „Shoggi Cake“ auskühlen lassen, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.



„Kalbsteak mit Petersilienpesto und Rosmarinkartoffeln“ von Gabriele Bosse

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsrückensteaks, à 160 g
10	Drillinge
4	Strauchtomaten, klein
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Schnittlauch
1 Zweig	Rosmarin
40 g	Parmesan
20 g	Pinienkerne
80 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Drillinge in Salzwasser 15 Minuten kochen. Anschließend 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten. Die Rosmarinnadeln abzupfen, über die Kartoffeln verteilen und diese mit Pfeffer würzen.

Die Kalbsrückensteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Milliliter Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten je zwei Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien, neben das Fleisch setzen und beides acht Minuten im Ofen backen. Anschließend das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen.

Für das Pesto den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie zupfen und einige Blätter zur Dekoration beiseite legen. Die restlichen Blätter und den Schnittlauch fein hacken.

Die Pinienkerne, den Knoblauch, die Petersilie, den Schnittlauch, den Parmesan und das restliche Olivenöl in einen Topf geben und mit dem Mixer pürieren.

Das Steak auf einem Teller mit den Tomaten und den Ofenkartoffeln anrichten und mit dem Pesto garnieren. Abschließend das Ganze mit Petersilienblättern dekorieren.



„Baby-Ananas in Basilikummarinade“ von Gabriele Bosse

Zutaten für zwei Personen

2	Baby-Ananas
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Brombeeren
0,5 Bund	Basilikum
2 EL	Bitterorangenlikör
2 EL	Weißwein
2 EL	Zucker

Zubereitung

Die Ananas schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und in den Kühlschrank stellen.

Für die Marinade die Zitrone halbieren und auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft mit einem Esslöffel Zucker, dem Weißwein und drei Esslöffeln des Bitterorangenlikörs vermengen. Das Ganze bei schwacher Hitze zwei Minuten kochen lassen, dann abkühlen lassen. Die Basilikumblätter abzupfen, fein hacken, in die abgekühlte Weinsauce geben und die Ananas damit marinieren.

Für den Brombeerspiegel die Brombeeren, einen Esslöffel Zitronensaft, den restlichen Zucker und den restlichen Bitterorangenlikör im Mixer pürieren und das Ganze durch ein Sieb passieren.

Die Brombeersauce als Spiegel auf Tellern anrichten und die Ananasscheiben darauf arrangieren.