



| Die Küchenschlacht – „Hauptgang & Dessert“ vom 16. Dezember 2008 |

Entenbrust mit Süßkartoffel-Ingwer-Püree von Hendrik Schaulin

Zutaten für zwei Personen

2	Flugentenbrustfilets, mit Haut, à 180 g
500 g	Süßkartoffeln
1 Knolle	Ingwer
1	Orange, unbehandelt
150 ml	Madeira Malmsey
100 ml	Kalbsfond
2 EL	Ingwersirup
7 EL	Butter
	Lebkuchengewürz
	Salz
	Pfeffer, weiß

Zubereitung

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust sehr fein einritzen. Das Fleisch mit der Haut nach unten in eine Pfanne legen und langsam darin erhitzen. Das austretende Fett immer wieder aus der Pfanne entfernen und das Fleisch damit beträufeln.

Die Entenbrust wenden, sobald die Haut kross ist und auf der Fleischseite drei Minuten rosa braten.

Madeira, Kalbsfond und Lebkuchengewürz vermischen und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mit zwei Esslöffeln Butter aufschlagen.

Die Süßkartoffeln schälen, in drei Zentimeter große Würfel schneiden und in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Anschließend abseihen und zu Püree stampfen.

Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Ingwer schälen und zwei Teelöffel davon reiben. Die Schale der Orange reiben und die Orange auspressen. 100 Milliliter des Saftes mit der Orangenschale, dem Ingwersirup und dem Ingwer in der Butter verrühren. Diese Mischung in das Süßkartoffelpüree hineinrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrust mit dem Süßkartoffel-Ingwer-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Schokoküchlein mit Orangen-Dattel-Salat von Hendrik Schaulin

Zutaten für zwei Personen

150 g	Butter
200 g	Zucker
90 g	Kakao
2	Eier
100g	Mehl, selbsttreibend
2	Orangen
6	Datteln, frisch
2 EL	Rosenwasser
1 Bund	Minze, frisch
	Butter, zum Einfetten
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Den Kakao, die Eier und das Mehl hinzufügen und vermischen.

Eine Muffinform mit der Butter einfetten, die Mischung hinein geben und das Ganze zehn Minuten im Ofen ausbacken.

Die Orangen schälen und die weiße Haut entfernen. Anschließend quer in Scheiben schneiden. Die Minze zupfen. Die Datteln entkernen und längs vierteln.

Die Orangenscheiben zusammen mit den Datteln auf Tellern anrichten. Mit dem Rosenwasser beträufeln, mit der Minze garnieren und mit Puderzucker und Zimt bestäuben. Je ein Schokoküchlein daneben setzen und das Ganze servieren.



Überbackenes Kalbskotelett mit Pfifferlingen von Hannelore Hering

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbskoteletts, à 120 g
200 g	Pfifferlinge
200 g	Kräuterfrischkäse
3	Kartoffeln, festkochend
100 g	Schinkenspeck, geräuchert, gewürfelt
4 Scheiben	Emmentaler
1	Paprika, rot
2	Zwiebeln
4 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin, frisch
2 Zweige	Thymian, frisch
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Pfifferlinge putzen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Anschließend auf ein Backblech geben, mit dem Speck belegen, mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen und die Pfifferlinge darauf geben.

Die Paprika von der Haut befreien. Anschließend halbieren, von den Trennwänden und den Kernen befreien und würfeln. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian zupfen und fein hacken. Eine Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Rosmarin und dem Thymian auf den Pilzen verteilen. Das Ganze mit dem Zitronensaft beträufeln und mit den Paprikawürfeln belegen. Mit je zwei Scheiben Emmentaler belegen, die Butter darauf verteilen und zehn Minuten im Ofen überbacken.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Die restliche Zwiebel abziehen, fein würfeln, den übrigen Rosmarin- und Thymianzweig zupfen und klein schneiden und das Ganze mit etwas Salz zu den Kartoffeln geben.

Die Kalbskoteletts mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Zitronenscheiben garniert servieren.



Französische Apfeltarte von Hannelore Hering

Zutaten für zwei Personen

2 Lagen	Blätterteig
3	Äpfel, rot
200 g	Marzipan
80 g	Aprikosenkonfitüre
40 g	Butter
100 g	Mandelblättchen
1	Ei
	Zimt
	Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig auslegen. Das Ei trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen.

Das Marzipan ausrollen und mit der Butter bestreichen. Anschließend das Marzipan auf dem Blätterteig verteilen, und die Mandeln darauf geben.

Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und im Zimt und im Zucker wenden. Anschließend auf die Mandeln geben.

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und auf die Apfelscheiben streichen.

Die Tarte in den Ofen geben und zwölf Minuten ausbacken.

Die Apfeltarte auf Tellern anrichten und servieren.



Dingsda in der Sauce mit Beilagen Ton in Ton von Mareike Niemann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet
200 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Bacon
200 g	Karotten
1	Paprika, rot
100 ml	Gemüsefond
250 ml	Sahne
100 ml	Milch
5 EL	Tomatenmark
1 TL	Senf
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pflanzencreme, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und den Bratsatz mit der Sahne auffüllen. Das Tomatenmark hinzufügen und das Ganze kurz aufkochen lassen.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Bacon umwickeln. In eine Auflaufform setzen und die Sauce darüber gießen. Das Ganze für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Paprika halbieren, von den Kernen und Trennwänden befreien und in Streifen schneiden. Anschließend in Pflanzencreme andünsten und mit Salz würzen. Die Paprikawürfel mit dem Gemüsefond in einen Messbecher geben und pürieren. Abschließend den Senf unterrühren.

Die Karotten in dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser garen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, mit der Milch zu Püree stampfen und unter die Paprikasauce rühren.

Das Püree auf Tellern anrichten und die Schweinemedallions darauf setzen. Die Karottenscheiben darum legen und das Ganze mit der Sauce beträufelt servieren.



Beeren hüllen sich in Unschuld von Mareike Niemann

Zutaten für zwei Personen

125 g	Blaubeeren
150 g	Naturjoghurt
75 ml	Traubensaft
2 EL	Zucker
1	Baiser
	Kakaopulver, zum Bestäuben

Zubereitung

Den Naturjoghurt mit einem Esslöffel Zucker verrühren.

Die Hälfte der Blaubeeren mit dem Traubensaft und dem restlichen Zucker in einem Topf aufkochen lassen und ein wenig einkochen lassen. Das Blaubeerkompott anschließend mit den restlichen Blaubeeren vermischen.

Das Baiser zerbröseln. Den Joghurt, die Blaubeermasse und die Baiserbrösel abwechseln in Dessertgläser schichten.

Das Ganze mit dem Kakaopulver bestäuben und servieren.



Rinderfiletspitzen „Normand“ in Calvadossahne mit Spätzle von Helmut Kreuzer

Zutaten für zwei Personen

400 g	Rinderfiletspitzen
150 g	Spätzle
50 g	Steinpilze, getrocknet
1	Schalotte
1	Apfel, süß
1	Muskatnuss
150 g	Sahne
50 ml	Calvados
50 ml	Rinderfond
3 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Speisestärke

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teller darin vorwärmen.

Die Filetspitzen waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Spätzle darin anbraten. Etwas Muskat darüber reiben und mit Salz würzen. Danach in einer feuerfesten Form im Ofen warm stellen.

Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfiletspitzen darin in kleinen Portionen kurz rundherum anbraten. Danach im Backofen warm stellen. Den Bratsud aufheben.

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und im Bratsud mit dem restlichen Butterschmalz kurz andünsten. Die Apfelscheiben und die Steinpilze dazugeben und mit dünsten. Die Rinderfiletspitzen wieder hinzugeben mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit dem Calvados flambieren und mit dem Rinderfond und der Sahne ablöschen. Im Anschluss kurz aufkochen und weitere zwei Minuten köcheln lassen, zum Schluss gegebenenfalls mit etwas Speisestärke abbinden.

Die Spätzle mit den Rinderfiletspitzen auf Tellern anrichten, mit der Calvadossahne beträufeln und servieren.



Schoko-Rumtopf-Tiramisu von Helmut Kreuzer

Zutaten für zwei Personen

450 g	Rum-Topf-Früchte
150 g	Löffelbiskuits
150 ml	Rumtopf-Flüssigkeit
120 g	Kuvertüre, weiß
50 g	Blockschokolade
300 ml	Sahne
1	Ei
2 EL	Zucker

Zubereitung

Die Kuvertüre grob hacken und in einem im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Das Ei und den Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Anschließend die Schokolade unterrühren und das Ganze abkühlen lassen.

Eine Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen, diese mit Rumtopf-Flüssigkeit tränken und die Rumtopf-Früchte darüber verteilen.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben. Das Ganze auf den Früchten verteilen und kalt stellen.

Die Blockschokolade raspeln. Das Tiramisu auf Tellern anrichten, mit den Schokoraseln bestreuen und servieren.



Dorade in der Salzkruste mit Spinat von Bozana Samitz

Zutaten für zwei Personen

1	Dorade, küchenfertig
2 kg	Meersalz
300 g	Spinat
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
1	Zitrone, unbehandelt
220 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Dorade waschen und trocken tupfen, anschließend mit zehn Millilitern Olivenöl einreiben. Die Hälfte des Meersalzes mit etwas kaltem Wasser zusammen mischen und auf einem Backofenblech in Form eines Fisches verteilen. Die Dorade auf das Salz legen und mit dem restlichen Meersalz, die andere Seite des Fisches einreiben.

Die Dorade in den Backofen geben und 20 Minuten backen.

Für die Sauce die Knoblauchzehen abziehen, zusammen mit der Petersilie fein hacken und mit dem restlichen Olivenöl vermischen. Eine Zitrone halbieren, auspressen und ebenfalls zu dem Olivenöl hinzufügen. Das Ganze salzen, pfeffern und beiseite stellen.

Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und über den Spinat gießen. Diesen anschließend erneut abtropfen lassen. Die Sauce über den Spinat gießen und nochmals mit Pfeffer abschmecken.

Die Dorade aus dem Backofen nehmen, seitlich mit einem Messer aufschneiden, und auf Tellern anrichten. Den Spinat hinzufügen und das Ganze warm servieren.



Crêpe Suzette von Bozana Samitz

Zutaten für zwei Personen

200 g	Mehl
300 ml	Milch
2 Kugeln	Vanilleeis
2	Eier
1	Orange, unbehandelt
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Die Eier aufschlagen und verquirlen, das Mehl hinzugeben, salzen und gut verrühren. Nach und nach die Milch hinzugeben und schlagen, so dass keine Klumpen entstehen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hauchdünn hineingießen und die Crêpes von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Vanilleeis auf Tellern anrichten. Die Schale der Orange darüber reiben. Mit dem Zimt bestäuben, die Crêpes daneben anrichten und servieren.