



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 14. August 2009 |

„Sommerlicher Wurstsalat mit schnellen Bratkartoffeln“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

8	Kartoffeln, festkochend
50 g	Speck
2	Zwiebeln
250 g	Emmentaler
250 g	Lyoner Fleischwurst
0,5	Kopfsalat
3	Gewürzgurken
0,5 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie, glatt
1 TL	Senf, scharf
3 EL	Kräuternessig
4 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butterschmalz
1	Muskatnuss
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln zusammen mit dem Speck anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Muskat reiben und das Ganze damit ebenfalls würzen. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze 15 Minuten leicht kross braten. Eine Zwiebel abziehen, würfeln und fünf Minuten vor Garende dazugeben.

Die Wurst, den Käse und die Gewürzgurken in feine Streifen schneiden. Dabei das Wasser der Gewürzgurken aufsparen. Die übrige Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Senf mit Essig und Öl gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und das Dressing über Wurst, Käse und Gurken geben.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte der Petersilie und den Schnittlauch mit zum Wurstsalat geben. Das Ganze mit dem Abtropfwasser der Gurken abschmecken.

Den Salat vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und waschen und trocken schleudern. Jeweils vier große Blätter auf Tellern anrichten. Den Wurstsalat darauf anrichten, dazu die Bratkartoffeln reichen und abschließend mit der übrigen Petersilie bestreuen.



„Nektarinenröllchen mit Vanillesauce“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen:

4	Nektarinen, klein
2	Eier
4 Blätter	Frühlingsrollenteig
2 EL	Mandelblättchen, gehobelt
100 g	Marzipanrohmasse
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Puderzucker
25 g	Zucker
125 ml	Milch
100 g	Schlagsahne
1 Schote	Vanille

Zubereitung

Die Milch mit der Sahne, dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Schote wieder entfernen.

Die Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eigelb aufmixen, die heiße Vanillemilch unter ständigem Schlagen nach und nach dazugießen und die Vanillesauce nochmals in den Topf geben und erhitzen.

Jeweils zwei Blätter des Teigs übereinander legen. Die Nektarinen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Nektarinspalten auf den Teigblättern verteilen und die Marzipanrohmasse darüber raspeln. Das Ganze an den Teigrändern einschlagen. Nun rundherum mit Eiweiß bestreichen und fest aufrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nektarinenröllchen rundherum fünf bis sieben Minuten knusprig braten. Mit den Mandelblättchen und dem Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesauce zusammen anrichten.