



| Die Küchenschlacht – Leibgericht vom 19. Oktober 2009 |

„Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Kapernsauce“ von Isabella von Schönberg

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Kalbsbratwürste, ungebrüht
1	Kopfsalat
2 EL	Basmatireis
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
90 g	Kapern, eingelegt
150 g	Ziegenjoghurt
60 g	Sahne
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
1	Lorbeerblatt
2 TL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis acht Minuten in Salzwasser kochen, anschließend abgießen und kalt abspülen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen.

Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Kapern abtropfen lassen und den Sud auffangen.

In einem Topf 100 Milliliter Wasser aufkochen lassen und das Lorbeerblatt hinzufügen.

Das Wurstbrät aus dem Darm in eine Rührschüssel pressen, den Reis dazugeben und das Eiweiß unter den Kloßteig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Masse Klöße formen und für etwa 15 Minuten bei geringer Temperatur im Wasser ziehen lassen.

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Mehl darin auflösen und mit etwa 20 Millilitern Kloßwasser ablöschen. Anschließend die Sahne dazugeben, das Ganze aufkochen lassen und die Kapern unterrühren. Die Sauce mit etwas Kapernsud, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Temperatur senken, das Eigelb unterrühren, die Klöße in die Kapernsauce geben und das Ganze fünf Minuten ziehen lassen.

Den Kopfsalat vom Strunk befreien, die Blätter abzupfen, waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Zucker vermengen und über die Salatblätter geben.

Die Kartoffeln und Königsberger Klopse zusammen mit dem Salat und den Salzkartoffeln auf Tellern anrichten.



„Rinderfilet in Rotweinsauce mit Selleriepüree und Rösti“ von Roland Eisenhofer

Zutaten für zwei Personen

320 g	Rinderfilet
2 Scheiben	Frühstücksspeck
2	Kartoffeln, festkochend
8	Schalotten
1 Knolle	Sellerie
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
1 EL	Honig
60 g	Butter
200 ml	Rotwein, trocken
100 g	Crème fraîche
50 ml	Sahne
1 Zweig	Thymian
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Sellerie Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Sellerie schälen, grob würfeln und im Salzwasser garen.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Aus dem Filet zwei Medaillons schneiden, diese in je einer Scheibe Frühstücksspeck einwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Backofen zwölf Minuten weitergaren lassen.

Den Sellerie abgießen, stampfen und zusammen mit der Crème fraîche, der Sahne und einem Teelöffel Zitronensaft fein pürieren. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinsauce die Schalotten abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden und anschließend in einem Topf mit 50 Gramm Butter andünsten. Den Honig zu den Schalotten geben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Thymianblätter abzupfen, fein hacken, in die Sauce geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei geschlossenem Deckel reduzieren lassen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und in feine Streifen raspeln. Die Rösti in einer Pfanne mit der restlichen Butter goldgelb braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Selleriepüree und die Rindermedaillons zusammen mit der Sauce und den Kartoffelrösti anrichten.



„Spinat-Ziegenkäse-Risotto mit Lammkarree“ von Henning Engelage

Zutaten für zwei Personen

350 g	Lammkarree, ohne Knochen
160 g	Risotto-Reis
100 g	Ziegenfrischkäse
100 g	Parmesan
100 g	Spinat
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
750 ml	Hühnerfond
150 ml	Wermut
4 EL	Butter
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter und Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend den Reis dazugeben und die Temperatur erhöhen. Den Reis glasig werden lassen, mit dem Wermut und 100 Millilitern Hühnerfond ablöschen. Das Ganze bei mittlerer Temperatur einkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach den restlichen Hühnerfond dazugeben und bissfest garen.

Das Lammkarree waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin das Lammkarree von allen Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und für zwölf Minuten in den Backofen geben.

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Etwas Muskatnuss reiben. In einer Pfanne einen halben Esslöffel Butter erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs darin farblos anschwitzen. Den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend den Spinat mit einem Pürierstab zerkleinern.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben. Einen halben Esslöffel Butter, den Parmesan, den Spinat und die Hälfte des Ziegenkäses zum Risotto geben und verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken und das Risotto zugedeckt ziehen lassen.

Die Thymian-, Petersilien- und Rosmarinblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, etwas Olivenöl hinzugeben und die Kräuter und den restlichen Knoblauch darin anschwitzen. Das Lammkarree aus der Folie nehmen, in der Butter schwenken und anschließend in kleine Stücke schneiden.

Das Risotto und das Lammkarree auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Ziegenkäse und etwas Pfeffer garnieren.



„Fischravioli mit Kürbis-Ingwer-Sauce“ von Angela Spöttl

Zutaten für zwei Personen

70 g	Barschfilet, ohne Haut
150 g	Hokkaidokürbis
10 g	Parmesan
150 g	Pastateig
1	Schalotte
1	Zwiebel
1	Karotte
1 Knolle	Ingwer, klein
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1 Stange	Sellerie
2	Eier
300 ml	Geflügelfond
250 ml	Gemüsefond
50 g	Butter
70 ml	Sahne
40 g	Mehl
20 ml	Weißwein, trocken
1 Msp.	Estragon, getrocknet, gerebelt
1TL	Trüffelöl
1	Muskatnuss
	Chilipulver, rot, scharf, zum Abschmecken
	Curry, scharf, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, rot, zur Dekoration

Zubereitung

Für die Kürbis-Ingwer-Sauce den Kürbis schälen, von den Kernen befreien und in fingerdicke Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden. Den Ingwer schälen und zehn Gramm klein hacken. Den Kürbis, den Ingwer und die Schalotten mit der Hälfte der Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Geflügelfond aufgießen und bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend den Ingwer wieder rausschöpfen.

Den Kürbis und die Schalotten pürieren, durch ein Sieb passieren und auffangen. Anschließend die Kürbismasse mit 50 Millilitern Sahne und der restlichen Butter binden. Etwas Muskatnuss reiben. Anschließend mit der Sauce, Salz, weißem Pfeffer, Curry und etwas Muskat abschmecken. Das Trüffelöl hinzugeben und das Ganze kräftig aufschlagen.

Für die Fischravioli die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel halbieren und die Hälfte klein schneiden. Den Knoblauch pressen. Die Karotte und den Stangensellerie schälen und klein schneiden. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen, die Karotte, die Zwiebel, den Knoblauch, die Karotte, etwas Chili und den Stangensellerie hineingeben, das Ganze aufkochen lassen und anschließend kalt abschrecken. Das Barschfilet in grobe Stücke schneiden. Die Eier trennen und den Parmesan reiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ein Eigelb, den Parmesan, 10 Milliliter Sahne, etwas Zitronensaft und den Fisch in einen Mixer geben. Anschließend mit Salz, Estragon, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken.

Die Kürbissauce mit der restlichen Sahne aufschlagen.

Das Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, den Pastateig ausrollen, sechs Scheiben aus dem Teig ausstechen und mit dem Eiweiß die Ränder des Teigs dünn bestreichen. Die Teigscheiben in der Mitte mit der Füllung belegen, zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Ravioli für zehn Minuten in Salzwasser kochen, mit einem Sieb herausschöpfen und abtropfen lassen.

Die Fischravioli auf Tellern anrichten und mit der Kürbissauce und etwas rotem Pfeffer garnieren.



„Andalusisches Rinderfilet mit Kartoffelmuffins“ von Norbert Schindele

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets, à 200 g
300 g	Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel
3 Zehen	Knoblauch
60 g	Getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
50 g	Pinienkerne
100 g	Parmesan
100 g	Bergkäse
100 ml	Rotwein
40 g	Butter
200 ml	Sahne
2 EL	Butterschmalz
1 Bund	Basilikum
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen. Die Zwiebel und zwei Knoblauchzehen klein schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und das Öl dabei auffangen. Die Basilikumblätter abzupfen und zusammen mit den Tomaten klein schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl von den getrockneten Tomaten andünsten, die Tomaten hinzufügen und drei Minuten mitdünsten. Anschließend die Basilikumblätter und die Pinienkerne beifügen, das Ganze verrühren und beiseite stellen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen, in einer Pfanne mit dem Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben.

Den Bratensud mit 20 Millilitern Rotwein ablöschen, den Sud in die Tomatenmasse geben und anschließend die Masse auf das Fleisch geben. Den Parmesan reiben und zusammen mit 20 Gramm Butter ebenfalls auf das Fleisch geben, mit dem restlichen Rotwein auffüllen und für acht Minuten im Ofen überbacken.

Für die Kartoffelmuffins die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Muffinförmchen mit der restlichen Butter und Knoblauchzehe ausstreichen. Den Bergkäse und etwas Muskatnuss reiben. Die Muffinförmchen schichtweise mit Kartoffelscheiben und Käse füllen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnussabrieb würzen, mit der Sahne auffüllen und im Backofen bei 180 Grad überbacken.

Das Andalusische Rinderfilet zusammen mit den Kartoffelmuffins anrichten.



„Dill-Risotto mit Lachs“ von Lena Endelmann

Zutaten für zwei Personen

350 g	Lachsfilet, ohne Haut
150 g	Risotto-Reis
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Dill
1	Zitrone, unbehandelt
3 EL	Crème fraîche
0,5 Bund	Schnittlauch
600 ml	Gemüsefond
50 ml	Weißwein, trocken
40 g	Butter
6 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf den Gemüsefond erhitzen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf drei Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend den Risotto-Reis hinzufügen, kurz anbraten, mit dem Wein und zwei Esslöffeln Zitronensaft ablöschen und das Ganze reduzieren lassen. Anschließend 100 Milliliter Gemüsefond dazugießen, 25 Minuten köcheln lassen, nach und nach den restlichen Gemüsefond dazugießen und bei ständigem Rühren bissfest garen.

Die Dillspitzen abzupfen, einen Teil davon beiseite legen und den Rest fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und beides mit der Crème fraîche verrühren.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in vier Zentimeter dicke Würfel schneiden. In einer Pfanne das restliche Sonnenblumenöl erhitzen und den Lachs darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft würzen.

Die Crème fraîche- Mischung und die Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto auf Tellern anrichten, die Lachswürfel darauf verteilen und mit dem restlichen Dill, Crème fraîche und Schnittlauch garnieren.