



| Die Küchenschlacht – Leibgericht vom 12. Oktober 2009 |

„Schweinekotelett mit Basilikumsauce und Kartoffelpüree“ von Gabriele Bosse

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinekoteletts, à 180 g
240 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Schalotte, klein
0,5 Bund	Basilikum
200 ml	Sahne
50 g	Butter
3 EL	Crème fraîche
90 ml	Gemüsefond
1 EL	Olivenöl
1 EL	Weinbrand
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen.

Die Basilikumblätter abzupfen und einige davon zum Dekorieren beiseite legen. Die restlichen Blätter grob zerzupfen und mit dem Gemüsefond im Mixer pürieren.

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl erhitzen, die Koteletts darin vier Minuten pro Seite anbraten und im Backofen warm stellen.

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl aus der Pfanne gießen, zehn Gramm Butter darin erhitzen, die Schalottenwürfel glasig dünsten und anschließend mit dem Weinbrand ablöschen. Das Basilikumpüree über der Pfanne durch ein Sieb passieren und das Ganze drei Minuten kochen lassen. Die Crème fraîche unterrühren und kurz erwärmen und anschließend salzen und pfeffern.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und die restliche Butter und die Sahne unterheben. Die Muskatnuss reiben und dann das Kartoffelpüree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kotelett zusammen mit dem Püree auf einem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Basilikumsauce beträufeln und abschließend mit den Basilikumblättern garnieren.



„Orecchiette alla Fratello Siciliana e Crostini“ von Daniel Buttmi

Zutaten für zwei Personen

200 g	Orecchiette
2	Salsiccia, groß
1	Ciabatta
1	Zwiebel, rot, groß
200 g	Strauchtomaten, klein, italienisch
150 g	Parmesan
4 Zehen	Knoblauch
4	Oliven, grün, ohne Stein
4	Oliven, schwarz, ohne Stein
1 Bund	Basilikum
1	Radicchio
2 EL	Tomatenmark
	Peperoncino, getrocknet
	Fleur de Sel
	Salz
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Orecchiette bissfest garen.

Den Knoblauch abziehen und drei Zehen zusammen mit den Oliven vierteln. Die Tomaten vom Strunk befreien und ebenfalls vierteln. Vier Blätter des Radicchios vom Strunk befreien und klein schneiden.

Die Salsiccia pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Das Ganze in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Peperoncino anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen, das Ganze verrühren und abschließend den Radicchio, die Tomaten, die Oliven und den Knoblauch dazugeben. Das Ganze bei geringerer Hitze mitbraten und mit dem Fleur de Sel abschmecken.

Zwei Scheiben von dem Ciabatta abschneiden und in der Grillpfanne anrösten. Die restliche Knoblauchzehe, abziehen, pressen und zusammen mit Olivenöl auf einen Teller vermengen. Anschließend das Ciabatta kurz darin eintauchen und mit Fleur de Sel würzen.

Die Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Den Parmesan reiben.

Die Orecchiette mit in die Pfanne geben, unterheben und anschließend auf tiefen Tellern anrichten. Mit dem Parmesan und dem Basilikum garnieren und dem Ciabatta servieren.



„Thunfisch mit Auberginenröllchen und Tomatensauce“ von Evelyn Eisenhauer

Zutaten für zwei Personen

2	Thunfischfilets, à 150 g, küchenfertig, Zimmertemperatur
500 g	Romatomen
1	Aubergine
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
7 Zehen	Knoblauch
1	Peperoncino, rot
60 ml	Rotwein, trocken
5 EL	Olivenöl
80 g	Büffel-Mozzarella
20 g	Parmesan
2 EL	Semmelbrösel
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Thymian
3 Zweige	Rosmarin
	Fleur de Sel, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Cayennepfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten mit dem kochendem Wasser überbrühen. Anschließend die Tomaten häuten, entkernen und klein hacken. Die Peperoncino längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebel und vier Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Einen Topf mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Die Tomaten, den Rotwein und die Chili hinzufügen und das Ganze köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und anschließend die Peperoncino aus der Tomatensauce herausnehmen.

Die Hälfte des Basilikums, des Thymians, des Rosmarins abzupfen und fein hacken. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit den Kräutern fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Semmelbrösel in zwei Esslöffeln Olivenöl anrösten und den Knoblauch, die gehackten Kräuter und geriebenen Parmesan dazugeben. Einen Esslöffel Olivenöl unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginen längs in zentimeterdicke Scheiben schneiden, salzen, auf einem Küchentuch ausbreiten und ziehen lassen. Anschließend die Scheiben abspülen und trocken tupfen. Die Kräutermasse auf die Auberginen streichen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und damit ebenfalls die Auberginenscheiben belegen. Das Ganze anschließend aufrollen und mit einem Spieß fixieren. Eine Grillpfanne mit einem Esslöffel Olivenöl austreichen, die Auberginenrollen rundum darin anbraten und mit Pfeffer würzen.

Zwei Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Den restlichen Basilikum, Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken. Den Thunfisch in dem restlichen Olivenöl mit dem Knoblauch und den Kräutern beidseitig kurz anbraten und anschließend mit Fleur de Sel würzen.

Den Thunfisch mit den Auberginenröllchen und der Tomatensauce auf Tellern anrichten.



„Im Glas gegarte Jacobsmuscheln mit Zitronenthymian und grünem Spargel“ von Burkhardt Thiemann

Zutaten für zwei Personen

8	Jacobsmuscheln, frisch
8 Stangen	Spargel, grün
2 Stangen	Lauchzwiebeln
13 Zweige	Zitronenthymian
1	Zitrone
2 EL	Butter
1 Zehe	Knoblauch
250 g	Schlagsahne
20 ml	Wermut
200 ml	Riesling, trocken
1 Msp	Koriander, gemahlen
1 TL	Madras-Currypulver
1 TL	Meersalz
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Wasserbad mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Die Wassermenge muss so bemessen sein, dass das Einmachglas vier bis fünf Zentimeter hoch im Wasser steht.

Die Muscheln waschen und trocken tupfen. Die Lauchzwiebeln, abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und mit dem Meersalz zerdrücken. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen, die Lauchzwiebeln, den Knoblauch und acht Thymianzweige dazu geben und kurz durchschwenken. Die Muscheln zugeben und knapp eine Minute auf beiden Seiten kurz anbraten. Mit dem Pfeffer, dem Koriander und den Pfefferkörnern würzen und mit dem Wermut ablöschen.

Das Einmachglas mit heißem Wasser ausspülen und den Pfanneninhalte in das Glas füllen. Das Glas verschließen, in das Wasserbad stellen und etwa 20 Minuten garen.

Den Spargel von den holzigen Enden befreien. In einen Bräter mit Dämpfeinsatz 500 Milliliter Wasser, den Riesling und die vier Thymianzweige geben, kurz aufkochen lassen. Den Spargel auf das Dämpfgitter legen und bissfest dämpfen.

Zehn Minuten vor Ende der Garzeit der Jacobsmuscheln die restliche Butter in der beiseite gestellten Pfanne mit der Sahne und dem Currypulver cremig einkochen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Dann die Flüssigkeit aus dem Glas löffelweise in die Sauce rühren, dabei immer wieder mit einem Spritzer Zitronensaft und gegebenenfalls etwas Salz abschmecken.

Je vier Spargelstangen fächerförmig auf den vorgewärmten Tellern anrichten, die Muscheln dazugeben und mit der Sauce und einem Zweig Thymian garnieren.



„Fetabällchen mit gerösteter Paprika und Lammkeulchen“ von Anne-Cathrin Köhler

Zutaten für zwei Personen

2	Lammkeulen, à 200 g
300 g	Weißbrot, vom Vortag
300 g	Pecorino
100 g	Feta
500 ml	Milch, 3,5%
2	Eier
250 ml	Sahne
200 g	Crème fraîche
1	Paprika, rot
1	Paprika, grün
1	Salatgurke, klein
2 Zehen	Knoblauch
1	Schalotte
200 ml	Wermut
200 g	Pistazien, ohne Schale
3 Zweige	Oregano
0,5 Bund	Basilikum
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Lavendel
1 L	Sonnenblumenöl
150 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rinde vom Weißbrot entfernen und das Brot zehn Minuten in der Milch einweichen. Anschließend das Brot ausdrücken und sehr fein zerpfücken.

Die Oreganoblätter abzupfen und fein hacken. Den Pecorino reiben. Das Brot, die Oreganoblätter, die Eier und den Pecorino zu einem Teig kneten, mit Pfeffer und Salz würzen und die Käsemasse kühl stellen.

Die Gurke schälen und klein würfeln. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Pistazien klein hacken. Die Sahne aufschlagen und die Crème fraîche, die Gurke, den Knoblauch, die Zwiebeln und die Pistazien dazugeben. Das Ganze mit dem Wermut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Sechs Basilikumblätter abzupfen. Aus der Käsemasse sechs Bällchen formen, jeweils ein Stück Fetakäse mit einem Basilikumblatt in ein Bällchen hineindrücken, in den Topf geben und frittieren.

Die Lammkeule von Fett und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Den restlichen Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in das Fleisch spicken. Die Rosmarin- und Thymianblätter abzupfen, klein schneiden und mit dem Olivenöl mischen. Das Fleisch in der Marinade wenden und ziehen lassen. Anschließend das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl der Marinade in einer Pfanne erhitzen, die Lammkeule hineinlegen und von beiden Seiten anbraten. Die Lammkeule aus der Pfanne nehmen und mit den Lavendelzweigen in Alufolie wickeln und für 10 Minuten im Ofen garen.

Die Paprika ebenfalls in den Ofen legen und warten, bis die Haut schwarz wird. Anschließend enthäuten, vierteln und auf Tellern als Blume anrichten.

Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, aus der Alufolie wickeln, und mitsamt der Paprika auf den Tellern anrichten und mit den Käsebällchen garnieren.



„Auberginen mit Hackfleischfüllung“ von Jan Härter

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hackfleisch, gemischt
100 g	Basmatireis
2	Auberginen
1	Brötchen, vom Vortag
1	Zwiebel
1	Ei
30 g	Parmesan
1 EL	Tomatenmark
400 g	Tomaten, aus der Dose
1 TL	Gemüsebrühe, Instantpulver
3 Zweige	Oregano
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Reis bissfest in Salzwasser garen.

Ein Backblech mit Olivenöl einfetten. Die Auberginen halbieren, längs einschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen und für 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Hackfleischfüllung das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln mit dem Tomatenmark darin anschwitzen. Anschließend mit dem Wasser und den Dosentomaten ablöschen, die Brühe einrühren und die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten köcheln lassen.

Die Oreganoblätter abzupfen. Das Brötchen ausdrücken. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei, dem Brötchen, den restlichen Zwiebeln und den Oreganoblättern vermengen, durchkneten und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Anschließend das Hackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl braten.

Die Aubergine aus dem Backofen mit der Schnittseite nach oben in eine Auflaufform geben, das Fruchtfleisch zur Seite drücken und das Hackfleisch sowie die Tomatensauce hineinfüllen. Anschließend den Parmesan reiben, über die Aubergine streuen und für fünf Minuten im Backofen gratinieren.

Die Aubergine mit dem Reis auf Tellern anrichten.