



| Die Küchenschlacht – Hauptgange & Dessert vom 11. Dezember 2008 |

Gegrillte Perlhuhnbrust mit Muurejubbel von Norbert Walters

Zutaten für zwei Personen

2	Perlhuhnbrüste, mit Haut, 1 Knochen (Supreme)
200 g	Butter
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
200 g	Möhren
100 g	Speck, durchwachsen, geräuchert
1	Muskatnuss
300 ml	Geflügelfond
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 280 Grad Grillstufe vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Hautseite nach oben mit dem Olivenöl auf ein Stück Alufolie geben und für acht Minuten in den Backofen geben. Anschließend wenden. Den Bratensaft, der sich auf der Folie sammelt, auffangen.

Die Kartoffeln und die Möhren schälen und klein schneiden. 150 Milliliter des Geflügelfonds in einem Topf erhitzen und die Möhren und Kartoffeln darin garen. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne braten. Die Kartoffeln und die Möhren im Topf stampfen. Etwas Muskat reiben, zu den Kartoffeln hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. 100 Gramm Butter und den Speck zum Muurejubbel dazugeben.

Den restlichen Geflügelfond auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Bratensaft zum Geflügelfond geben und mit der übrigen Butter binden.

Die Perlhuhnbrüste schräg in fünf Scheiben schneiden und zusammen mit dem Muurejubbel auf Tellern anrichten. Mit der Sauce garnieren und servieren.



Crêpe Suzette mit Mandelsahne von Norbert Walters

Zutaten für zwei Personen

185 ml	Milch
125 ml	Sahne
30 ml	Bitterorangenlikör
15 ml	Orangenlikör
45 ml	Pflanzenöl
1 TL	Bittermandelöl
75 g	Mehl
3	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
160 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
30 g	Mandelsplitter
125 g	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

75 Gramm der Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Eier mit dem Mehl, der Milch und dem Vanillezucker vermengen. Anschließend 25 Milliliter des Pflanzenöls und die geschmolzene Butter hinzufügen. Feine Streifen von der Orangenschale reißen und dazugeben. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Die Orangen und die Zitrone halbieren und auspressen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und 100 Gramm des Zuckers darin karamellisieren. Mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Anschließend 15 Milliliter des Bitterorangenlikörs und den Orangenlikör hinzufügen.

Das restliche Pflanzenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und zwei Crêpes darin dünn ausbacken. Anschließend im Backofen warm stellen.

Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und das Bittermandelöl dazugeben.

Die Mandelsplitter in eine Pfanne geben und goldbraun anrösten.

Die Crêpes falten und auf Tellern anrichten. Den restlichen Bitterorangenlikör erhitzen, anzünden und mit der Sauce über die Crêpes geben. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen, Krönchen auf die Crêpes geben, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.



Hirschsteaks mit Rübenpüree und Preiselbeersauce von Henning Wehrs

Zutaten für zwei Personen

2	Hirschmedaillons, à 120 g, küchenfertig
250 g	Karotten
250 g	Steckrüben
1 Bund	Petersilie, glatt
1 TL	Pimentkörner
5	Wacholderbeeren
2 EL	Preiselbeergelee
1 EL	Rotwein
1 EL	Olivenöl
25 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Karotten und die Steckrüben schälen, in kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser zwölf Minuten gar kochen.

Die Hirschsteaks waschen und trocken tupfen. Das Preiselbeergelee, den Rotwein und das Öl vermischen und mit der Hälfte davon die Steaks bestreichen. Die Pimentkörner und die Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Ebenfalls die Hälfte davon über die Steaks streuen und anschließend mit Pfeffer würzen.

Die Steaks für acht Minuten in den Backofen geben, nach fünf Minuten mit Salz bestreuen, wenden, die andere Seite ebenfalls würzen und für acht Minuten grillen.

Das Gemüse abgießen und bei mäßiger Hitze wieder in den Topf geben. Anschließend die Butter hinzufügen, das Ganze zerstampfen und mit Pfeffer würzen.

Die Petersilie zupfen. Die Hirschsteaks mit der Preiselbeersauce auf Tellern anrichten, das Rübenpüree daneben geben und mit der Petersilie garniert servieren.



Birnenbaiser von Henning Wehrs

Zutaten für zwei Personen

2	Birnen
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
200 ml	Rotwein
125 g	Zucker
15 g	Mandeln, gehobelt
10 ml	Vanille-Aroma
1 EL	Puderzucker
0,5 TL	Zimt, gemahlen
	Butter, zum Einfetten

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Eine flache Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft in einen Topf geben. Den Wein, 100 Gramm Zucker und den Zimt dazugeben. Das Ganze zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren und sirupartig einkochen lassen.

Die Birnenhälften in den Rotweinsirup legen und zehn Minuten garen, bis sie gerade weich sind. Immer wieder mit dem Sirup begießen.

Das Ei trennen, das Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen. Den Rest des Zuckers einstreuen und unterheben. Das Vanille-Aroma hinzufügen und den Eischnee schlagen, bis er ganz fest ist.

Die Birnen aus dem Topf nehmen, den Saft abtropfen lassen, mit der Schnittseite nach oben in die Form legen und auf jede Birnenhälfte etwas Eischnee geben. Mit den Mandeln garnieren, den Puderzucker darüber streuen und im Backofen fünf Minuten leicht bräunen.

Das Birnenbaiser auf Tellern anrichten und mit dem Weinsirup garniert servieren.



Kabeljau mit Pak Choi und Süßkartoffeln von Monika Kupka

Zutaten für zwei Personen

2	Kabeljaufilets, à 200 g
300 g	Süßkartoffeln
300 g	Pak Choi
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zweige	Zitronenthymian
2 EL	Oystersauce
2 EL	Sesamseed, hell, ungeröstet
4 EL	Pflanzenöl
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen.

Die Kabeljaufilets waschen und trocken tupfen. Etwas Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln und salzen.

Den Kabeljau in einem Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten. Anschließend den Zitronenthymian und den Fisch in Alufolie einwickeln und im Backofen warm stellen.

Die Sesamkörner in einer Pfanne braun werden lassen.

Den Pak Choi halbieren und kurz in einer Pfanne mit dem restlichen Pflanzenöl schwenken. Die Oystersauce und etwas Zitronenschale hinzufügen.

Die Süßkartoffeln schälen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden.

Den Pak Choi mit der Oystersauce auf Tellern anrichten, den Kabeljau auf die Sauce geben und mit den Süßkartoffeln belegen. Das Ganze mit den Sesamkörnern bestreuen und servieren.



Schokoladen-Palatschinken mit Nüssen und Rum von Monika Kupka

Zutaten für zwei Personen

250 ml	Milch
225 ml	Sahne
200 g	Schokolade, Zartbitter
150 g	Mehl
1	Ei
80 g	Haselnüsse, gemahlen
10 g	Butter
2 EL	Pflanzenöl
2 cl	Rum
30 ml	Eierlikör
10 g	Puderzucker
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen,. Die Milch, das Mehl und das Ei mit der Butter vermischen. Das Ganze mit Salz abschmecken und zu einem Teig verrühren.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig dünn hinein geben. Die Palatschinken auf beiden Seiten leicht anbräunen, auf einen warmen Teller geben und im Backofen warm stellen.

100 Milliliter der Sahne aufschlagen.

150 Gramm der Schokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen. Den Rest der Schokolade fein reiben.

Die Schokoladensauce mit der restlichen Sahne, den Nüssen, dem Rum und 20 Millilitern des Eierlikörs vermengen. Das Ganze auf den Palatschinken streichen, halbseitig einschlagen und mit der Sahne und den Schokospänen garnieren.

Den Palatschinken auf Tellern anrichten. Abschließend den restlichen Eierlikör auf die Sahne träufeln, mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.