



| Die Küchenschlacht –Hauptgang & Dessert vom 29. Oktober 2009 |

„Lamm mit Chilikruste und Steinpilzrisotto“ von Peter Schauer

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammlachs
150 g	Risotto-Reis
100 g	Vollmilchjoghurt, 3,5%
15 g	Butter
50 g	Parmesan
15 g	Steinpilze, getrocknet
20 g	Pistazienkerne
500 ml	Gemüsefond
1 Schote	Chili, rot
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Minze
3 EL	Rapsöl
3 TL	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einige Blätter der Petersilie beiseite legen. Für die Chilipaste die restlichen Petersilienblätter zupfen und zusammen mit den Pistazien klein hacken. Die Chilischote längs halbieren, von den Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Petersilie mit zwei Esslöffeln Rapsöl fein pürieren und die Pistazien, das Chili und die Semmelbrösel unterrühren. Die Zitronenschale abreiben, einen Teelöffel der Zitronenschale hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das restliche Rapsöl erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite zwei Minuten darin anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Chilipaste auf das Fleisch streichen und im Backofen für sechs Minuten gratinieren.

Die Bund Minze fein hacken und mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren.

Für das Risotto die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen. Den Parmesan reiben.

Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einem Topf mit der Hälfte der Butter anbraten.

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebelringe mit 100 Millilitern Gemüsefond ablöschen, anschließend köcheln lassen und den Risotto-Reis hinzufügen. Dem Risotto unter ständigem Rühren nach und nach den restlichen Gemüsefond hinzufügen. Das Einweichwasser der Steinpilze ebenfalls hinzugeben, nach zehn Minuten Kochzeit die Pilze dazufügen und das Ganze bissfest garen.

Abschließend die restliche Butter, den Parmesan und etwas Pfeffer zugeben und das Ganze gut verrühren.

Das Lamm und das Risotto auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie garnieren.



„Spanische Crema Catalana“ von Peter Schauer

Zutaten für zwei Personen

375 ml	Milch
25 g	Speisestärke
75 g	Zucker
3	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1 Stange	Zimt

Zubereitung

Die Speisestärke in 75 Milliliter Milch auflösen.

Die Eier trennen und die Eigelb mit 25 Gramm Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Anschließend die aufgelöste Speisestärke dazugeben und gut verrühren.

Die Schale einer halben Zitrone abreiben. Die restliche Milch aufkochen und die Zitronenschale und die Zimtstange dazugeben. Unter Rühren zur bereits gefertigten Masse geben.

Die gesamte Masse in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine Creme entsteht. Den Topf vom Herd nehmen, die Zimtstange entfernen und in ein kaltes Wasserbad stellen.

Die Crema Catalana in Schalen anrichten und abkühlen lassen. Anschließend mit dem restlichen Zucker garnieren und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.



„Lachsfilet mit Blattspinat und Chablissauce“ von Eva Schaefers

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsfilets, à 120 g, ohne Haut und Gräten
250 g	Blattspinat
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Sahne
2 TL	Butterschmalz
2 TL	Butter
2 EL	Crème double
1 cl	Anislikör
10 cl	Chablis
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
2 Zweige	Dill
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Lachsfilets von beiden Seiten je eine Minute anbraten. Anschließend im Backofen für 15 Minuten gar ziehen lassen.

Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Etwas Muskatnuss reiben.

Den Bratensatz mit Anislikör und Chablis ablöschen, einköcheln lassen, mit der Crème double leicht binden und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker abschmecken.

Den Spinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat in einem Topf mit Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in einer Pfanne die Butter erhitzen, die Knoblauchscheiben, den Spinat und die Sahne hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Spinat und den Fisch auf Tellern anrichten und mit der Sauce und Dill garnieren.



„Beeren-Tiramisu“ von Eva Schaefers

Zutaten für zwei Personen

50 g	Himbeeren
50 g	Erdbeeren
50 g	Blaubeeren
25 g	Walnusskerne
50 g	Eierplätzchen
75 g	Mascarpone
25 g	Zucker, braun
75 g	Vollmilchjoghurt, 3,5%
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Himbeergeist
20 g	Puderzucker
1 Zweig	Zitronenmelisse

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Mascarpone mit 20 Gramm Zucker, dem Joghurt und der Hälfte des Zitronensafts gleichmäßig verrühren.

Die Walnusskerne klein hacken, in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Die Eierplätzchen zerkleinern. Den Himbeergeist mit dem restlichen Zitronensaft und dem restlichen Zucker verrühren. Die Eierplätzchen mit Himbeergeistgemisch beträufeln.

Je eine Beere beiseite legen. In einem hohen Cocktailglas die Eierplätzchen mit den übrigen Beeren, den Walnüssen und der Mascarpone-Creme einschichten. Mit dem Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren und der Zitronenmelisse garnieren.



„Kalbpiccata an Tomaten-Oliven-Sauce“ von Fabienne Suter

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsschnitzel, dünn, à 30 g
200 g	Nudeln
4	Romatomaten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
75 g	Oliven, schwarz, entsteint
1 Schote	Chili, klein
3 Zweige	Basilikum
4 EL	Mehl
2	Eier
75 g	Parmesan
3 EL	Butter
1 TL	Tomatenmark
2 EL	Traubenkernöl
100 ml	Gemüsefond
50 ml	Weißwein, trocken
1 EL	Wermut
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 Prise	Paprikapulver, scharf
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen.

Die Tomaten vom Strunk befreien, 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch klein schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln und die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen. Die Blätter vom Basilikum zupfen.

Die Schalotte in einer Schwenkpfanne mit einem Esslöffel Olivenöl goldgelb andünsten. Den Knoblauch halbieren, die Oliven würfeln und die Chilischote klein schneiden. Das Ganze zu den Zwiebeln geben, anschwitzen und mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Tomaten, das Tomatenmark und den Gemüsefond hinzufügen und mit dem Zucker und Salz abschmecken. Die Flüssigkeit 15 Minuten köcheln lassen und um die Hälfte reduzieren lassen. Abschließend die Sauce mit etwas weißem Pfeffer abschmecken, durch ein feines Sieb streichen und dann zugedeckt am Herdrand warm stellen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien mit dem restlichen Olivenöl dünn klopfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schnitzel mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Den Parmesan reiben und vier Esslöffel davon unter die Eier mischen. Das Fleisch durch das Mehl ziehen, übriges Mehl abklopfen und dann in der Eier-Käse-Mischung wenden. Das Fleisch in einem Esslöffel Butter und dem Traubenkernöl bei mittlerer Hitze beidseitig vier Minuten goldgelb braten.

Die Kalbpiccata mit den Nudeln und der Tomaten-Oliven-Sauce auf Tellern anrichten und mit der restlichen Butter, den Basilikumblättern und dem Parmesan garnieren.



„Warme Pflaumentarte mit Crème fraîche“ von Fabienne Suter

Zutaten für zwei Personen

300 g	Pflaumen, blau
150 g	Blätterteig
3 EL	Crème fraîche
2 EL	Butter, weich
3 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 Msp.	Vanillezucker

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tarteförmchen mit einem Esslöffel Butter großzügig auspinseln, den Boden mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen und kaltstellen.

Den Blätterteig auf die Förmchen zuschneiden und damit den Boden so belegen, dass der Rand völlig frei bleibt. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Pflaumen halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Teigboden eng mit den Pflaumen belegen. Diese mit Zimt und dem restlichen Zucker bestreuen, die restliche Butter auf die Pflaumen legen und die Tartes im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Die Crème fraîche mit dem Vanillezucker verrühren. Die warme Pflaumentarte auf Tellern anrichten und mit der Crème fraîche garnieren.