



| Die Küchenschlacht – Hauptgange & Dessert vom 28. November 2013 |

Hauptgang: „Schweinefilet mit kleinen Kartoffelrösti, Brokkoli und Senfsauce“ von Yvonne Rust

Zutaten für zwei Personen:

300 g	Schweinefilet, Mittelstück
3	große Kartoffeln, mehligkochend
3	kleine Brokkoli-Röschen
1	Kopfsalat
50 g	kalte Butter
400 ml	Sahne
200 ml	Weißwein, trocken
400 ml	Kalbsfond
20 ml	Weinessig
20 ml	Olivenöl
20 g	Zucker
2 TL	Senf
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze von allen Seiten in dem heißen Öl anbraten. Anschließend zum Weitergaren in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Das Ganze mit dem Kalbsfond aufgießen und ebenfalls etwas reduzieren lassen. Mit der Sahne aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Abschließend den Senf einrühren und mit etwas kalter Butter binden.

Den Brokkoli waschen und in etwas Salzwasser bissfest garen. Anschließend in wenig Butter schwenken.

Die Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln salzen, pfeffern und etwas Muskat dazugeben. Aus der Masse kleine Plätzchen formen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Rösti darin langsam knusprig braten. Am Ende nach Bedarf etwas Butter zugeben.

Den Brokkoli abgießen. Etwas Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen und den Brokkoli darin schwenken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und schräg in Scheiben schneiden.

Den Salat gründlich waschen und zupfen. Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Weinessig, Zucker und Salz herstellen. Das Dressing anschließend über den Salat geben und alles vermengen.

Das Fleisch zusammen mit den Rösti und dem Brokkoli auf einem Teller anrichten. Den Salat daneben verteilen. Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.



Dessert: „Prosecco-Zabaione mit Orangenfilets“ von Yvonne Rust

Zutaten für zwei Personen:

2	Orangen
1	Zitrone
3	Eier
100 ml	Prosecco
3 EL	Zucker
	Minzblätter, zum Anrichten

Zubereitung:

Die Orangen schälen und filetieren. Die fertigen Orangenfilets in ein Glas füllen.

Die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Eier trennen und Eigelbe anschließend mit dem Zucker, dem Prosecco und etwas Zitronenabrieb über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Zabaione über die Orangenfilets füllen, mit etwas Minze garnieren und servieren.



Hauptgang: „Jaganocken“ von Lisa Hofmann

Zutaten für zwei Personen:

100 g	durchgewachsener Speck, gewürfelt
100 g	Käse, z.B. Mondseer
2	Eier
175 g	Mehl
1	Zwiebel
½ Bund	Schnittlauch
30 g	Schweineschmalz
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Mehl mit etwa 200 Millilitern Wasser und einer Prise Salz verkneten. Die Eier untermischen und alles zu einem weichen, aber zähen Teig verrühren. Mit einem Teelöffel kleine Nocken formen und in das kochende Wasser geben und circa fünf Minuten darin gar ziehen lassen. Die Nocken anschließend abschöpfen, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Käse in kleine Stücke schneiden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Speck zugeben und anbraten. Die Nocken ebenfalls in die Pfanne geben, salzen und pfeffern. Abschließend den Käse untermischen und leicht schmelzen lassen.

Die Jaganocken auf einem Teller anrichten, den Schnittlauch darüber streuen und servieren.



Dessert: „Kirsch-Pfannkuchen“ von Lisa Hofmann

Zutaten für zwei Personen:

400 g	Kirschen
125 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier, Größe M
100 ml	Milch
100 g	Butter
1 Prise	Salz
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Kirschen abtropfen lassen.

Die Eigelbe mit 40 Gramm des Zuckers, dem Vanillezucker, dem Mehl, der Milch und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße steif schlagen.

Die Kirschen unter den Teig rühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und aus den Teig darin zu Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

Die Obstpfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Zucker bestreuen und servieren.



Hauptgang: „Wildschein-Medaillons mit Sellerie-Kartoffelstampf, Steinpilzen und Brandy-Schokoladen-Sauce“ von Gina Gerdes

Zutaten für zwei Personen:

400 g	Wildschweinrücken, ausgelöst
250 g	mehligkochende Kartoffeln
150 g	Knollensellerie
300 g	Steinpilze
125 g	Brombeeren
5 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
25 g	Zartbitterschokolade
5 g	Nussnougat
50 g	Butter
40 g	Butterschmalz
25 ml	Sahne
50 ml	Milch
100 ml	Wildfond
100 ml	Portwein
50 ml	Brandy
1 EL	Brombeergelee
1 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Koriandersamen
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln sowie den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Beides in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen.

Die Blätter vom Thymian abzupfen und die Brombeeren putzen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Steinpilze putzen und die Koriandersamen andrücken. Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf darin anbraten. Das Fleisch mit den Thymianblättern belegen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Koriandersamen und die Schalotten in dem Bratensatz vom Fleisch andünsten. Mit dem Brandy ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Brandy, dem Portwein und dem Wildfond aufgießen, das Brombeergelee unterrühren und circa fünf Minuten einkochen lassen. Die Schokolade und den Nougat in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce abschließend passieren, die Brombeeren zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Butter zusammen mit der Sahne und der Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen, durch die Kartoffelpresse geben und mit der Milch-Mischung verrühren.

Das Fleisch zusammen mit dem Stampf und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



Dessert: „Herbstlicher Feigen-Spekulatius“ von Gina Gerdes

Zutaten für zwei Personen:

3	frische Feigen
100 g	Gewürzspekulatius
250 g	Mascarpone
150 g	griechischer Joghurt
2 EL	Ahornsirup
2 EL	Amaretto
1	Vanilleschote

Zubereitung:

Die Feigen waschen und trocken tupfen. Zweieinhalb in kleine Stücke schneiden. Die Feigenstücke mit einem Esslöffel Ahornsirup und dem Amaretto beträufeln und vorsichtig verrühren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Aus der Mascarpone, dem Vanillemark, dem restlichen Ahornsirup sowie dem Joghurt eine Creme rühren. Die Spekulatius grob zerbröseln.

Die gewürfelten Feigen, die Creme und die Brösel in ein Dessertglas schichten. Die letzte Schicht sollten Spekulatiusbrösel sein. Die übrige halbe Feige noch einmal halbieren, das Dessert damit garnieren und servieren.