



| Die Küchenschlacht - Hauptgang & Dessert vom 25. Juni 2009 |

„Saltimbocca-Rouladen mit grünen Nudeln und Marsalasauce“ von Sebastian Schütz

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsschnitzel, à 80 Gramm
250 g	Bandnudeln, grün
4 Scheiben	Parmaschinken
200 ml	Sahne
1 TL	Kalb-Demiglace, hell
1 TL	Johannisbeergelee
100 ml	Marsala
20 g	Butter
1 EL	Butterschmalz
1 Bund	Salbei
1 EL	Tomatenmark
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nudeln in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen, pfeffern und salzen und mit je zwei Salbeiblättern und einer Scheibe Parmaschinken belegen. Anschließend zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Rouladen pfeffern und salzen und in Butterschmalz rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und etwa 15 Minuten im Ofen fertig garen.

Das Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz anschwitzen, mit dem Marsala ablöschen und Demiglace und Johannisbeergelee einrühren. Die übrigen Salbeiblätter hinzugeben, mit der Sahne aufgießen und einreduzieren. Anschließend die Salbeiblätter wieder entfernen.

Die Nudeln in Butter schwenken, zu Nestern drehen und auf Teller setzen. Die Zahnstocher aus den Rouladen entfernen. Die Rouladen halbieren auf den Nudelnestern anrichten. Mit Sauce beträufeln und einem Salbeizweig garnieren.



„Blitzapfelkuchen mit Vanillesauce“ von Sebastian Schütz

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, säuerlich
2 Platten	Blätterteig
5	Eier
300 ml	Milch
200 ml	Sahne
90 g	Rohrzucker
1 TL	Zimt
1 EL	Butter
1 Schote	Vanille
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. 30 Gramm Rohrzucker und einen halben Teelöffel Zimt in eine kalte Pfanne streuen. Die Butter in Flocken dazugeben und zerlassen. Die Apfelspalten spiralförmig in der Pfanne auslegen und einige Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Herd karamellisieren lassen.

Den Blätterteig dünn ausrollen, einen Kreis in Größe der Pfanne ausschneiden und in die Pfanne auf die Äpfel legen. Mit einer Gabel einige Male einstechen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Pfanne anschließend für circa 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Eier trennen. Die Eigelb und den restlichen Rohrzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch und die Sahne mit der Vanilleschote und dem Vanillemark im Topf aufkochen. Anschließend die Schote entfernen und unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Das Ganze zurück in den Topf gießen und bei leichter Hitze rühren, bis die Sauce leicht sämig wird.

Den Apfelkuchen aus der Pfanne stürzen und vierteln. Je zwei Viertel auf Teller geben, mit der Sauce umgießen und mit Puderzucker bestreuen.



„Lammfilets mit Erbsen-Minzpüree und Parmesanchips“ von Carola Berlin

Zutaten für zwei Personen

4	Lammfilets
300 g	Erbsen, TK
150 g	Parmesan
1	Zwiebel
1 Bund	Minze
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Rotwein
50 ml	Sahne
1 Zweig	Rosmarin
50 g	Butter
1	Muskatnuss
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Rapsöl anbraten. Die Erbsen dazugeben und etwa zehn Minuten dünsten lassen. Den Fond angießen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von allen Seiten in Rapsöl anbraten. Anschließend im Ofen warm halten. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, den Rosmarinzweig dazu geben und reduzieren lassen.

Etwas Minze zupfen und etwas Muskatnuss reiben. Die aufgetauten Erbsen zusammen mit der Minze pürieren, dabei langsam die Sahne dazu geben. Das Ganze mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Parmesan reiben. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Esslöffel Parmesanspäne hineingeben und leicht andrücken. Kurz wenden und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Den Rosmarinzweig entfernen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter montieren. Das Erbseepüree mittig auf Tellern anrichten und einen Parmesanchip hineinstecken. Dazu das Fleisch anrichten und die Sauce darüber träufeln.



„Amaretto Pfirsiche mit Karamellsahne“ von Carola Berlin

Zutaten für zwei Personen

1	Pfirsich
8	Amarettkekse, klein
8 ml	Amaretto
2 TL	Honig
50 ml	Weißwein
200 ml	Kondensmilch, gezuckert

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kondensmilch in ein Glas mit Schraubdeckel füllen und das Glas für etwa 20 Minuten in köchelndes Wasser geben.

Die Kekse mit Amaretto beträufeln. Die Pfirsiche kurz in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend die Haut entfernen, die Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen.

Die Fruchthälften in eine Gratinform setzen. Mit Honig beträufeln und mit Weißwein begießen. Die Pfirsiche etwa 15 Minuten backen.

Die Pfirsiche zusammen mit den Amarettini und mit der karamellisierten Sahne anrichten.



„Pikante Garnelen mit Gurken Dill Salat“ von Annekatriin Odemann

Zutaten für zwei Personen

400 g	Garnelen, mit Kopf und Schale
1	Salatgurke
2	Zitronen, unbehandelt
2	Limetten, unbehandelt
3 EL	Sojasauce, hell
5 Zehen	Knoblauch
5 Schoten	Chili, rot
4 EL	Fischsauce
200 ml	Sahne
3 EL	Pflanzenöl
3 EL	Zucker
1 Bund	Dill
5 Zweige	Koriander, frisch
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Salatgurke schälen und in dünnen Scheiben in ein Küchensieb raspeln. Mit Salz und Zucker bestreuen und 15 Minuten wässern lassen.

Die Garnelen auslösen und den Darm ziehen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit der Sojasauce und schwarzem Pfeffer etwa 15 Min zugedeckt marinieren lassen.

Den Knoblauch abziehen und mit Knoblauchpresse pressen. Den Koriander zupfen und fein hacken. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden.

Die Limette halbieren und auspressen. Den Limettensaft mit dem Zucker und der Fischsauce vermischen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Ganze mit dem Knoblauch, dem Chili und dem Koriander vermischen.

Den Dill zupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit der Sahne und dem Dill vermischen. Die Gurke dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten in Öl anbraten. Anschließend auf Teller geben, dazu die Sauce und den Salat anrichten.



„Gratin von Orangen und Erdbeeren“ von Annekatriin Odemann

Zutaten für zwei Personen

150 g	Erdbeeren
1	Orange, unbehandelt
2	Eier
75 g	Sahne
50 g	Puderzucker
20 ml	Orangenlikör

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grillstufe vorheizen.

Die Orangen schälen und filetieren. Die Erdbeeren putzen, vierteln und das Ganze in zwei feuerfeste Schälchen geben.

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Puderzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Sahne schlagen, das Ganze miteinander vermengen und den Orangenlikör dazu geben. Das Ganze gleichmäßig auf den Früchten verteilen und wenige Minuten gratinieren.