



| Die Küchenschlacht – Hauptgericht vom 14. Oktober 2009 |

„Thunfischsteak “mediterran“ mit Ricotta-Klößen und Basilikum“ von Gabriele Bosse

Zutaten für zwei Personen

2	Thunfischsteaks, à 160 g
1	Schalotte
2 Zehen	Knoblauch
1	Tomate, groß
1 Bund	Basilikum
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Oregano
2 Zweige	Thymian
4	Oliven, schwarz, ohne Stein
4	Oliven, grün, ohne Stein
125 g	Ricotta
1	Ei, klein
40 g	Parmesan
1 EL	Semmelbrösel
60 ml	Weißwein
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen und den Teller vorwärmen.

Für die Ricotta-Klöße Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Basilikumblätter abzupfen und die Hälfte der Blätter mit dem Ei im Mixer fein pürieren. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Ricotta und den Semmelbröseln unter die Basilikum-Ei-Mischung rühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Esslöffeln Nocken daraus formen und im leicht siedenden Wasser vier Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in einem Esslöffel heißer Butter schwenken.

Die Thunfischsteaks waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten je drei Minuten anbraten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen warm halten.

Die Schalotte und die Knoblauchzehen abziehen und die Tomate vom Strunk befreien. Alles zusammen mit den Oliven klein schneiden. Den Rosmarin, den Oregano und den Thymian zupfen und zusammen mit dem restlichen Basilikum fein hacken. Das Olivenöl aus der Pfanne abgießen, die restliche Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Knoblauch hinzufügen, mit dem Weißwein ablöschen und zwei Minuten kochen lassen. Anschließend die Tomaten, die Oliven und die gehackten Kräuter einrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Thunfischsteak mit den Ricotta-Klößen anrichten und mit der Sauce beträufeln.



„Involtini mit anderer Füllung und Rosmarinkartoffeln“ von Daniel Buttm

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsschnitzel, à 120 g, dünn geschnitten
4 Scheiben	Parmaschinken, dünn geschnitten
4	Garnelen, ohne Kopf
8	Kartoffeln, kleine, neue
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
20 g	Butter
200 g	Schlagsahne
50 g	saure Sahne
4 EL	Tomatenmark
4 cl	Weinbrand
	Paprikapulver, scharf
	Zucker
4 EL	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln mit der Schale vierteln und anschließend in einer Schüssel mit dem Paprikapulver, Zucker, vier Esslöffeln Olivenöl und Salz vermengen.

Für die Involtini die Garnelen von der Schale und dem Schwanz befreien, den Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Anschließend auslegen und mit dem Parmaschinken und den Garnelen zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anbraten. Anschließend die Involtini hinzufügen, von allen Seiten kurz scharf anbraten und in eine flache Auflaufform geben. Die Schalotten mit dem Weinbrand ablöschen, das Tomatenmark, die Butter und die Schlagsahne hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend die saure Sahne unterrühren und mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Die Sauce zu den Involtinis geben und im Backofen fertig garen.

Die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel anbraten. Anschließend den Deckel von den Kartoffeln nehmen, die Hitze erhöhen und die Kartoffeln von allen Seiten knusprig braten. Abschließend die Kartoffeln von der Kochstelle nehmen, den Rosmarinweig hineinlegen und ziehen lassen.

Die Involtinis aus dem Backofen nehmen, schräg anschneiden und auf Tellern zusammen mit der Sauce und den Kartoffeln anrichten.



„Thymian-Schweinemedallions mit Madeirajus und Safranrisotto“ von Evelyn Eisenhauer

Zutaten für zwei Personen

1	Schweinelendenfilet, à 500 g, küchenfertig
6 Scheiben	Pancetta (Rollspeck), ersatzweise Baconscheiben
125 g	Risottoreis
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1 TL	Dörrotomatenpaste, aus dem Glas
800 ml	Gemüsefond
100 ml	Weißwein
125 ml	Madeira
40 ml	Balsamicoessig
30 g	Parmesan
50 g	Butter
1 g	Safran
1 TL	Fenchelsamen
1 Schote	Chili, rot, klein
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Thymian
3 EL	Olivenöl
	Fleur de Sel, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vier Zweige Thymian zupfen. Die Speckscheiben auslegen, mit der Hälfte des gezupften Thymians bestreuen und leicht andrücken. Zwei Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden. Die Medallions mit je einer Scheibe Speck umlegen und mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Medallions beidseitig vier Minuten lang anbraten. Anschließend mit dem restlichen Thymianblättern, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Das Ganze für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Zwiebel sowie eine Zehe Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl zusammen mit zehn Gramm Butter erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis hinzugeben und kurz darin anrösten. Den Wein dazugießen und den Safran hinzufügen. Den Wein unter Rühren vollständig einkochen lassen. 750 Milliliter Fond nach und nach dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und diesen zum Risotto hinzugeben. Anschließend weiterköcheln lassen.

Den Madeira, den übrigen Fond und den Balsamico erhitzen. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und pressen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Den restlichen Thymian abzupfen. Das Ganze zusammen mit der Dörrotomatenpaste zur Madeiramischung geben und reduzieren lassen. Die Petersilie fein hacken und mitsamt der übrigen Butter zu dem Jus hinzugeben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Medallions mit dem Risotto und dem Madeirajus auf Tellern anrichten.



„Mediterrane Auberginen-Brotchips-Lasagne mit frittierten Kalmare“ von Anne-Cathrin Köhler

Zutaten für zwei Personen

300 g	Tintenfischringe
2	Auberginen
100 g	Tomaten, getrocknet
10	Oliven, schwarz, entkernt
10	Kapern, in Essig eingelegt
2	Zitronen, unbehandelt
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1	Kräuterbaguette, vom Vortag
1	Baguette, vom Vortag
150 g	Ziegenkäse
200 g	Schmelzkäsescheiben
100 g	Emmentaler
200 g	Mehl
200 g	Butter
500 ml	Gemüsefond
100 ml	Chiliöl
1 L	Sonnenblumenöl
500 ml	Riesling, lieblich
2 Zweige	Oregano
1 Bund	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Kräuterbaguettes und des normalen Baguettes in dünne Scheiben schneiden. Alle Scheibchen mit etwas Chiliöl bestreichen und auf einem Rost für fünf Minuten in den Ofen legen.

Für die Käsesauce den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und 60 Gramm Mehl darin zur Schwitze binden lassen. So viel Gemüsefond hinzufügen, bis die Schwitze eine sämige Bindung hat. Anschließend den Scheiblettenkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Die Schale einer Zitronen abreiben und gemeinsam mit den Kapern, den Tomaten, dem Ziegenkäse und dem Riesling dazugeben. Die Basilikumblätter abzupfen, klein hacken und ebenfalls hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Auberginen in Scheiben schneiden. Das restliche Mehl, mit dem Oregano, Salz und Pfeffer vermengen. Die Tintenfischringe waschen und trocken tupfen. Anschließend in dem Kräutermehl wälzen und in dem Topf frittieren. Die zweite Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Tintenfischringe auf einem Küchentuch abtropfen lassen und etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Die Baguette-Chips in einer Ringform kreisförmig anordnen. Etwas Käsesauce darüber verteilen und mit den Auberginen garnieren. Anschließend noch eine Schicht Baguette-Chips und Käsesauce auftragen. Abschließend die Tintenfischringe darauf legen. Das Ganze für sieben Minuten in den Ofen geben.

Den Emmentaler reiben und in kleinen dünnen Schichten auf ein Blech streuen und für zehn Minuten mit in den Ofen geben.

Die Ringform abnehmen, das Ganze auf Tellern mit etwas Käsesauce anrichten und mit dem Emmentaler garnieren.