



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 24. September 2009 |

**„Rehmedaillons “Schwarzwälder Art“ mit Petersilienkartoffeln“ von Hubert Moser**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Rehkeule, am Stück
200 g	Kartoffeln, fest kochend
50 g	Butter
150 g	Sauerkirschen, frisch
10 ml	Rotwein, trocken
½ TL	Stärke
1 TL	Preiselbeermarmelade
2 EL	Sahne
1 EL	Kirschwasser
½ Bund	Petersilie, glatt
	Pflanzenöl zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen.

Das Rehfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundum anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben.

Für die Soße die Kirschen entsteinen und mit dem Rotwein zum Kochen bringen. Das Ganze mit Stärke abbinden und zusammen mit der Preiselbeermarmelade im Mixer pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne schlagen, unter die Masse heben und das Ganze mit etwas Kirschwasser abschmecken.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffel vierteln, mit Butterflocken belegen und mit der Petersilie bestreuen.

Das gebratene Fleisch anrichten und mit der Soße übergießen.



### **„Zwetschgensorbet“ von Hubert Moser**

#### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Zwetschgen
75 g	Zucker
20 ml	Zwetschgenlikör
1	Zimtstange

#### **Zubereitung**

Die Zimtstange mit den Zwetschgen, zehn Millilitern Wasser und dem Zucker aufkochen und erkalten lassen. Anschließend die Zwetschgen entsteinen, das Ganze mixen und durch ein Sieb passieren.

Den Zwetschgenlikör angießen und die Masse für 20 Minuten in eine Eismaschine geben.



## **„Pangasiusröllchen mit Hartweizen“ von Franziska Laas**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Pangasiusfilets, à 200 g, ohne Haut
200 g	Sonnenweizen
150 g	Mehl
50 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Sahne
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Paprika, grün
1	Zitrone, unbehandelt
1 Prise	Fischgewürz
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Weizen in Salzwasser gar kochen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, längs aufschneiden und mit Fischgewürz, etwas Zitronensaft und Pfeffer würzen.

Die verschiedenen Paprika schälen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Die Filets in Mehl wenden, je einen Streifen rote, gelbe und grüne Paprika darin aufrollen, mit einem Holzstäbchen feststecken und in eine Auflaufform geben. Den Wein und die Sahne angießen und das Ganze für circa 15 Minuten in den Ofen geben.

Den Weizen abgießen und zusammen mit den Pangasiusröllchen auf Tellern anrichten.



## **„Obstsalat“ von Franziska Laas**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 ml	Joghurt
6	Erdbeeren
1	Apfelsine
1	Banane
1	Kiwi
1	Zitrone, unbehandelt
1 Traube	Weintrauben, blau
4 EL	Puderzucker
1 TL	Honig

### **Zubereitung**

Die Erdbeeren vom Grün befreien und halbieren. Die Apfelsine, die Kiwi und die Banane schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Weintrauben entkernen und ebenfalls halbieren.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Joghurt mit dem Honig, dem Zitronensaft und dem Puderzucker vermengen.

Das Dressing über das Obst geben, alles gut vermengen und anrichten.



## **„Kaninchenrücken mit Kräutertomaten und Salzkartoffeln“ von Markus Bastin**

### **Zutaten für zwei Personen:**

200 g	Kaninchenrückenfilet, küchenfertig
12	Kartoffeln, Drillinge
150 g	Cocktailtomaten, gelb
150 g	Cocktailtomaten, rot
200 ml	Weißwein, trocken
200 ml	Gemüsefond
100 ml	Balsamicoessig, dunkel
2 Zehen	Knoblauch
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Majoran
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und mit 100 Milliliter Wasser und dem Balsamicoessig übergießen. Das Kaninchen einige Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Währenddessen die Knoblauchzehen halbieren und auf der Schnittstelle in etwas Olivenöl leicht anbräunen. Den Knoblauch entfernen, den Kaninchenrücken etwas trocken tupfen und in dem Olivenöl rundum anbraten.

Anschließend das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend etwas Gemüsefond dazu geben und 20 Minuten köcheln lassen.

Das Basilikum, den Thymian, Majoran und Rosmarin zupfen, fein hacken und einen Esslöffel Basilikum, Thymian und Majoran und einen halben Teelöffel Rosmarin mit in die Pfanne geben.

Das Kaninchen mit den Salzkartoffeln anrichten und mit etwas Sauce garnieren.



### **„Crêpe-Zupfen mit Feige, Honig und Mascarpone“ von Markus Bastin**

#### **Zutaten für zwei Personen**

8	Feigen, frisch
200 g	Mascarpone
150 g	Mehl
70 g	Zucker
2 EL	Akazienhonig, flüssig
2	Eier
150 ml	Milch
40 ml	Feigenlikör
2 EL	Puderzucker
3 EL	Butter

#### **Zubereitung**

Aus dem Mehl, den Eiern, 100 Millilitern Milch und dem Zucker einen Teig anrühren und zehn Minuten ruhen lassen.

Anschließend in zwei Esslöffeln Butter dünne Crêpes ausbacken.

Die Feigen schälen, vierteln und in der restlichen Butter kurz andünsten. Das Ganze mit dem Feigenlikör ablöschen und köcheln lassen.

Den Honig mit dem Puderzucker, der restlichen Milch und dem Mascarpone zu einer feinen Creme verrühren.

Die Crêpes klein zupfen, mit Mascarpone und Feigen auf Tellern schichten und abschließend mit ein wenig Feigensud beträufeln.