



| Die Küchenschlacht – Hauptgericht vom 07. Oktober 2009 |

„Cevapcici zu grünen Bohnen in Thymian-Pfifferlingsahne und Rosmarinkartoffeln“ von Mirja Hammer

Zutaten für zwei Personen

250 g	Gehacktes, vom Rind
25 g	Speck, geräuchert, durchwachsen
8	Kartoffeln, klein, festkochend
400 g	Bohnen, grün
80 g	Pfifferlinge
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
1 Bund	Petersilie, kraus
1 TL	Paprikapulver, scharf
80 g	Mehl
1 EL	Butterschmalz
100 g	Schlagsahne
125 ml	Sherry
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln vierteln und den Rosmarin abzupfen. Beides mit dem Olivenöl vermischen und mit Salz würzen. Die Rosmarinkartoffeln im Backofen circa 30 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

Für die Cevapcici die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Hälfte der Zwiebelwürfel mit dem Hackfleisch, dem Knoblauch, der Petersilie und dem Paprikapulver zu einem Fleischteig vermengen. Den Teig salzen und pfeffern, zu Cevapcici formen und in dem Mehl wenden.

Die Bohnen waschen, die Enden abtrennen und in kochendem Salzwasser circa 13 Minuten garen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Cevapcici acht Minuten darin braten, anschließend abtropfen lassen und im Backofen warm halten. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Pfifferlinge putzen und mit den restlichen Zwiebelwürfeln zu dem Speck geben und fünf Minuten weiter braten. Das Ganze mit dem Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian abzupfen, hacken und mit der Sahne ebenfalls in die Pfanne geben und anschließend vier Minuten köcheln lassen.

Die Bohnen abgießen, unter die Pfifferlingsahne heben und mit den Cevapcici und den Rosmarinkartoffeln anrichten.



„Schafskäse-Lammfrikadellen mit Joghurt-Minz-Sauce und griechischem Salat“ von Martin H. Lorenz

Zutaten für zwei Personen

40 g	Hackfleisch, vom Lamm
100 g	Schafskäse, in Salzlake
100 g	Feta, in Salzlake
300 g	Vollmilchjoghurt
2 EL	Crème fraîche
2	Schalotten
4	Zitronen, unbehandelt
60 g	Oliven, Kalamata, ohne Stein
3	Eiertomaten, groß (ca. 250 g)
1	Paprikaschote, rot
1	Salatgurke
1	Stangensellerie
1 Zehe	Knoblauch
2 Stängel	Blattpetersilie
2 Bund	Minze
1 EL	Majoranblätter
5 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Frikadellen die Schalotte abziehen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Einen Zweig Minzblätter und die Petersilienblätter abzupfen, klein schneiden und mit dem Lammhack und den Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schafskäse würfeln. Das Fleisch zu Kugeln formen und in jede Kugel ein Stück Schafskäse drücken. Anschließend die Frikadellen in „ EL fünfzehn Minuten braten.

Für die Sauce die übrige Minze abzupfen und klein schneiden. Den Joghurt mit der Crème fraîche vermischen. Einen Esslöffel Olivenöl und die Minzblätter dazugeben. Die Zitronen halbieren, auspressen und einen Teelöffel Zitronensaft zu der Sauce geben. Das Ganze gut verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den Salat den Fetakäse würfeln. Die Paprikaschote halbieren und von den Scheidewänden, sowie dem Strunk befreien. Die Tomaten ebenfalls vom Strunk befreien, halbieren und zusammen mit der Paprikaschote entkernen und klein schneiden. Die Salatgurke halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Stangensellerie und die Oliven ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Tomaten, die Paprikaschote, die Gurke und die Stangensellerie in einer Schüssel vermengen.

Für die Vinaigrette den Knoblauch abziehen und klein hacken. Mit dem restlichen Zitronensaft und Olivenöl gründlich verrühren und die Vinaigrette über den Salat träufeln.

Die Frikadellen auf Tellern anrichten und mit der Sauce und dem griechischem Salat garnieren.



„Kaninchen in Senfsauce mit Kartoffel-Wurzel-Stampf“ von Constanze Steffenhagen

Zutaten für zwei Personen

1	Kaninchenkeule
2	Kaninchenrückenfilets à 150 g
80 g	Speck, durchwachsen
4	Kartoffeln, jung, mehligkochend
4	Schalotten
0,5 Knolle	Knoblauch
6	Karotten
1	Stangensellerie
2	Petersilienwurzeln
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Butter
1 EL	Mehl
3 EL	Crème fraîche
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
150 g	Parmesan
250 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Geflügelfond
1	Muskatnuss
4 Zweige	Thymian
3 Stengel	Petersilie, glatt
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
1 TL	Pimentkörner
4 EL	Dijonsenf
	Olivenöl, zum Anbraten
1 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kaninchenkeule und die Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten mit zwei Esslöffeln Senf bestreichen. In einer Pfanne den Speck mit 10 Gramm Butter und dem Öl anbraten und herausnehmen. Die Kaninchenkeulen und die Kaninchenrückenfilets in das Bratenfett legen, von allen Seiten anbraten und mit dem Mehl bestäuben. Anschließend die Rückenfilets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und in den Ofen geben.

Die Schalotten abziehen, halbieren, klein schneiden und zu dem Fleisch geben. Die Karotte und den Stangensellerie klein schneiden und ebenfalls gemeinsam mit zwei Knoblauchzehen, dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern, den Nelken und den Zucker dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze 15 Minuten schmoren lassen und anschließend die Hälfte vom Speck unterrühren. Den Thymianzweig in die Sauce geben. Während des Schmorens nach und nach den Geflügelfond zugießen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und die Crème fraîche, den restlichen Speck und den restlichen Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchenfilets aus der Alufolie wickeln, wieder dazu geben und ziehen lassen.

Für den Kartoffelbrei die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Eine Petersilienwurzel und vier Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf mit Salzwasser garen. Eine Petersilienwurzel und die restliche Karotte als Ganzes hinzugeben und bissfest garen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Parmesan reiben. Etwas von der Muskatnuss abreiben. 100 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Sahne und die Milch vermengen. Anschließend die Kartoffeln abtropfen lassen und zusammen mit der Milch-Sahne Mischung zu Kartoffelbrei verarbeiten und die Karotten unterstampfen. Anschließend mit der warmen Butter, dem Muskatabrieb, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Parmesan verfeinern.



Die im Ganzen gegarte Karotte und Petersilienwurzel in der restlichen Butter schwenken und salzen. Die Petersilie fein hacken und dazu geben.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Das Ganze mit dem Püree, der Karotte und der Petersilienwurzel garnieren. Anschließend mit dem Speck und dem Parmesan bestreuen.



„Piccata milanese mit glacierten Karotten und Zwiebeln“ von Brigitte Enders

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kalbsfilet, in dünnen Scheiben
1 Scheibe	Toastbrot
1	Ei
3	Karotten
4	Schalotten, klein
1 Zweig	Petersilie
20 g	Rosinen
20 g	Pinienkerne
1 TL	Zucker
3 TL	Kristallzucker
1 EL	Weißweinessig
1 EL	Balsamicoessig, weiß
20 g	Butter
3 EL	Olivenöl
3 EL	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei verquirlen und das Toastbrot von der Rinde befreien und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Kalbsfilet durch das Ei ziehen und mit den Weißbrotbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin kurz auf beiden Seiten anbraten und anschließend im Backofen warm stellen.

Die Rosinen und die Pinienkerne in der Pfanne im Fleischsud erhitzen, den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Weinessig ablöschen und auf den Schnitzeln verteilen.

Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und mit der Butter, zwei Teelöffeln Kristallzucker, zwei Esslöffeln Wasser und mit Salz 15 Minuten dünsten. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Abschließend die Petersilie zupfen, hacken und über die Karotten streuen.

Die Schalotten abziehen und halbieren. Den restlichen Kristallzucker karamellisieren und die Zwiebeln hinzufügen. Das Olivenöl, den Balsamicoessig und 100 Milliliter Wasser hinzufügen und zugedeckt weich kochen. Den Deckel abheben und die Flüssigkeit zehn Minuten verdampfen lassen.

Die Piccata milanese auf einem Teller anrichten und mit den Karotten und den Schalotten garnieren.