



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 04. Dezember 2008 |

Filetstreifen mit Waldpilzsauce und Pilaw von Silvia Weber

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kalbsfilet
200 g	Rinderfilet
200 g	Schweinefilet
250 g	Pfifferlinge, frisch
150 g	Basmatireis
2 EL	Cognac
250 ml	Rinderfond
400 ml	Hühnerfond
250 ml	Sahne
150 g	Crème fraîche
5 EL	Butterschmalz
120 g	Butter
5	Schalotten
1 Stange	Lauch
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Petersilie
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Drei Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Lauch in feine Ringe schneiden. 60 Gramm Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenwürfel und die Lauchringe darin leicht anschwitzen. Den Basmatireis hinzufügen, den Hühnerfond angießen, das Ganze aufkochen lassen und bei geringer Hitze weiter köcheln lassen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden.

Den Butterschmalz und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Filetstreifen mit Pfeffer würzen und kurz in der Pfanne anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Die restlichen Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Pilze und die Schalotten in den Bratsatz geben und kurze Zeit später mit dem Cognac ablöschen. Den Rinderfond hinzufügen und reduzieren lassen. Zuletzt die Sahne dazugeben und das Ganze erneut reduzieren lassen.

Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken und mit etwas Salz und Pfeffer zu dem Reis geben.

Die Filetstreifen zu den Pilzen geben, mit der Crème fraîche abschmecken und mit Salz würzen.

Die Filetstreifen mit der Waldpilzsauce und dem Pilawreis auf Tellern anrichten und servieren.



Brioche-Pudding von Silvia Weber

Zutaten für zwei Personen

200 g	Brioche
100 ml	Milch
500 ml	Sahne
4	Eier
6 EL	Amarettolikör
1 TL	Vanillekonzentrat
5	Datteln, getrocknet
150 g	Rosinen
120 g	Butter
200 g	Zucker, braun
1 Schote	Vanille
1 TL	Zimtpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Datteln und die Rosinen in drei Esslöffeln Amarettolikör einweichen.

Eine ofenfeste Form mit 20 Gramm Butter austreichen. Die Brioche in Scheiben schneiden, mit der restlichen Butter bestreichen und in die Form geben.

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Milch und 300 Millilitern Sahne in einem Topf leicht köcheln lassen.

Zwei Eier trennen und die Eigelb mit den beiden restlichen Eiern und der Hälfte des Zuckers verrühren und zu der Sahne-Milch-Mischung geben. Den restlichen Amaretto hinzufügen und das Ganze durch ein Sieb passieren.

Die Früchte auf die Brioche-Scheiben geben und zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend die Eiermischung darüber gießen. Den Pudding für 15 Minuten in den Ofen geben und ausbacken.

Den restlichen Zucker mit dem Zimtpulver vermischen. Die übrige Sahne mit dem Vanillekonzentrat steif schlagen.

Den Pudding auf Tellern anrichten, mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen, etwas Vanillesahne daneben geben und das Ganze servieren.



Kalbsleber mit Thymian-Kartoffelrösti von Malin Schöneich

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kalbsleber, küchenfertig
2	Kartoffeln, festkochend
1 TL	Butter
1 EL	Honig
6 EL	Rapsöl
4 cl	Balsamicoessig
1	Muskatnuss
2 EL	Mehl
4 Zweige	Thymian
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Etwas Muskat reiben und den Thymian zupfen und fein hacken.

Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen. Den Teig zu flachen Rösti formen und in einer Pfanne mit drei Esslöffeln Rapsöl ausbraten.

Die Leber waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden, mehlieren und kurz von beiden Seiten im restlichen Rapsöl anbraten. Den Honig dazugeben, aufschäumen lassen und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Abschließend die Butter hinzufügen.

Die Leber mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Orangen-Lebkuchen-Tiramisu von Malin Schöneich

Zutaten für zwei Personen

1 Packung	Honigbrot
200 g	Mascarpone
8	Orangen, unbehandelt
1	Ei
2 cl	Orangenlikör
2 cl	Kaffeelikör
2 EL	Kakaopulver
4 EL	Zucker
1 Msp.	Lebkuchengewürz

Zubereitung

Einige Zesten der Orange reißen. Die Orangen halbieren, pressen und den Saft mit drei Esslöffeln Zucker in einem Topf aufkochen.

Von dem Honigbrot vier einen zentimeterdicke Scheiben abschneiden und jeweils einen Kreis ausstechen. Diese in dem Orangensaft tränken.

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Orangenlikör, dem Likör, dem Lebkuchengewürz und dem restlichen Zucker aufschlagen. Den Mascarpone und die Orangenzesten unterheben.

Die Lebkuchen schichtweise mit der Mascarponecreme in Dessertgläsern anrichten. Abschließend mit dem Kakaopulver bestreuen und servieren.



Kalbsfilet mit Honigzwiebeln von Waltraud Witteler

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsfilet
1	Zwiebel, rot
1	Schalotte
20 g	Butter
100 ml	Kalbsfond
1 EL	Balsamicoessig
1 EL	Meersalz
1 TL	Sherryessig
1 TL	Honig
1 TL	Nelkenwurzel
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Das Kalbsfleisch waschen und trocken tupfen. Das Meersalz und einen Esslöffel schwarze Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und die Lende damit würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet darin rundherum acht Minuten anbraten.

Die Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer prüfen. Es sollte 100 Grad haben. Das Fleisch anschließend Zehn Minuten zugedeckt im Ofen ruhen lassen.

Die Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Sherryessig und dem Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Die Zwiebel abziehen und in Längsstreifen schneiden. Zusammen mit dem Honig in Olivenöl anbraten und karamellisieren lassen. Mit Nelkenwurzel würzen und mit dem Balsamicoessig ablöschen, zehn Minuten dünsten und anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der Butter montieren.

Das Filet mit den Honigzwiebeln auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.



Rosencreme von Waltraud Witteler

Zutaten für zwei Personen

200 ml	Sahne
100 ml	Weißwein
4 TL	Rosenmarmelade
2 TL	Zucker
3 Blatt	Gelatine, rot
10	Rosenblütenblätter
50 g	Himbeeren
50 g	Brombeeren
50 g	Heidelbeeren
1 Tropfen	Rosenessenz

Zubereitung

Die Gelatine einweichen und anschließend ausdrücken. Die Sahne steif schlagen.

Den Weißwein mit dem Zucker zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb passieren und kalt rühren. Die Rosenmarmelade und die Rosenessenz unter ständigem Rühren dazugeben.

Bevor die Masse fest ist, die Sahne unterziehen und dann kalt stellen. Anschließend die Beeren dazugeben und servieren.