



## | Die Küchenschlacht – Leibgericht vom 21. September 2009 |

### „Taco Salat“ von Renate Seuling

#### Zutaten für zwei Personen

1 Pkg	Tortilla Chips Chili
1 Pkg	Tortilla Chips Cheese
500 g	Rinderhack
200 g	Cheddar
250 ml	Buttermilch
100 ml	Taco Sauce, scharf (Salsa)
40 ml	Mayonnaise
2	Tomaten
1	Römersalat
1	Avocado
1	Zwiebel, rot
1	Limette, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
4 EL	Sauerrahm
3 EL	Olivenringe, schwarz
2 EL	Pflanzenöl
1 TL	Oregano
1 TL	Koriander, gerebelt
1 TL	Knoblauch, gerebelt
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Rosenpaprika, edelsüß
1 Prise	Tacogewürz
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Die Tortilla Chips in der geöffneten Tüte mit der Hand zerbröseln.

Das Rinderhack mit dem Koriander, dem Oregano, dem Tacogewürz, einer Prise Knoblauchgewürz, einer Prise Rosenpaprika und etwas Chilipulver würzen. Das Hack in dem Öl anbraten und abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Die Limette halbieren und auspressen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Zwei Esslöffel Petersilie zurückbehalten. Nun zwei Esslöffel des Limettensaftes mit dem Knoblauch, der Petersilie der Buttermilch und der Mayonnaise zu einem Dressing vermengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomate vom Strunk befreien und würfeln. Den Römersalat vom harten Stiel und den äußeren Blättern befreien, waschen und schleudern. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Schale abziehen und das verbliebene Fruchtfleisch klein würfeln.

Nun die Salatblätter, die Zwiebelringe, die Avocadostücke und Oliven sowie die zerbröselten Tortilla Chips in Schüsseln geben und mit dem Dressing beträufeln. Anschließend das Hackfleisch in die Mitte legen und die Tomaten dekorativ auf dem Salat platzieren. Den Cheddar darüber reiben. Auf das Hackfleisch je zwei Esslöffel Salsa und Sauerrahm geben und die restlichen Tortilla Chips dekorativ am Rand der Schüssel verteilen. Abschließend das Ganze mit Petersilie garnieren.



## **„Rostbraten vom argentinischen Roastbeef mit Spätzle“ von Hubert Moser**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Roastbeef, à 250 g, argentinisch, mit 1 cm breiten Fettstreifen
125 ml	Rotwein, trocken
125 ml	Rinderfond
300 g	Mehl
200 g	Grieß
3	Eier
2	Zwiebeln
3 EL	Semmelbrösel
2 EL	Butter
2 EL	Butterschmalz
2 TL	Sojasauce
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 Scheibe	Pumpernickel
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Salzwasser für die Spätzle zum Kochen bringen.

Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und dem Paprikapulver würzen, in 50 Gramm Mehl wenden und kräftig salzen. Das Fleisch in zwei Esslöffeln Butterschmalz von jeder Seite circa drei Minuten scharf anbraten und anschließend ordentlich pfeffern. Anschließend das Roastbeef aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in der Butter anrösten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen, den Rinderfond dazugeben und reduzieren lassen. Anschließend einen halben Pumpernickel hineinbröseln und mit der Sojasauce abschmecken.

Für die Spätzle das restliche Mehl, den Grieß, die Eier, eine Prise Salz und 300 Milliliter lauwarmes Wasser in einer Schüssel vermengen, bis der Teig Blasen wirft. Sobald der Teig langsam und zäh von einem Löffel fließt, ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz.

Das Spätzlebrett und das Messer zum Anfeuchten kurz in den Topf halten. Etwas Teig auf dem Brett glatt streichen und mit raschen Bewegungen in den Topf schaben.

Die Semmelbrösel mit der Butter in einer Pfanne braun anrösten und über die Spätzle geben.

Den Rostbraten mit den Spätzle anrichten und die Sauce darüber gießen.



### **„Hackbällchen mit Goudasauce und grünen Nudeln“ von Alexandra Kinzinger**

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Hackfleisch, halb und halb
250 g	Bandnudeln, grün
120 g	Gouda, alt, am Stück
250 ml	Milch
1	Brötchen, altbacken
1	Zwiebel
1	Ei
1	Muskatnuss
1 EL	Stärkemehl
1 EL	Butter
2 Stengel	Petersilie, kraus
	Pflanzenöl zu Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 50 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Bandnudeln in Salzwasser gar kochen.

Das Brötchen in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, und fein hacken. Das Hackfleisch, die Zwiebel und das Ei zum Brötchen geben und alles gut mischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Masse zu kleinen Klößchen formen, in etwas Öl und der Butter rundum anbraten. Anschließend die Hackbällchen im Ofen warm stellen.

Für die Sauce das Stärkemehl mit etwas Milch anrühren und zusammen mit der restlichen Milch aufkochen lassen. Anschließend den Gauda hinein reiben und gut verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Hackbällchen zusammen mit den Nudeln und der Soße auf einem Teller anrichten und mit der Petersilie bestreuen.



## **„Cordon Bleu mit gedünsteten Karotten“ von Florian Flickinger**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsschnitzel, dick, à 180 g
300 g	Karotten
160 g	Semmelbrösel
150 g	Kochschinken
120 g	Mehl
100 g	Taleggio, norditalienischer Weichkäse
40 g	Butter
200 ml	Mineralwasser
40 ml	Sonnenblumenöl
4	Eier
1	Schalotte
1	Zitronen, unbehandelt
½ Bund	Petersilie, glatt
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Zucker

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. In die Kalbschnitzel eine Tasche schneiden, anschließend klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel mit Kochschinken und Taleggio-Scheiben füllen, zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren.

Je einen Teller mit dem Mehl und den Semmelbrösel bereitstellen. Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Cordon-Bleu-Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbrösel beidseitig wenden und durch sanftes Andrücken panieren.

Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen, hacken und einen Esslöffel davon in der zehn Gramm Butter andünsten. Die Karotten zugeben, mit einer Prise Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Möhren mit dem Mineralwasser knapp bedecken und für circa fünf Minuten dünsten lassen.

Die Schnitzel in Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken, die restliche Butter hinzugeben und die Schnitzel darin schwenken. Anschließend das Cordon Bleu auf Küchenkrepp abtropfen und kurz in den Ofen geben.

Die Zitrone in grobe Spalten schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Karotten zusammen mit dem Cordon Bleu anrichten, mit der Petersilie bestreuen und den Zitronenspalten garnieren.



## **„Forelle “Müllerin Art“ mit buntem Salat“ von Franziska Laas**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Forellen, frisch, ausgenommen
350 g	Kartoffeln, festkochend
150 g	Mehl
50 g	Lollo Rosso
1	Zitrone, unbehandelt
1	Tomate
1	Paprika, rot
3 EL	Butterschmalz
2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig, dunkel
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Forellen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und die andere in Scheiben schneiden. Etwas Zitronensaft auf die Forellen träufeln. Den Fisch anschließend in dem Mehl wenden, in zwei Esslöffeln Butterschmalz rundum braten und dann im Ofen warm stellen.

Die Tomate vom Strunk befreien und würfeln. Die Paprika halbieren, vom Strunk und den Scheidewänden befreien, entkernen und in Würfel schneiden. Den Lollo Rosso waschen, trocken schleudern und die Tomate und Paprika unterheben. Aus dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und dem Zucker eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln nach dem Abseihen in dem restlichen Butterschmalz schwenken und mit Petersilie bestreuen.

Die Forellen, die Kartoffeln und den Salat mit Zitronenscheiben auf Tellern anrichten.



## **„Saltimbocca mit Süßkartoffelpüree“ von Markus Bastin**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Kalbsschnitzel, à 70 g
4 Scheiben	Parmaschinken
8 Blätter	Salbei
3	Süßkartoffeln
1	Muskatnuss
100g	Butter
250ml	Marsala, rot (italienischer Süßwein)
200ml	Sahne
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Meersalz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und im Dampfgarer garen lassen.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und zwei Salbeiblätter legen, mit einem Zahnstocher fixieren und in fünf Esslöffeln Butter rundum anbraten. Anschließend das Ganze mit dem Marsala ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Die Sahne schlagen und etwas von der Muskatnuss hineinreiben. Die Kartoffeln stampfen und die Sahne nach und nach unter die Kartoffeln heben. Anschließend die restliche Butter einrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie zupfen und klein hacken.

Das Kartoffelpüree mit je zwei Schnitzeln auf Tellern anrichten, mit dem Bratensaft übergießen und mit Petersilie garnieren.