



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 10. September 2009 |

„Steak Tatar mit scharfen Zuckerschoten und Vanille-Chili-Schmand“ von Stephan Werner

Zutaten für zwei Personen

400 g	Rinderfilet, küchenfertig
300 g	Zuckerschoten
4	Cocktailtomaten
1	Meerrettich
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Essiggurken
1	Ei
200 ml	Schmand
2 EL	Ketchup
2 EL	Senf
1 EL	Honig
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Kapern
2 Schoten	Chili
1 Schote	Vanille
2 Zweige	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
4 EL	Pflanzenöl
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zuckerschoten putzen, mit Salz und Zucker würzen und kurz ruhen lassen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Butter andünsten. Die Schoten hinzugeben und bei mittlerer Hitze garen. Ein kleines Stück Meerrettich schälen, reiben und einen Teil des Schnittlauch fein hacken. Beides zu den Zuckerschoten geben.

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Eine Chilischote halbieren und fein schneiden. Den Schmand mit Salz, Pfeffer, Honig, dem Zitronensaft und der Zitronenschale vermengen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter den Schmand heben.

Das Ei trennen. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Essiggurken ebenfalls würfeln. Den restlichen Schnittlauch fein hacken. Das Ganze mit Ketchup, Senf, Kapern, Olivenöl und Eigelb zu einer Marinade vermengen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und auf einer Seite rautenförmig einschneiden. Auf der Unterseite salzen, pfeffern, zuckern und fünf Minuten auf der uneingeschnittenen Seite in Pflanzenöl anbraten.

Die Marinade auf das Steak geben und zusammen mit den Zuckerschoten und dem Vanille-Chili-Schmand anrichten. Die Cocktailtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Das Ganze mit den Tomaten und dem Thymianzweig dekorieren.



„Palatschinken mit glasierten Apfelspalten“ von Stephan Werner

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel
2	Eier
300 g	Zucker
200 ml	Milch
125 ml	Weißwein
100 g	Mehl
100 g	Butter
30 g	Margarine
2 EL	Balsamicoessig
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Mehl mit der Milch vermischen, Salz und 20 Gramm Zucker dazugeben und die Eier untermischen. Nacheinander zwei Palatschinken in Margarine ausbacken.

Die Butter mit dem restlichen Zucker schmelzen und mit Weißwein ablöschen. Die Äpfel halbieren und entkernen. Die Hälften in feine Spalten schneiden und dazugeben.

Das Apfelragout mit Balsamico abschmecken und zusammen mit den Palatschinken anrichten.



„Zanderfilets auf einem Gemüsebett mit Krabbensauce und Wildreis“ von Karin Hornberger

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, mit Haut, à 200 g
150 g	Wildreismischung
100 g	Eismeerkrabben
200 ml	Gemüsefond
100 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Fischfond
1 Knolle	Sellerie
1 Stange	Lauch
1	Karotte
1	Zucchini
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Crème fraîche
1 Bund	Petersilie, kraus
30 g	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis in Gemüsefond 20 Minuten köcheln lassen.

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Filets leicht salzen, mit Zitronensaft beträufeln und in Butterschmalz anbraten.

Den Lauch, den Sellerie und die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini ebenfalls in feine Streifen schneiden und zusammen mit den übrigen Gemüsestreifen im Bratensud andünsten. Den Wein, den Fischfond, die Crème fraîche und die Krabben zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zanderfilets auf das Gemüse geben und drei Minuten ziehen lassen.

Die Petersilie fein hacken. Die Filets zusammen mit dem Reis anrichten und mit Petersilie garnieren.



„Banane im Reispapier mit Limettensabayon“ von Karin Hornberger

Zutaten für zwei Personen

2	Bananen
2	Reispapierblätter
75 ml	Weißwein
20 g	Zucker
25 g	Kokosfett
1 Schote	Vanille
2 EL	Honig
2	Eier
1	Limette, unbehandelt

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Honig verrühren. Die Bananen schälen, im Honig wenden und fünf Minuten ziehen lassen.

Die Reispapierblätter nacheinander einweichen, auf Küchenkrepp ausbreiten und je eine Banane einwickeln.

Die Bananen drei Minuten von jeder Seite in Kokosfett backen. Anschließend im Ofen warm stellen.

Die Eier trennen. Etwas Schale von der Limette reiben. Anschließend Die Limette halbieren und auspressen. Den Weißwein, Zucker, Eigelb, Limettensaft und Limettenabrieb in einer Schüssel über einem Wasserbad zu einer schaumigen Sabayon aufschlagen.

Die Bananen zusammen mit der Sabayon auf einem Teller anrichten.



„Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen“ von Joachim Herbst

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsmedaillons, à 100 Gramm
200 g	Pfifferlinge
6	Kartoffeln (Bamberger Hörnchen)
4 Scheiben	Bacon
100 ml	Kalbsfond
50 ml	Weißwein, trocken
100 g	Crème double
2	Schalotten
0,5 Bund	Petersilie, glatt
50 g	Butter
1 TL	Mehl
5 g	Kümmel, gemahlen
2 EL	Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Medaillons waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. Anschließend die Medaillons in Öl von beiden Seiten anbraten. 30 Gramm Butter und den Kümmel mit in die Pfanne geben und etwa sieben Minuten weiter braten. Dabei das Fleisch immer wieder mit der Kümmelbutter übergießen. Anschließend im Ofen warm stellen.

Eine Schalotte abziehen, fein schneiden, im Bratensatz anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Die Crème double einrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce etwa fünf Minuten köcheln lassen.

Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in der restlichen Butter anschwitzen. Die Pilze dazugeben und etwa fünf Minuten braten. Die Petersilie hacken und dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Kartoffeln in Butter schwenken. Die Medaillons zusammen mit den Pfifferlingen und den Kartoffel anrichten. Die Sauce darüber geben und mit Petersilie dekorieren.



„Salzburger Nockerln“ von Joachim Herbst

Zutaten für zwei Personen

4	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
20 g	Mehl
20 g	Butter
2 EL	Zucker
1 EL	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Dabei langsam den Zucker, den Vanillezucker und eine Prise Salz einrieseln lassen.

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Das Eigelb mit der Zitronenschale vermischen. Beide Massen vermischen. Das Mehl darüber sieben und unterziehen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten. Die Masse hineingeben und zehn Minuten im Ofen backen.

Mit Puderzucker bestreuen.