



## | Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 04.Dezember 2009 |

### **„Rote Betesuppe mit Datteln und Maronen“ von Kolja Kleeberg**

#### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Rote Bete, vorgekocht im Vacuumbeutel
4	Datteln, getrocknet
8	Maronen
2	Schalotten
2 EL	Orangenmarmelade, englisch
4 EL	Butter
1000 ml	Orangensaft
1000 ml	Gemüsefond
100 ml	rote Bete Saft
20 ml	Rotweinessig
2 EL	Dattelbalsamico
1 Prise	Zucker
	Piment, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Maronen kreuzweise einritzen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Die Schalotten abziehen und mit der roten Bete in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und die rote Bete darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotweinessig ablöschen und die Orangenmarmelade dazu geben. Anschließend das Ganze mit dem rote Betesaft und dem Gemüsefond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange köcheln lassen, bis die rote Bete weich ist. Anschließend den Orangensaft dazu geben und das Ganze pürieren.

Die Dattel schälen und vom Kern befreien. Die Maronen schälen, klein hacken und mit den Datteln in etwas Butter schwenken.

Die Suppe mit den Datteln und den Maronen auf Tellern anrichten. Anschließend mit Piment abschmecken und mit dem Dattelbalsamico garnieren.



## **„Schweinerückensteak mit Spekulatiuskruste, Rosenkohl, Rosinen und Pinienkernen“ von Kolja Kleeberg**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Schweinerückensteaks, à 200 g
250 g	Rosenkohl
100 g	Champignons, braun
20 g	Rosinen
2	Schalotten
50 g	Spekulatiuskekse
1	Ei
100 g	Butter
1 EL	Butterschmalz
50 g	Mandeln, gehackt
20 g	Pinienkerne
8 cl	Weißwein, trocken
30 g	Mandelöl
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen, klein schneiden und mit den Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Das Ganze auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

100 Gramm Butter mit dem Schneebesen aufschlagen bis sie weißlich ist. Die Spekulatiuskekse zermahlen und mit den Schalotten-Pilzmischung und dem Mandelöl in die Butter rühren. Anschließend das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Steaks in etwas Butter vier Minuten von jeder Seite anbraten und anschließend mit Küchenpapier abtupfen. Von der Spekulatiusbutter ein paar Scheiben abschneiden, die Steaks damit belegen und das Ganze in den Backofen geben.

Die Rosinen in Weißwein aufkochen und den Rosenkohl vom Strunk entfernen, die Blätter abzupfen und in Butterschmalz anschwitzen. Das Ganze mit Salz abschmecken und mit der Rosinen-Weißweinsauce vermengen.

Die Pinienkerne ohne Fett hell rösten.

Die Steaks mit dem Rosenkohl und den Rosinen auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garnieren.