



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 15. August 2013 |

Hauptgang: „Scaloppine al marsala mit Kartoffelstampf“ von Maximilian Dietrich

Zutaten für zwei Personen

300 g	dünne Kalbsschnitzel
200 g	mehlig kochende Kartoffeln
100 g	Rucola
1	Zitrone
100 g	Parmesan
¼ Bund	Petersilie
100 ml	Marsala
3 EL	Butter
7 EL	Olivenöl
	Mehl, zum Wenden
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Schnitzel mit dem Handballen etwas flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen.

In einer großen Pfanne drei Esslöffel Öl mit der Butter erhitzen. Die Schnitzel von jeder Seite ein bis zwei Minuten braten und aus der Pfanne nehmen. Den Marsala in die Pfanne gießen, den Bratensatz damit ablöschen und kräftig aufkochen. Etwas Saft der Zitrone auspressen und einen Teelöffel davon mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel wieder in die Pfanne legen und erneut heiß werden lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und schälen, dann in einem Topf mit heißem Wasser gar kochen. Den Rucola waschen, trocken tupfen und groß schneiden. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Parmesan und dem Rucola mischen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Butter abschmecken.

Die Schnitzel mit den restlichen Kräutern bestreuen und alles zusammen auf einem Teller anrichten.



Dessert: „Karamell-Grieß mit Balsamico-Heidelbeeren“ von Maximilian Dietrich

Zutaten für zwei Personen:

300 g	Heidelbeeren
1	Vanilleschote
70 g	Weichweizengrieß
1	Ei
250 ml	Milch
50 ml	Sahne
1 EL	Butter
4 EL	Zucker
1 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Salz
	frische Minze, zum Dekorieren

Zubereitung

Drei Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf goldgelb karamellisieren. 250 Milliliter Milch und die Sahne vorsichtig dazu gießen und aufkochen lassen. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und 50 Gramm Grieß unter ständigem Rühren einstreuen. Nochmal aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt etwa fünf Minuten quellen lassen.

Das Ei schaumig schlagen, mit 20 Gramm Grieß vermischen und dann unter den Grießbrei rühren.

Die Heidelbeeren waschen und verlesen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Beeren darin zwei bis drei Minuten andünsten. Mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen, aufkochen und eine Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.

Den Grießbrei zur Hälfte in ein Dessertglas füllen. Die Beeren auf den Grieß gießen.



Hauptgang: „Gratinierte Miesmuscheln mit gebratenem Radicchio“ von Marco Boldrer

Zutaten für zwei Personen

1 kg	Miesmuscheln
2	längliche Radicchio (Sorte Treviso)
½	Toskanabrot
3	Knoblauchzehen
1	Peperoncino
½ Bund	Petersilie
50 g	Parmesan
80 g	Semmelbrösel
100 ml	Weißwein
100 ml	Olivenöl
1 TL	Paprika edelsüß
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Miesmuscheln unter fließendem Wasser waschen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Petersilie und die Peperoncino ebenfalls klein schneiden. Die Miesmuscheln mit dem Knoblauch, der Hälfte der klein gehackten Petersilie, der Peperoncino und Weißwein bei hoher Hitze in einem großen Topf aufgehen lassen. Anschließend die Muscheln abgießen und den Sud auffangen. Flüssigkeit sieben und zur Seite stellen.

Zwei weitere Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. In einer Schüssel die Semmelbrösel, den frisch geriebenen Parmesan, die übrige Petersilie und etwas 50 Milliliter Olivenöl vermengen. Den Sud der Muscheln dazugeben, bis die Masse cremig wird. Die leere Schale der Muscheln entfernen. Die Schale, die sich um das Muschelfleisch befindet, mit der würzigen Masse füllen. Die Muscheln auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa zehn Minuten backen.

Das Toskanabrot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch einreiben. In der Pfanne kurz rösten.

Den Radicchio waschen und trocken tupfen. Den Salat der Länge nach halbieren und mit Olivenöl beträufeln. Den Radicchio in der Pfanne etwa zehn Minuten grillen und dabei häufig wenden. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen.

Die Muscheln mit dem Radicchio und dem geröstetem Brot auf einem Teller anrichten.



Dessert: „Englisches Tiramisu“ von Marco Boldrer

Zutaten für zwei Personen

140 ml	Schlagsahne
140 ml	Milch
4	Eier
1	Vanilleschote
90 g	Zucker
30 g	Mehl
30	Maisstärke
20 g	dunkles Kakaopulver
10	Löffelbiskuits
20 ml	Alchermes (Likör)
50 ml	Wasser

Zubereitung

Für die Creme die Milch mit dem Mark der Vanilleschote in einem kleinen Topf aufkochen lassen und zur Seite stellen.

Die Eier trennen und nur die Eigelbe mit etwa 60 Gramm Zucker cremig schlagen und mit einem Drittel der aufgekochten Milch vermengen. Das Mehl und die Maisstärke zu der Masse dazugeben. Die übrige Milch dazugeben und alles zusammen nochmals aufkochen.

Die Hälfte der Masse in eine separate Schüssel geben und das dunkle Kakaopulver dazugeben. Die andere Hälfte ohne Kakaopulver zur Seite stellen.

Weitere 30 Gramm Zucker mit Wasser aufkochen lassen und den Likör dazugeben. Die Biskuits darin eintunken und eine erste Schicht in eine Glasschale geben. Anschließend eine Schicht der Schokoladencreme in das Glas füllen, daraufhin wieder eine Schicht der eingetunkten Biskuits und zum Schluss eine Schicht der Vanillecreme.



Hauptgang: „Thymian-Poulardenbrust mit Röstkartoffeln und Himbeer-Dijon-Senf-Sauce“ von Sarah Wiesner

Zutaten für zwei Personen

2	Poulardenbrustfilets à ca. 180 Gramm
6-8	kleine Drillings-Kartoffeln
50 g	Himbeeren
1	Limette
3 Zweige	Thymian
3 Zweige	Rosmarin
1 TL	körniger Dijon-Senf
1 TL	feiner Dijon-Senf
60 g	Himbeergelee
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Je einen Zweig Thymian und Rosmarin abspülen, die Blätter zupfen und hacken. Die Kartoffeln gründlich abbürsten, in einen kleinen Topf mit Wasser geben, einen Teelöffel Salz hinzufügen, mit dem Deckel abdecken und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln etwa fünf Minuten kochen.

Die Poulardenbrust waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und das Fleisch damit beträufeln. Die übrigen Kräuter abspülen und auf das Fleisch legen. Die Poulardenbrust im Ofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten braten.

Sobald die Kartoffeln fertig gegart sind, diese in einer Schüssel mit einem Esslöffel Olivenöl, je einem halben Zweig Thymian und Rosmarin und einem halben Teelöffel Salz vermengen. Die gewürzten Kartoffeln in eine Auflaufform geben und im Backofen etwa 15 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit den Grill anschalten und das Fleisch goldbraun braten.

Für die Himbeer-Dijon-Sauce die Himbeeren verlesen. Beide Senfsorten und das Himbeergelee verrühren und mit Salz würzen. Die Limette heiß abspülen, ein Viertel der Schale abreiben und zu der Sauce geben. Die Himbeeren unterrühren und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Die gebratene Thymian-Poulardenbrust mit den Kartoffeln und der Himbeer-Dijon-Sauce auf einem Teller anrichten.



Dessert: „Blaubeer-Lavendel-Creme“ von Sarah Wiesner

Zutaten für zwei Personen

75 g	frische Blaubeeren
100 g	Ricotta
100 g	Speisequark
50 ml	Milch
50 g	Baisertropfen
1 EL	getrocknete Lavendelblüten
2 EL	Zucker
	frischer Lavendel zur Dekoration

Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker und dem getrockneten Lavendel in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch abkühlen lassen. Durch ein Sieb abseihen und die Milch in einem Topf auffangen. Den Ricotta und den Joghurt unterrühren.

Die Baisertropfen grob zerbröseln. In einem Dessertglas abwechselnd Baiser, Lavendel-Ricotta-Creme und Blaubeeren schichten. Das Dessert mit Blaubeeren und Lavendelblüten dekorieren.