



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 8. August 2013 |

### „Lammfilet mit Auberginentörtchen“ von Karin Both

#### Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammfilet
0,5	Ciabatta
1	große Aubergine, dick
200 g	Pizzatomen, aus der Dose, gewürfelt
1	Zwiebel
3 EL	Semmelbrösel
1 TL	Tomatenmark
0,5 Bund	Basilikum
100 g	Mozzarella
50 g	Parmesan
30 g	Butter
2 EL	Rinderfond, kräftig
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz, zum Abschmecken

#### Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aubergine von den Enden befreien, in Scheiben schneiden, salzen und fünf Minuten liegen lassen. Anschließend mit Küchenkrepp abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Auberginen auf einem Küchenkrepp abtropfen.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und kurz anbraten. Die Tomaten und den Rinderfond hinzugeben und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark abschmecken und das Ganze aufkochen lassen.

Etwas Basilikum zupfen und fein hacken. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben auf ein Blech legen, mit der Tomatensauce bestreichen und dem Basilikum bestreuen. Die Mozzarellascheiben oben drauf legen. Das Ganze mit dem Parmesan, den Semmelbröseln und Butterflocken bestreuen und im Ofen überbacken.

Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, das Lammfilet kurz in der Grillpfanne von beiden Seiten anbraten und anschließend zum Nachgaren in den Backofen geben.

Ein paar Scheiben vom Ciabatta schneiden und weitere Blätter vom Basilikum zupfen.

Das Lammfilet mit den Auberginentörtchen auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und mit dem Ciabatta servieren.



### **„Himbeer-Tiramisu“ von Karin Both**

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Himbeeren, TK-Ware
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Löffelbiscuit
2	Eier
200 g	Mascarpone
130 g	Zucker, fein

#### **Zubereitung**

Die Eier trennen und das Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Den Mascarpone unterschlagen, bis eine glatte Masse entsteht.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitrone in einem weiteren Gefäß steif schlagen. Ein paar Himbeeren zum Dekorieren beiseite stellen.

Eine Pfanne mit 30 Gramm Zucker leicht karamellisieren und die Himbeeren hinzugeben.

Den Löffelbiscuit mit den karamellisierten Himbeeren tränken. Anschließend das geschlagene Eiweiß unter die Mascarpone Masse heben. Das Ganze geschichtet auf die getränkten Löffelbiscuits geben.

Das Himbeer-Tiramisu auf Tellern anrichten und mit frischen Himbeeren garnieren.



## **„Lasagne mit Lachs und Garnelen“ von Astrid Schmitt**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
4	Garnelen, ohne Kopf und Schale
8	grüne Lasagneblätter, mit Spinat
1	Zucchini, klein
1 Bund	Frühlingszwiebeln
6 Stangen	Spargel, grün
1	Karotte
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Zitronengras
1 Bund	Basilikum
125 g	Mozzarella
50 g	Mehl
2 EL	Butter
1	Ei
200 g	Crème fraîche
200 ml	Fischfond
	Meersalz, zum Abschmecken
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini und die Karotte von den Enden befreien und der Länge nach in dünne Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls von den Enden befreien, abziehen und in lange Streifen schneiden.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Karottenstreifen zwei Minuten blanchieren. Anschließend die restlichen Gemüsestreifen dazugeben und eine Minute mitblanchieren.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Drei Viertel vom Basilikum fein hacken. Ein paar weitere Basilikumbblätter zupfen und beiseite legen.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Fischfilet leicht salzen und mit dem Zitronensaft marinieren. Die Garnelen ebenfalls waschen, trocken tupfen, leicht salzen und ebenfalls mit Zitronensaft marinieren.

Einen Topf mit etwas Wasser erwärmen und die Lasagneblätter darin einweichen, bis sie sich rollen lassen.

Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwanken. Das Ganze salzen, pfeffern und anschließend auf einen Teller geben.

Die restliche Butter in die noch warme Pfanne geben und erhitzen. Das Fischfilet in dem Mehl wenden und kurz von jeder Seite darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Garnelen kurz in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Die Garnelen herausnehmen und mit dem Lachs und dem Gemüse zum Warmhalten in den Ofen geben.

Den Fischfond in die Pfanne geben. Das Zitronengras schneiden und dazugeben. Die Flüssigkeit zur Hälfte reduzieren, Zwei Drittel der Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce köcheln lassen und das gehackte Basilikum unterheben.

Zwei Lasagneblätter übereinander lappend auf einen feuerfesten Teller legen. Die Gemüsestifte und den Fisch darauf geben, mit der Sauce übergießen und aufrollen. Das Ganze wiederholen und eine zweite Rolle auf dem Teller platzieren.



Das Ei trennen. Die restliche Crème fraîche mit dem Eigelb verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse auf die Nudelrollen streichen. Jeweils zwei Scheiben Mozzarella auf die Rollen legen und für acht Minuten im Backofen überbacken.

Die Lachs-Garnelen-Lasagne auf Tellern anrichten und mit der restlichen Sauce und den Basilikumblättern garnieren.



### **„Preiselbeer-Mandel-Dessert“ von Astrid Schmitt**

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Bitterschokolade
100 g	Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
30 g	Johannisbeeren, frisch
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Mandelblättchen
2 EL	Zucker
200 g	Mascarpone
200 g	Joghurt, natur

#### **Zubereitung**

Eine Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen darin rösten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft glatt rühren. Anschließend die Creme teilen und eine Hälfte mit den Wildpreiselbeeren mischen.

Die rote und die weiße Creme jeweils in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd mit den frischen Preiselbeeren in Gläser füllen.

Flocken von der Schokolade reiben.

Die Creme mit den Mandelblättchen und der Schokolade auf Tellern anrichten und mit den frischen Preiselbeeren garnieren.



## **„Entenbrust auf Selleriepüree und Rotweinschalotten“ von Friederike Binder**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Entenbrüste à 150 g
1	Orange, unbehandelt
100 g	Knollensellerie
1	Kartoffel, weichkochend
10	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
12 Zweige	Thymian
1 TL	Koriandersamen
200 ml	Schlagsahne
100 ml	Rotwein, trocken
100 ml	Geflügelfond
3 EL	Butter
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne auf der Hautseite anbraten. Anschließend im Backofen rosa garen.

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Etwas von der Muskatnuss reiben. Die Schlagsahne in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffel- und Selleriestücke darin weich köcheln lassen. Anschließend zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatabrieb würzen.

Die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Die Schalotten mit dem Knoblauch, vier Zweigen Thymian sowie dem Rotwein und dem Geflügelfond einköcheln lassen. Anschließend mit einem Esslöffel Butter abrunden.

Die Schale der Orange abreiben. Die Entenbrust abschließend aus dem Backofen nehmen, in einer Pfanne mit der restlichen Butter, der Orangenschale, den Koriandersamen und den übrigen Thymianzweigen etwa zwei Minuten braten.

Die Entenbrüste mit dem Selleriepüree und den Rotweinschalotten auf Tellern anrichten und servieren.



### **„Apfelravioli mit Zimt-Zabaione“ von Friederike Binder**

#### **Zutaten für zwei Personen**

3	Äpfel, Boskoop
2 Blätter	Strudelteig
50 g	Rosinen, weiße
4	Eier
50 g	Zucker
2 EL	Zucker, braun
50 ml	Apfelsaft, klar
8 cl	Marsala
2 cl	Bitterorangenlikör
1 TL	Zimt
	Pflanzenöl, zum Braten
	Puderzucker, zum Bestreuen

#### **Zubereitung**

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Apfelstücke hinzufügen und mit dem Apfelsaft und dem Bitterorangenlikör ablöschen. Anschließend die Rosinen hinzufügen und mit einköcheln lassen.

Die Strudelteigblätter übereinander legen und in etwa 15 mal 15 Zentimeter große Quadrate schneiden. Die Eier trennen. Auf die Quadrate jeweils einen Esslöffel der Apfelmasse auf die Mitte setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu einer Ravioli zusammenlegen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Apfelravioli goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Zabaione das Eigelb über einem Wasserbad mit dem Zucker etwa zehn Minuten schaumig schlagen und den Süßwein langsam einarbeiten.

Die Zabaione zusammen mit den Apfelravioli auf Tellern anrichten und servieren.