



| Die Küchenschlacht – Hauptgang& Dessert vom 10. Dezember 2009 |

„Estragonhuhn mit Kartoffelspießen“ von Öznur Yildirim

Zutaten für zwei Personen

2	Hühnerbrustfilets, à 150 g
8	Drillinge, festkochend
1 Stange	Porree
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1	Orange, unbehandelt
0,5 Bund	Estragon
1 TL	Estragon, getrocknet
25 g	Mehl
20 g	Butter
30 ml	Sahne
125 ml	Hühnerfond
125 ml	Weißwein, trocken
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz, zum Abschmecken

Zubereitung

Die Schale von der Orange abreiben. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, die Orangenschale, einen Esslöffel Salz und die Kartoffeln hineingeben und bissfest garen.

Den Porree von den Enden entfernen, abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Hühnerbrustfilets ebenfalls waschen und trocken tupfen.

Eine Pfanne mit zehn Gramm Butter erhitzen. Die Hälfte des Mehls mit Pfeffer und Salz würzen, die Filets darin wälzen und bei mittlerer Hitze drei Minuten anbraten, wenden und ebenfalls von der anderen Seite drei Minuten anbraten. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Porreeringe in die noch warme Pfanne geben und anschwitzen, das übriggebliebene Mehl darüber streuen. Den Wein und den Hühnerfond hinzugießen und unter Rühren aufkochen. Den getrockneten Estragon hinzugeben und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen.

Eine Pfanne mit der übrigen Butter erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und jeweils drei auf einen Holzstab aufspießen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in der Pfanne anrösten. Anschließend die Kartoffelspieße hinzugeben und ebenfalls goldbraun anbraten.

Die Filets wieder in die Pfanne mit der Sauce legen und noch einmal zehn Minuten mitkochen bis sie gar sind. Anschließend die Sahne unterrühren.

Ein paar Blätter vom Estragon abziehen.

Das Estragonhuhn und die Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce und dem frischen Estragon garnieren.



„Heiße Banane mit Kakaosirup“ von Öznur Yildirim

Zutaten für zwei Personen

2	Bananen, süß und reif
1 Schote	Vanille
100 g	Kakaopulver, ohne Zuckerzusatz
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Bananen schälen, halbieren und mit Zitronensaft einreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

250 Milliliter Wasser, den Zucker, eine Prise Salz und das Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend das Kakaopulver mit einem Schneebesen einrühren und alles unter ständigem Rühren fünf Minuten kochen lassen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Bananen eine Minute von jeder Seite anbraten.

Die Bananen mit dem Sirup auf Tellern anrichten.



„Rinderfilet mit Pariser Kartoffeln“ von Christina Meiering

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets à 200 g
4	Kartoffeln, festkochend, groß
200 g	Champignons, weiß, klein
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
2 TL	Butter
250 ml	Rinderfond
3 TL	Sonnenblumenöl
25 ml	Sherry, trocken
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei große Teller zum Vorwärmen in den Ofen geben.

Die Kartoffeln schälen, mit dem Melonenausstecher kleine Kugeln formen und diese etwa zehn Minuten in Salzwasser garen. Anschließend eine Pfanne mit einem Teelöffel Öl und einem Teelöffel Butter erhitzen, die abgetropften Kartoffelkugeln hineingeben und braun anbraten.

Die Champignons putzen und halbieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Champignons mit ein wenig Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ebenfalls ein halbes Bund Petersilie klein hacken.

Einen Teelöffel Öl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch hell andünsten. Die Champignons hinzufügen und unter Rühren sechs Minuten schmoren. Anschließend salzen, pfeffern, zuckern und mit dem Sherry ablöschen. Den Topf zudecken und bei geringer Hitze weitere fünf Minuten ziehen lassen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit grobem Pfeffer bestreuen. Jeweils das übrige Öl und die übrige Butter heiß werden lassen und die Filets bei starker Hitze auf beiden Seiten drei Minuten, scharf anbraten. Abschließend die Filets salzen und für etwa acht Minuten in den Ofen geben.

In der Pfanne aus Rinderfond, Salz und Pfeffer den Bratenfond herstellen. Das Ganze auf kleiner Flamme reduzieren lassen. Danach werden die Kartoffeln noch ein wenig gesalzen.

Die Rinderfilets auf Tellern anrichten. Die Champignon-Zwiebel-Mischung ein wenig abtropfen und darüber verteilen. Zuletzt die Kartoffeln dazugeben, mit dem Bratenfond übergießen und der übrigen Petersilie bestreuen.



„Apfelscheiben mit Zimtsauce“ von Christina Meiering

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, rot , Holsteiner Cox
2 EL	Wild-Preiselbeeren, aus dem Glas
20 g	Butter
1	Ei
150 g	Crème fraîche
2 EL	Calvados
1 Bund	Zitronenmelisse
2 TL	Zimt, gemahlen
3 EL	Zucker

Zubereitung

Das Ei mit der Crème fraîche und zwei Esslöffeln Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen lassen. Anschließend einen Teelöffel Zimt und den Calvados hinzugeben.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den restlichen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelscheiben zugeben und von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten.

Die Apfelscheiben mit den Wild-Preiselbeeren auf Tellern anrichten und mit Zimt und Zitronenmelisse garnieren.



„Puteninvoltini mit Pasta“ von Petra Strobel

Zutaten für zwei Personen

4	Putenschnitzel à 120 g, dünn geschnitten
4 Scheiben	Schinkenspeck, mager
250 g	Tagliatelle, grün
6	Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
2 EL	Ajvar, mild
1 Bund	Basilikum
2 Zweige	Rosmarin
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Speisestärke
200 g	Crème fraîche
2 EL	Balsamicoreme
8 EL	Olivenöl
4 cl	Bitterorangenlikör
300 ml	Riesling, trocken
	Meersalz, zum Abschmecken
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Zubereitung

Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und pfeffern. Die eingelegten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Crème fraîche mit Cayennepfeffer, den klein geschnittenen Tomaten und dem Ajvar vermengen und abschmecken.

Die Putenschnitzel mit der Creme bestreichen sowie mit je zwei Blättern Basilikum und einer Scheibe Schinken belegen. Anschließend die Fleischstücke zusammenrollen und mit den Holzstäbchen fixieren.

Die Knoblauchzehen abziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die ganzen Knoblauchzehen und die Putenröllchen hineingeben und etwa fünf Minuten rundum anbraten. Anschließend die Rosmarinzweige dazu legen und mit dem Riesling und dem Bitterorangenlikör ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die grünen Tagliatelle in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen.

Kurz vor dem Anrichten die Balsamicoreme in die Fleischpfanne geben und die Sauce mit Speisestärke etwas andicken.

Die Puteninvoltini mit der Pasta und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



„Knusprige Beerencreme“ von Petra Strobel

Zutaten für zwei Personen

250 g	Waldbeeren, TK-Ware, angetaut
125 g	Gewürzspekulatius
300 g	Magerquark
50 g	Rohrzucker
2 TL	Zimt
200 g	Sahne

Zubereitung

Die Beeren mit dem Pürierstab pürieren und mit dem Zimt vermengen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Gewürzspekulatius zerbröseln.

Abwechselnd Sahnequark, Beerenmus und Kekse in zwei Gläser schichten. Die Beeren-Creme anschließend in für 25 Minuten in den Kühlschrank stellen.