



| Die Küchenschlacht – Hauptgänge & Desserts vom 07. November 2013

|

Hauptgang: „Zander mit Kartoffel-Birnen-Sellerie-Püree und frittierten Salbeiblättern“ von Gerold Geil

Zutaten für zwei Personen

500 g	Zanderfilet, mit Haut
250 g	mehlig kochende Kartoffeln
250 g	Knollensellerie
150 g	Birnen
8 EL	Schlagsahne
8 EL	Olivenöl
14	Salbeiblätter
1 Bund	krause Petersille
	Mehl, zum Bemehlen
	Olivenöl
	grobes Meersalz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen, grob zerkleinern und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen fein würfeln und zu den Kartoffeln und dem Sellerie in den Topf geben. Anschließend Sellerie, die Birnen und Kartoffeln abtropfen und ausdämpfen lassen.

Die Schlagsahne zum Selleriegemüse geben und stampfen. Das Olivenöl und die krause Petersilie ebenfalls hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Zanderfilet in zwei Scheiben schneiden, waschen, trocken tupfen, salzen und in Mehl wenden. Anschließend das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen, das Zanderfilet erst auf der Hautseite für einige Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Salbeiblätter mit in die Pfanne geben. Anschließend das Filet wenden und für eine halbe Minute fertig garen. Das Filet mit dem groben Meersalz und Pfeffer würzen.

Das Zanderfilet mit dem Kartoffel-Birnen-Sellerie-Püree auf einem Teller anrichten. Mit den frittierten Salbeiblättern garnieren und servieren.



Dessert: „Orangen-Schichtdessert“ von Gerold Geil

Zutaten für zwei Personen

3	Orangen
100 g	Amarettini
500 g	Speisequark (20%)
200 g	Sahne
10 EL	flüssiger Zucker
80g	Zartbitterschokolade
	Minzblätter, zum Garnieren

Zubereitung

Die Orangen filetieren und klein schneiden. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz grob zerbröseln.

Sechs Esslöffel flüssigen Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Orangenstückchen dazugeben und leicht karamellisieren lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade hacken und mit dem Quark und dem restlichen flüssig Zucker vermengen. Anschließend die Sahne unter den Quark heben.

In einem hohen Glas schichtweise die Creme, die Orangen und die Amarettinis füllen. Mit Minzblättern garnieren und servieren.



Hauptgang: „Lachsfilet und Safran-Reis mit Berberitzen“ von Nora Esmaeillian

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsfilet, ohne Haut
250 g	Reis
30 g	Berberitze
1	Knoblauchzehe
1	Limette
50 g	Zucker
250 g	Margarine
4 EL	Olivenöl
5 g	Safran
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Reis in dem kochenden Wasser circa fünf Minuten garen. Anschließend das Wasser abgießen.

Einen Topf mit der Margarine erhitzen und schmelzen lassen. Anschließend die Berberitze, den Safran und den Zucker dazugeben und kurz erhitzen lassen. Nun den Reis hinzugeben und zugedeckt zehn Minuten abdampfen lassen.

Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Knoblauch marinieren und zehn Minuten ziehen lassen.

Eine Pfanne erhitzen. Das fertig marinierte Lachsfilet in der heißen Pfanne braten.

Den Safran-Reis mit Berberitze und das Lachsfilet auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Napoleon“ von Nora Esmaeillan

Zutaten für zwei Personen

3 Scheiben	Blätterteig
2	Eier
4 EL	Mehl
150 g	Zucker
250 ml	Milch
150 g	Butter
2 Pkt.	Vanillin Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillin Zucker cremig rühren. Die Milch und das Mehl dazu geben und weiter rühren. Auf dem warmen Herd die Creme solange rühren, bis sie blubbert. Die Butter anschließend dazu geben und weiterrühren bis die Creme fest wird. Anschließend abkühlen lassen.

Den Blätterteig in kleine Rechtecke schneiden, auf ein Backpapier legen im Backofen zwölf bis fünfzehn Minuten backen. Die Buttercreme und die Blätterteigscheiben schichten. Bis zu vier Schichten übereinander.

Die Napoleon auf einem Teller anrichten und mit einem Mokka servieren.



Hauptgang: „Lammkarree mit Gremolata, aramäischem Reis und Rotweinsauce“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

2	Lammkarees, à 200 g, küchenfertig
100 g	Reis
100 g	Couscous
100 g	Glasnudeln
2	Knoblauchzehen
1	Zitrone
1	Orange
4 EL	Butter
1 EL	Butter, kalt
½ Bund	glatte Petersilie
3 Zweige	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
100 ml	trockener Rotwein
250 ml	Lammfond
1 EL	Tomatenmark
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Grill vorheizen.

Vier Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen und den Reis, den Couscous und die Glasnudeln darin zusammen drei Minuten anbraten. 300 Milliliter Wasser aufgießen und den Reis bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

Die Zitrone und die Orange heiß waschen. Je einen Streifen Schale abschälen. Die restliche Schale für die Gremolata abreiben. Die Petersilie waschen, trocknen und zusammen mit einem Zweig Rosmarin und dem Thymian hacken und in eine Schüssel geben. Eine Knoblauchzehe abziehen, in kleine Würfel schneiden und zu den Kräutern geben. Zwei Esslöffel Olivenöl unterrühren.

Die Lammkarees waschen, trocken tupfen und kräftig salzen und pfeffern. Die Gremolata darauf verteilen und anschließend für acht Minuten im Ofen garen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Tomatenmark darin anrösten. Mit dem Wein ablöschen und leicht einkochen lassen. Den restlichen Rosmarin und den Fond mit in die Pfanne geben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und zusammen mit den Zitrusstreifen ebenfalls in die Pfanne geben. Die Sauce köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit einem Esslöffel kalter Butter binden.

Das Lammkaree mit Gremolata auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.



Dessert: „Mini-Schokopudding mit karamellisierter Birne“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

2	Sesamkekse
1	Birne
50 g	Zartbitterschokolade
1	Ei
50 g	Butter, weich
100 g	Crème fraîche
1 TL	Zuckerrübensirup, hell
10 ml	Birnenschnaps
10 ml	Marsala
50 g	Zucker
	Butter, für die Tassen
	Puderzucker, zum Bestreuen
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen Umluft vorheizen.

Die Espressotassen mit Butter einfetten und die Schokolade grob hacken. Die weiche Butter mit der Schokolade, dem Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen.

Das Ei trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit 40 Gramm Zucker in einer weiteren Schüssel ebenfalls schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Hälfte der Crème fraîche und den Zuckerrübensirup und das Eigelb rühren. Die Schokoladenmischung ebenfalls hinzufügen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Schokoladenmasse nun auf die Espressotassen verteilen. Die Tassen auf ein tiefes Backblech stellen und dieses mit so viel Wasser füllen, dass die Tassen zu einem Drittel im Wasser stehen.

Den Schokopudding auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen. Währenddessen eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und anschließend in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne die Birne andünsten und mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die übrige Crème fraîche hinzufügen.

Die Mini-Schokopuddings aus dem Ofen nehmen und die karamellisierten Birnen darüber geben. Die Sesamkekse zerbröseln, darüber streuen und anschließend mit dem Marsala und dem Birnenschnaps beträufeln.

Die Mini-Schokopuddings mit Puderzucker bestreuen und servieren.