



## | Die Küchenschlacht – Hauptgänge und Desserts vom 11. April 2013 |

### **Hauptgang: „Bandnudeln mit Spinat-Basilikum-Pesto und Garnelen“ von Sabine Raithe**

#### **Zutaten für zwei Personen**

6	Riesengarnelen, mit Schale und Kopf, küchenfertig
250 g	Tagliatelle
50 g	Parmesan
150 g	frischen Spinat
50 g	Pinienkerne
4	Knoblauchzehen
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Rosmarin
200 ml	Schlagsahne
150 ml	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pinienkerne mit etwas Fett in einer heißen Pfanne rösten.

Zwei Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Den Spinat waschen und verlesen. Den Großteil des Basilikums zupfen und mit dem Spinat klein schneiden. Nun den Parmesan grob reiben und das Ganze zusammen in einen Mixer geben. Anschließend die Hälfte der gerösteten Pinienkerne, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles zerkleinern. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben, bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat.

Anschließend die Tagliatelle in das kochende Salzwasser geben und nicht ganz gar kochen. Die Nudeln kurz vor dem Garpunkt in ein Nudelsieb geben und abtropfen lassen. Nun die Sahne in eine erhitzte Pfanne geben und das fertige Pesto einrühren. Kurz aufkochen und dann die Nudeln hinzugeben. Das Ganze mehrfach umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Schale, Schwanz und Darm befreien, dann waschen und trocken tupfen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Rosmarin, den Knoblauch und die Garnelen darin braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das restliche Basilikum zupfen.

Die Tagliatelle mit dem Spinat-Basilikum-Pesto und den Garnelen auf Tellern anrichten, mit dem übrigen Basilikum und den restlichen Pinienkernen garnieren und servieren.



## **Dessert: „Mandarinen-Mohn-Becher“ von Sabine Raithel**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Mandarinen, mit Saft, aus der Dose
0,5 Bund	Zitronenmelisse
1	Vanilleschote
2 EL	gemahlener Mohn
50 g	Zucker
300 g	Vollmilchjoghurt
200 ml	Schlagsahne
3 EL	Ahornsirup

### **Zubereitung**

Zunächst die Mandarinen durch ein Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Anschließend einen Esslöffel des Ahornsirups und zwei Esslöffel des Mandarinenaftes verrühren und die Mandarinen darin kurz marinieren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann das Vanillemark mit dem Mohn, dem restlichen Ahornsirup, dem Zucker und drei Esslöffeln des Mandarinenaftes unter den Joghurt rühren. Anschließend die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und dann vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.

Ein paar Blätter von der Melisse zupfen.

Den Mohn-Joghurt in Dessertschalen verteilen, die marinierten Mandarinenfilets darauf anrichten und mit der Zitronenmelisse verzieren.



## **Hauptgang: „Lachs im Backpapier mit Reis“ von Johannes Hintersteiner**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachsfilets, ohne Haut, küchenfertig
100 g	Reis
2	unbehandelte Orangen
1	rote Paprikaschote
2	Frühlingszwiebeln
1 Knolle	Ingwer
30 ml	dunkle Sojasauce
	schwarze Meersalzflocken
	asiatisches Reisgewürz, zum Abschmecken
	Fünf-Gewürze-Mischung, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser für den Reis aufsetzen und etwas asiatisches Reisgewürz hinzugeben. Den Reis bei schwacher Hitze darin gar kochen.

Zunächst die Paprikaschote vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien. Nun die Frühlingszwiebeln abziehen, von den Enden befreien und mit der Paprika in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und in lange dünne Streifen schneiden.

Die Orangen auspressen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Jeweils eines der Lachsfilets in die Mitte des Backpapiers legen. Anschließend mit der Paprika, den Frühlingszwiebeln und dem Ingwer bedecken. Dann die Sojasauce und den Orangensaft darüber geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und der Fünf-Gewürze-Mischung abschmecken.

Die Papierpäckchen oben zuschnüren und für circa 15 Minuten in den vorgeizten Backofen schieben.

Den Lachs im Backpapier mit dem Reis und dem Gemüse auf Tellern anrichten, mit den schwarzen Meersalzflocken garnieren und servieren.



## **Dessert: „Strauben mit warmen Früchten“ von Johannes Hintersteiner**

### **Zutaten für zwei Personen**

50 g	Mandarinen, aus der Dose
1	Kiwi
1	Ananas
0,5 Bund	Minze
4 EL	Mehl
3	Eier
125 ml	Milch
125 ml	Orangensaft
1 EL	Rum
500 ml	Öl, zum Frittieren
	Butter, zum Karamellisieren
2 EL	Zucker
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz, zum Abschmecken

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 40 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zunächst die Milch, die Eier, Salz, das Mehl und den Rum zu einem Teig verarbeiten. Das Öl in einem Topf erhitzen. Anschließend den Teig durch einen Trichter kreisförmig in das heiße Öl laufen lassen und goldgelb backen. Dann mit einer Schöpfkelle den Teig herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und dann in dem vorgeheizten Backofen warm halten.

Die Butter und den Zucker in eine Pfanne geben. Die Ananas schälen, vom Kern befreien und ein paar Scheiben abschneiden. Die Ananas und die Mandarinen darin karamellisieren. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nun die Früchte aus der Pfanne nehmen.

Die Kiwi schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Minze zupfen und klein hacken.

Die Strauben mit den warmen Früchten auf Tellern anrichten, mit den Kiwischeiben, etwas Puderzucker und der gehackten Minze garnieren und servieren.



## **Hauptgang: „Schwarze Tagliatelle mit Lachs, Limetten-Zabaione und glasiertem Fenchel“ von Laura Hennig**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachsfilets, à 200 g, ohne Haut, küchenfertig
200 g	schwarze Tagliatelle
1 Knolle	Fenchel
1	unbehandelte Limette
3 Zweige	Zitronenthymian
3	Eier
30 g	Butter
1 EL	Puderzucker
1 EL	trockener Weißwein (Riesling)
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Den Zitronenthymian zupfen. Die Limette auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in eine Ofenform legen. Den Fisch salzen, mit etwas Limone und der Butter beträufeln und einige Blätter des Zitronenthymians auf den Lachs geben. Dann die Form mit der Frischhaltefolie abdecken und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Tagliatelle darin al dente kochen.

Anschließend den Fenchel quer in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Dann die restliche Butter und den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen, die Scheiben hineinlegen und von beiden Seiten eine bis zwei Minuten glasieren lassen. Danach herausnehmen und warm stellen.

Die Tagliatelle abgießen und im Butterrest der Fenchelpfanne schwenken.

Für die Sauce die Eier trennen und die Eigelbe mit etwas Salz, dem Saft einer halben Limone und dem Weißwein verquirlen. Dann über dem heißen Wasserbad zu einer Creme aufschlagen.

Die schwarzen Tagliatelle mit dem Lachs, der Limetten-Zabaione und dem glasiertem Fenchel auf Tellern anrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer garnieren und servieren.



## **Dessert: „Böhmische Rahmdalken mit Erdbeer-Kompott“ von Laura Hennig**

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Erdbeeren
100 g	Mehl
100 g	Sauerrahm
2	Eier
50 g	Pflanzenfett, zum Ausbraten
2 EL	Grenadinesirup
1 Pk.	Vanillezucker
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Zimt, zum Bestreuen
	Zucker, zum Bestreuen

### **Zubereitung**

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Anschließend mit dem Vanillezucker und dem Grenadinesirup in einen Topf geben. Das Ganze köcheln lassen, bis die Erdbeeren weich sind. Die Erdbeeren gegebenenfalls mit etwas Zucker nachsüßen.

Die Eier trennen, das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Das Eigelb in einer anderen Schüssel mit einer Prise Salz und 20 Gramm Zucker schaumig schlagen. Anschließend den Sauerrahm und das Mehl unterrühren und den Eischnee unterheben. Das Pflanzenfett in einer Pfanne heiß werden lassen und den Teig eszlöffelweise ausbacken.

Die Böhmischen Rahmdalken mit dem Erdbeer-Kompott anrichten, mit Zimt und Zucker garnieren und servieren.