



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 23. Oktober 2009 |

„Kartoffel-Chilisuppe mit mariniertem Rinderfilet“ von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kartoffeln
100 g	Rinderfilet
0,5 Bund	Blattpetersilie
1	Schalotte
1	Ei
1	Limette
1	Zwiebel
1 Schote	Chili
50 ml	Weißwein, trocken
30 ml	Portwein, weiß
500 ml	Rinderfond
200 ml	Sahne
1TL	Worcestershiresauce
50 g	Butter
1TL	Ketchup
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und gemeinsam mit den Kartoffeln in Scheiben schneiden. Beides in einem Topf mit der Butter anschwitzen und anschließend mit dem Weißwein und dem Port ablöschen. Die Chilischote dazugeben, mit Fond auffüllen und gar kochen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, mixen und passieren. Vor dem Servieren kurz aufmixen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Schalottenstücke, die Worcestershiresauce, den Ketchup, Salz und Pfeffer dazu geben und verrühren. Die Petersilie klein hacken, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Beides zum Fleisch geben. Das Ei trennen und das Eigelb unterrühren.

Die Kartoffel-Chilisuppe mit dem Rinderfilet auf Tellern anrichten.



„In der Folie gegarte Forelle mit Zitronen-Sauerrahm-Sauce und gegrilltem grünen Spargel“ von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

2	Forellen, à 300 g, mit Haut
8 Stangen	Spargel, grün
1 Knolle	Ingwer
100 g	Zwiebeln
2	Limetten, unbehandelt
2	Zitronen, unbehandelt
50 g	Butter
350 ml	Geflügelfond
150 g	Crème fraîche
50 ml	Wermut
0,5 Bund	Dill
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Olivenöl, zum Einölen
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Forellen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ingwer schälen und klein hacken. Die Limetten in dünne Scheiben schneiden.

Zwei große Stücke Alufolie ausbreiten und einölen. Die Blätter von der Petersilie und dem Dill abzupfen, klein hacken, die Forellen damit füllen, auf die Folie legen und mit Limette und Ingwer bedecken. Das Ganze einrollen und von beiden Seiten kurz anbraten und anschließend 10 Minuten in den Backofen legen.

Den Spargel blanchieren und auf Schaschlikspieße ziehen, grillen und mit Salz und ausreichend Pfeffer würzen.

Für die Sauce die Zitrone schälen, die Zwiebel abziehen und klein schneiden und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Mit dem Wermut ablöschen, mit Fond auffüllen und einkochen lassen. Die Crème fraîche dazu geben und anschließend das Ganze durchkochen, mixen und passieren.

Die Forelle auf Tellern anrichten und mit dem Spargel und der Sauce garnieren.