



| Die Küchenschlacht – Hauptgang& Dessert vom 15. Dezember 2009 |

„Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon-Zitronen-Sauce und Reis“ von Reinhard Hofstätter

Zutaten für zwei Personen

350 g	Schweinefilet
150 g	Langkornreis
1 Bund	Rucola
100 g	Champignons, weiß
30 g	Essiggurken
1	Zitrone, unbehandelt
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
0,5 EL	Speisestärke
0,5 EL	Senf, scharf
60 ml	Rotwein, trocken
300 ml	Geflügelfond
35 ml	Sahne
2 EL	Olivenöl
1 TL	Butter
1 TL	Tomatenmark
10 g	Puderzucker
3	Nelken
1	Lorbeerblatt
0,5 TL	Paprikapulver, rosenscharf
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Cayennepfeffer

Zubereitung

Für den Reis die Butter in einem Kochtopf erhitzen und den Reis darin leicht glasig rösten. Etwa 300 Milliliter Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Eine Zwiebel abziehen, eine Scheibe abschneiden, mit den Nelken spicken und in den Topf legen. Anschließend den Reis bei geringer Hitze fertig garen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten etwa eine Minute anbraten und anschließend herausnehmen und warm stellen. Den Puderzucker in die Pfanne stäuben und karamellisieren lassen. Die übrige Zwiebel abziehen, würfeln und darin bei schwacher Hitze glasig anschwitzen. Den Rotwein dazugießen, das Tomatenmark unterrühren und sirupartig einkochen lassen. Den Geflügelfond dazugießen, die Knoblauchzehe abziehen und mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Die Sauce um etwa ein Drittel einkochen lassen und die Sahne hinzufügen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, anschließend in die Sauce rühren und ein paar Minuten bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen. Das Lorbeerblatt und die Knoblauchzehe wieder entfernen, dafür den Senf und das Paprikapulver hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren.

In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Champignons darin etwa zwei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und die Schale abreiben. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Essiggurken in feine Streifen schneiden, mit den Fleischstreifen in die Sauce geben und darin erwärmen. Die Sauce mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Abschließend die Petersilie mit den angebratenen Champignons hinzufügen.

Das geschnetzelte Schweinefilet mit dem Reis auf Tellern anrichten und mit den Rucolablättern garnieren.



„Heidelbeernocken mit besoffener Sahne“ von Reinhard Hofstätter

Zutaten für zwei Personen

150 g	Heidelbeeren, TK-Ware
50 g	Mehl
1	Ei
50 g	Zucker
1	Vanilleschote
1 TL	Amaretto
100 g	Butter
250 ml	Schlagsahne
	Puderzucker, zum Garnieren
	Melissenblätter, zum Garnieren

Zubereitung

Die Heidelbeeren mit dem Mehl bestäuben und vermengen. Anschließend das Ei beifügen und nochmals gut vermengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und einen gehäuften Esslöffel Heidelbeermasse nach und nach in die heiße Butter einlegen, etwas flach drücken und beidseitig goldbraun ausbacken.

Die Sahne schlagen, mit etwas Puderzucker und dem Amaretto vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und hinzufügen.

Die Nocken auf Tellern anrichten mit Puderzucker und Melissenblättern garnieren und mit der Sahnesoße servieren.



„Scaloppine al Limone“ von Mario Schulz

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel à 100 g
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Brokkoli
20 g	Butter
15 g	Mandelblättchen
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Brokkoli in das kochende Wasser geben und sechs Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Den Brokkoli abgießen, abdecken und beiseite legen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Etwa sechs Esslöffel Zitronensaft mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen und das Fleisch damit marinieren.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch abtropfen lassen und darin von jeder Seite kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die restliche Marinade in die Pfanne geben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter mit den Mandeln in einer zweiten Pfanne aufschäumen lassen und den Brokkoli darin schwenken.

Die Kalbsschnitzel und den Brokkoli auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.



„Zwetschgenrolle mit Vanilleeis“ von Mario Schulz

Zutaten für zwei Personen

250 g	Zwetschgen, TK-Ware
100 g	Mehl
250 ml	Milch
250 ml	Vanilleeis
2 EL	Zucker
3	Eier
3 EL	Zimtzucker
	Salz
	Margarine, zum Einfetten

Zubereitung

Den Backofen inklusive Backblech auf 225 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren, eine Prise Salz, einen Esslöffel Zucker und die Eigelb unterrühren. Das Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen.

Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, mit Margarine einfetten und den Teig glatt auf das Blech geben. Die Zwetschgen entsteinen, vierteln und auf dem Teig verteilen. Den Eischnee esslöffelweise auf den Teig setzen und den Zimtzucker darüber streuen. Den Eierkuchen etwa zwölf Minuten backen.

Abschließend den heißen Eierkuchen aus dem Ofen nehmen, aufrollen, in Scheiben schneiden und mit Vanilleeis auf Tellern anrichten und servieren.



„Im Ofen gebratene Forelle mit gerösteten Kartoffelscheiben und Meerrettich-Walnuss- Sahne“ von Renate Kändler

Zutaten für zwei Personen

2	Forellen à 400 g
4	Kartoffeln, festkochend, groß
3	Zitronen, unbehandelt
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
15 g	Meerrettich
150 g	Crème fraîche
40 g	Walnusskerne
6 EL	Olivenöl
20 g	Oliven, schwarz, mit Stein
	Meersalz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Zentimeter dicke Scheiben schneiden und trocken tupfen. In einer Schale drei Esslöffel Olivenöl mit Salz und Pfeffer vermengen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und untermengen. Die Kartoffelscheiben darin wälzen und anschließend in eine feuerfeste Form legen, mit doppelter Alufolie dicht abdecken und im Backofen etwa 20 Minuten garen. Anschließend die Folie abnehmen, die Oliven drüberstreuen und weitere zehn Minuten goldbraun backen.

Die Forellen waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mit einem scharfen Messer mehrfach schräg einschneiden. Den Thymian mit etwas Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl vermengen. Die Forellen innen und außen damit einreiben, die Zitronen vierteln und damit die Forellen füllen. Die Forellen in den Ofen schieben und etwa zwölf Minuten knusprig garen.

Etwa 15 Gramm von dem Meerrettich reiben, die Walnüsse klein hacken und zusammen mit der Crème Fraîche vermengen. Anschließend salzen und pfeffern. Die übrige Zitrone halbieren, den Saft auspressen und damit die Creme abschmecken.

Die Forellen auf Tellern mit den Kartoffelscheiben anrichten und mit der Meerrettichsahne servieren.



„Quark-Rosinen-Schmarrn mit Aprikosenkompott“ von Renate Kändler

Zutaten für zwei Personen

6	Aprikosen
2	Eier, groß
180 g	Mehl
100 g	Quark
2 EL	Rosinen
15 g	Vanillezucker
1	Vanilleschote
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter
3 TL	Butterschmalz
2 cl	Rum
2 EL	Apfelsaft
100 ml	Milch
1 TL	Zimt
6 TL	Zucker
2 TL	Puderzucker

Zubereitung

Die Rosinen etwa zehn Minuten in Apfelsaft einweichen.

Die Aprikosen entsteinen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit einem Teelöffel Zucker, sowie einem Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Aprikosenscheiben darin schwenken, durchziehen lassen und warmstellen.

Die Eier trennen, das Eiweiß schlagen und Zitronenschale abreiben. Das Mehl und die Milch mit den Eigelben verrühren. Quark, zwei Teelöffel Zucker und den Vanillezucker dazugeben und den Zitronenabrieb und den Rum unterrühren. Anschließend das Eiweiß unterheben, die Rosinen kurz abtropfen und ebenfalls einrühren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Masse dabei nicht zu dick einlaufen lassen und beidseitig goldgelb backen.

Den Quark-Rosinen-Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und mit Zimt, dem restlichen Zucker und Aprikosenkompott servieren.



„Gefüllte Putenroulade auf Erbsenpüree“ von Patrick Loehl

Zutaten für zwei Personen

3	Putenschnitzel à 150 g
2	Kartoffeln, festkochend
300 g	Erbsen, TK Ware
100 g	Blattspinat
1	Lauchzwiebel
125 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
20 g	Butter
125 ml	Sahne
	Olivenöl, zum Braten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Kartoffeln zusammen mit den Erbsen darin köcheln lassen.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lauchzwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Blattspinat abbrausen und trocken schleudern. Die Putenschnitzel mit dem Frischkäse bestreichen, mit dem Blattspinat und den Lauchzwiebeln belegen, das Fleisch zu einer Roulade rollen und mit Zahnstochern befestigen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Rouladen anbraten. Anschließend die Zahnstocher entfernen und das Fleisch in Frischhaltefolie und Alufolie einwickeln und in kochendem Wasser etwa sieben Minuten garen lassen.

Die Kartoffeln und die Erbsen abtropfen lassen, pürieren und das Ganze durch ein Sieb drücken. Anschließend mit der Sahne, Salz, Pfeffer und der Butter abschmecken.

Die gefüllten Putenrouladen und das Erbsenpüree auf Tellern anrichten.



„Mit Orangenragout gefüllte Crêpes mit Schokoladensauce“ von Patrick Loehl“

Zutaten für zwei Personen

150 g	Mehl
3	Eier
200 ml	Milch
300 g	Zucker
50 g	Vollmilchschokolade
50 g	Zartbitterschokolade
2	Orangen, unbehandelt
100 ml	Orangensaft
40 ml	Bitterorangenlikör („Grand Manier“)
	Speisestärke, zum Binden
	Pflanzenöl, zum Braten

Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit 50 Gramm Milch in einem Topf schmelzen und beiseite stellen.

150 Gramm Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft und dem Bitterorangenlikör ablöschen und mit etwas Speisestärke abbinden. Die Orangen schälen, filetieren und die Filets mit in den Orangensaft geben.

Das Mehl mit den Eiern, der Milch und dem restlichen Zucker zu einem glatten Teig rühren und etwas aufquellen lassen. Anschließend Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Crêpes goldgelb ausbacken.

Die Crêpes mit dem Orangenragout füllen, auf Tellern anrichten und mit der Schokoladensauce beträufeln.