



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 08. Dezember 2008 |

Variationen vom Kalb von Norbert Walters

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kalbsfilet
100 g	Crème fraîche
100 g	Parmesan
4	Artischocken
1	Zucchini
3	Zitronen, unbehandelt
6	Champignons
10	Kirschtomaten
1	Ei
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Schnittlauch
1	Sardelle
2	Cornichons
1 EL	Kapern, klein
1 TL	Honigsenf
2 TL	Balsamicoessig, dunkel
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die beiden Gefrierbeutel an den Seiten aufschneiden. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in zwölf Scheiben schneiden. Je sechs Scheiben zwischen die Gefrierbeutel legen und flach klopfen. Anschließend kühl stellen.

Für die Füllung die Zucchini schälen und die Schale in kleine Würfel schneiden. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Die Champignons klein schneiden und in einer Pfanne in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchinischale dazugeben und kurz in der Pfanne schwenken. Das Ganze abkühlen lassen. Anschließend den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit der Crème fraîche unter die abgekühlte Masse heben. Das Ganze mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Je zwei Kalbsfilets aus den Folien nehmen, die Masse darauf geben und einrollen.

Für das Tatar den Knoblauch abziehen, andrücken und eine Schüssel damit ausreiben. Die Zehe anschließend aufheben. Das restliche Kalbfleisch in Würfel schneiden. Das Ei trennen. Die Cornichons, die Kapern und die Sardelle hacken. Das Ganze mit dem Eigelb, dem Honigsenf und einem Esslöffel Olivenöl vermengen. Das Tatar anschließend salzen, pfeffern und kühl stellen.

Für das Carpaccio die Blüten der Artischocken abschneiden und halbieren. Die restlichen Zitronen halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit 200 Milliliter kaltem Wasser vermengen und die Artischocken darin aufbewahren. Die Artischocken anschließend in dünne Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne anbraten.

Mit dem Knoblauch eine Stelle des Tellers einreiben und darauf den Balsamicoessig träufeln. Vier Scheiben des Kalbfleisches darauf anrichten und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Die Artischocken über das Carpaccio verteilen. Etwas Parmesan darüber reiben. Je zwei Nocken des Tatars ausstechen und daneben anrichten. Die Tomaten in Scheiben schneiden, daneben anrichten, die Röllchen darauf drapieren und die Variationen vom Kalb servieren.



Sektbrüstchen mit Pfefferkirschen von Nicole Dasch

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilets, à 150 g
350 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Sauerkirschen, aus dem Glas
400 ml	Sahne
250 ml	Sekt
150 ml	Milch
20 ml	Weinbrand
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
20 g	Butter
1 TL	Speisestärke
1 TL	Pfefferkörner, grün, in Lake
1 TL	Honig
1 Zweig	Minze
1 Zweig	Thymian
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in eine Schüssel geben und mit dem Weinbrand beträufeln. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Die Hähnchenbrustfilets dazugeben und von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Hähnchenbrustfilets aus der Pfanne nehmen.

Den Thymian abzupfen und fein hacken. Den Sekt mit in die Pfanne geben, das Ganze mit Thymian würzen, salzen und pfeffern und die Sauce 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die Kartoffeln abgießen, pressen und mit der Milch, 200 Milliliter Sahne und der restlichen Butter verfeinern. Mit Salz abschmecken.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Stärke mit der restlichen Sahne glatt rühren und mit in die Sauce geben. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und mit den Pfefferkörner und dem Honig dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Minzeblätter vom Zweig zupfen. Die Hähnchenbrustfilets auf Tellern anrichten, mit der Kirschsauce überziehen und mit der Minze dekoriert servieren.



Schweinefilet mit Äpfeln und Senfsauce von Henning Wehrs

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet
90 ml	Hühnerfond
6	Kartoffeln, festkochend
1	Apfel, süß
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
2 EL	Senf, grobkörnig
3 EL	Crème double
1 EL	Calvados
1 Zweig	Thymian
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Hühnerfond in einem Topf erwärmen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden.

Den Apfel vierteln, entkernen und anschließend in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln hacken.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Fleischscheiben auf jeder Seite eine Minute scharf anbraten, bis eine leichte Bräune entsteht.

Die Kartoffeln in zentimeterdicke Scheiben schneiden und in einen Topf mit Salzwasser gar kochen.

Das Mehl in die Pfanne geben und unter Rühren zwei Minuten anschwitzen. Die Zwiebeln und den Fond hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Thymianzweig zupfen und mit den Apfelscheiben, dem Senf, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Anschließend das Fleisch hinzufügen. Das Ganze vier Minuten bei mäßiger Hitze kochen, bis das Fleisch gar ist. Die Crème double in die Sauce rühren und zwei Minuten mit köcheln lassen. Den Calvados hinzufügen, die Temperatur etwas erhöhen und weitere zwei Minuten kochen.

Das Schweinefilet mit der Sauce auf Tellern anrichten. Die Kartoffeln daneben garnieren und servieren.



Schweinemedallions mit Kapernsauce und Kartoffelpüree von Monika Kupka

Zutaten für zwei Personen

4	Schweinemedallions, à 100 g, küchenfertig
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Rosenkohl, TK-Ware
250 ml	Milch
40 g	Butter
1 Packung	Jogonaise
2 EL	Kapern
1	Muskatnuss
1 TL	Ahornsirup
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser fünf Minuten gar kochen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und im Backofen warmstellen.

Den Sud aufheben und die Jogonaise und die Kapern hineingeben.

Den Rosenkohl in Salzwasser in einem geschlossenen Topf zehn Minuten dünsten. Anschließend kalt abschrecken. Den Rosenkohl zusammen mit zehn Gramm der Butter und dem Ahornsirup vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der restlichen Butter vermengen. Etwas Muskat darüber reiben. Anschließend die Milch erhitzen, unter die Masse rühren und das Ganze mit Salz abschmecken.

Die Medallions aus dem Ofen nehmen und in der Kapernsauce ziehen lassen.

Die Medallions mit der Sauce und dem Kartoffelpüree und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren



Drachenfüße am Gurkenschiff mit Bärlauch-Vanille-Butter von Kirsten Wiesemann

Zutaten für zwei Personen

8	Nürnberger Rostbratwürstchen, klein
100 g	Katenschinken
3	Kartoffeln, mehligkochend
2	Gurken
1	Paprika, rot
1	Zwiebel
200 g	Crème fraîche
160 g	Butter
330 ml	Bier, Pilsener
1 Schote	Vanille
3 TL	Bärlauch, getrocknet
1	Muskatnuss
5	Salzstangen
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Basilikum
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

60 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen darin goldbraun braten.

Die Gurken schälen, halbieren und aushöhlen.

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, von den Kernen und Scheidewänden befreien und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Katenschinken ebenfalls würfeln. Die Petersilie zupfen und zusammen mit dem Schnittlauch klein schneiden. Zwei Teelöffel des Bärlauchs, die Paprika, die Zwiebel, die Hälfte des Schnittlauchs, die Hälfte der Petersilie und die Schinkenwürfel vermengen. Anschließend in die ausgehöhlten Gurken geben und die Salzstangen hineinstecken.

In einer weiteren Pfanne 60 Gramm Butter schmelzen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die Crème fraîche und den restlichen Bärlauch hinzufügen. Das Ganze mit dem Bier ablöschen und reduzieren lassen. Die Bärlauch-Vanille-Butter über die Würstchen geben.

Etwas Muskat reiben. Den Basilikum abzupfen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Pfanne mit der restlichen Butter geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln darin goldbraun braten und mit der restlichen Petersilie und dem Schnittlauch vermengen.

Das Gurkenschiff zusammen mit den Würstchen und den Kartoffelscheiben auf Tellern anrichten. Etwas Basilikum über die Kartoffeln geben und servieren.



Lebergröstl mit Zampe von Evi Pfanstiel

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rinderleber, küchenfertig
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
200 g	Champignons, braun
30 g	Katenschinken
250 ml	Milch
1	Apfel, Boskop
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
2 EL	Mehl
3 EL	Kartoffelstärke
1 EL	Butter
3 Zweige	Majoran, frisch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend in der Milch einlegen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser gar kochen. Die Champignons putzen und vierteln. Den Apfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Die Leber aus der Milch nehmen, trocken tupfen, pfeffern und im Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Den Katenschinken würfeln und zusammen mit den Zwiebelringen und den Champignons in einer Pfanne rösten.

Die Kartoffeln abgießen und dabei das Wasser auffangen. Anschließend die Kartoffeln stampfen, die Kartoffelstärke unterheben und mit dem Kartoffelwasser verfeinern.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Apfelfringe darin kurz dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Majoran fein hacken. Die Leber aus dem Backofen geben, salzen und mit dem Majoran würzen.

Das Lebergröstl mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und das Ganze servieren.