



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 08. April 2009 |

Seeteufelfilet an Zitrus-Curry-Sauce von Ralf Karloff

Zutaten für zwei Personen

1	Seeteufelfilet, à 300 g
1	Orange, unbehandelt
1	Grapefruit, unbehandelt
200 g	Basmatireis
150 g	Butter
250 ml	Sahne
500 ml	Geflügelfond
40 ml	Maiskeimöl
1 TL	Currypulver
	Orangenpfeffer
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

100 Gramm Butter in einem Topf zergehen lassen. Einen zweiten Topf mit dem Geflügelfond erhitzen. Den Reis zur Butter geben und miteinander vermengen. Den Geflügelfond dazugeben und das Ganze etwa elf Minuten abgedeckt köcheln lassen. Anschließend fünf Minuten im 230 Grad heißen Backofen ziehen lassen.

Das Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Fisch anschließend sechs Minuten in Öl anbraten. Anschließend entnehmen und in den 60 Grad heißen Backofen geben. Den Bratsud mit der restlichen Butter zu einer Sauce montieren.

Etwas Orangen- und Grapefruitschale reiben. Die Orange und die Grapefruit filetieren, den Saft auffangen und in zwei Schüsseln geben.

Die Sahne, je einen Teelöffel Currypulver, Orangen- und Grapefruitsaft sowie einen halben Teelöffel Orangen- und Zitronenabrieb zur Sauce geben. Mit Salz und Orangenpfeffer abschmecken und etwas reduzieren lassen.

Die Seeteufelfilets auf Tellern anrichten. Mit der Sauce, dem Fruchtfleisch und dem Reis garnieren und servieren.



Mascarpone-Beeren von Ralf Karloff

Zutaten für zwei Personen

250 g	Mascarpone
100 g	Erdbeeren
200 g	Himbeeren, TK
100 g	Amarettini
120 g	Sahne
70 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
40 ml	Mandellikör

Zubereitung

Den Mascarpone mit 30 Gramm Zucker, dem Vanillezucker und 20 Milliliter Mandellikör vermischen.

Die Sahne schlagen und vorsichtig unter den Mascarpone heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Die Himbeeren und 40 Gramm Zucker pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren.

80 Gramm Amarettini auf zwei Gläser verteilen und mit 20 Milliliter Mandellikör beträufeln. Je 100 Gramm Mascarponecreme darüber spritzen und die Erdbeeren auf die Crème geben. Mit der restlichen Creme bedecken.

Die Himbeeresauce darüber geben, mit den restlichen Amarettini garnieren und servieren.



Steinbutt mit Zucchinikruste und Safransauce von Eleonora Papagallo

Zutaten für zwei Personen

2	Steinbuttfilets, à 200 g, küchenfertig
500 g	Spinat, TK
50 g	Weizenmehl
400 ml	Fischfond
125 ml	Sahne
1	Zucchini
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
3	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
25 g	Pecorino, am Stück
1	Muskatnuss
10 g	Kresse
10 Fäden	Safran
40 ml	Cognac
1 EL	Schmant
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Zucchini schälen und reiben. Den Pecorino ebenfalls reiben. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Zucchini, 25 Gramm Mehl und dem Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Teig verarbeiten.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit dem restlichen Mehl bestäuben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Minuten bei starker Hitze von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Anschließend den Fisch mit dem Zucchiniteig bedecken und im Ofen goldbraun backen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Hälfte der Schalotten und den Knoblauch im Bratensud kurz anschmoren. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken.

Die restlichen Schalotten in einer weiteren Pfanne in Oliveöl andünsten. Den Safran dazugeben, kurz mitdünsten lassen und mit Cognac ablöschen. Den Fischfond dazugeben und reduzieren lassen. Etwas Muskatnuss reiben und etwas Kresse zupfen. Die Sahne und den Schmant dazugeben, kurz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kresse abschmecken.

Die Filets auf Teller geben, dazu den Spinat anrichten, mit der Safransauce beträufeln und servieren.



Ricotta-Crêpes mit Schokolade von Eleonora Papagallo

Zutaten für zwei Personen

100 g	Mehl
100 g	Orangen, kandiert
2	Eier
100 g	Schokolade, dunkel
60 g	Schokoladensplitter
250 g	Ricottakäse
200 ml	Milch, fettarm
10 ml	Olivenöl
2 EL	Zucker
	Salz

Zubereitung

Die Eier trennen.

Das Mehl, die Milch und die Eigelb miteinander vermengen. Eine Prise Salz und einem Esslöffel Zucker hinzufügen und das Ganze zu einem Teig verrühren.

Eine Crêpespfanne mit Öl auspinseln und erhitzen. Ein Viertel des Teigs flach in der Pfanne verteilen und eine Minute hellbraun backen. Das Ganze drei Mal wiederholen und die Crêpes beiseite legen.

Die kandierten Orangen klein schneiden. Den Ricotta mit 50 Gramm Schokosplittern, den Orangen und einem Esslöffel Zucker vermengen und zu einem Teig verrühren.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.

Die Crêpes mit dem Teig bestreichen, einrollen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend auf Tellern anrichten und mit der heißen Schokolade begießen. Mit den restlichen Schokoladensplittern garnieren und servieren.



Rehrücken mit Walnussskruste und Maroni-Wirsing von Dirk Eisermann

Zutaten für zwei Personen

2	Rehmedaillons, à 150 g
100 g	Maronen, vorgegart
60 g	Butter
150 ml	Sahne
200 ml	Wildfond
50 ml	Marsala
1 Kopf	Wirsing
1 Stange	Zimt
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Semmelbrösel
1 EL	Walnüsse, geröstet und gemahlen
1 EL	Butterschmalz
1 TL	Walnussöl
2 EL	Maiskeimöl
	Zucker
	Cayennepfeffer
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Semmelbrösel, die Walnüsse, 30 Gramm Butter, das Walnussöl und einen Teelöffel Salz miteinander vermengen. Das Ganze in einen Gefrierbeutel füllen, einen Zentimeter dick ausrollen und kalt stellen.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Wirsing in Streifen schneiden, im Butterschmalz anbraten und mit der Sahne ablöschen. Die Maronen in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen.

Die Hitze in der Pfanne reduzieren und das Ganze etwa 20 Minuten abgedeckt garen lassen. Wenn die Flüssigkeit aufgebraucht ist, mit 100 Millilitern Wildfond auffüllen. Abschließend mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Rehmedaillons waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bestreuen und beidseitig zwei Minuten im Maiskeimöl anbraten.

Die Nussmasse aus dem Gefrierbeutel nehmen und Stücke in der Größe der Medaillons ausschneiden. Die Masse auf die Fleischstücke geben und das Ganze 15 Minuten im Ofen gratinieren.

Den Bratsud mit dem restlichen Wildfond und dem Marsala ablöschen. Drei Zentimeter der Zimtstange dazugeben und die Sauce auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Zimtstange herausnehmen und mit kalter Butter montieren.

Jeweils einen Saucenspiegel auf zwei Tellern geben und die Medaillons darauf anrichten. Den Maroni-Wirsing dazugeben und servieren.



Physalis-Tiramisu von Dirk Eisermann

Zutaten für zwei Personen

1	Ei
150 g	Mascarpone
1 Schote	Vanille
1 EL	Zucker, braun
8	Löffelbiskuits
1 EL	Puderzucker
2 Körbchen	Physalis
150 ml	Orangensaft, mit Fruchtfleisch
1 TL	Orangenlikör
	Zimt

Zubereitung

100 Milliliter Orangensaft in einem Topf erhitzen. Den braunen Zucker und die Vanilleschote dazugeben und das Ganze zusammen einkochen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Zwei Physalis beiseite legen. Die restlichen Physalis in Scheiben schneiden und drei Minuten im Orangensirup weich kochen. Anschließend vom Herd nehmen und das Ganze kalt stellen.

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker und einer Teelöffelspitze Zimt vermengen und steif schlagen.

Den Mascarpone mit dem restlichen Orangensaft und dem Likör vermengen und glatt rühren. Den Eischnee unterziehen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Hälfte der Mascarponecreme in zwei Gläser geben. Je vier Biskuits und die Hälfte der Physalis-Orangensirup-Mischung darüber schichten, nochmals etwas Mascarponecreme darüber geben. Mit etwas Zimt bestäuben, je einer Physalis garnieren und servieren.



Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Fusilli von Uschi Lipphardt

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsfilet
250 g	Fusilli, hell
200 g	Champignons
1	Zwiebel
100 ml	Kalbsfond
200 ml	Riesling
100 ml	Sahne
4 EL	Butterschmalz
1 Bund	Blattpetersilie
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Fusilli bissfest garen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen und scharf in zwei Esslöffeln Butterschmalz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in den Backofen geben.

Den Bratsud mit dem Kalbsfond, 50 Milliliter Sahne und dem Riesling ablöschen und stark reduzieren lassen.

Die Champignons putzen und grob schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und kurz im restlichen Butterschmalz anschwitzen. Mit der restlichen Sahne ablöschen und das Ganze anschließend in die Pfanne mit dem Fond geben.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, ebenfalls in die Pfanne geben und etwa zwei Minuten im Fond ziehen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie fein hacken. Das Geschnetzelte zusammen mit den Nudeln anrichten, mit der gehackten Petersilie verzieren und servieren.



Rotweinbirne mit Sektschaum von Uschi Lipphardt

Zutaten für zwei Personen

2	Birnen
3	Eier
1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
1 Stange	Zimt
1	Nelke
100 g	Puderzucker
250 ml	Spätburgunder, halbtrocken
200 ml	Sekt

Zubereitung

Etwas Zitronen- und Orangenschale reiben. Den Rotwein in einem Topf erhitzen. 50 Gramm Puderzucker, die Zimtstange, die Nelke, etwas Orangen- und Zitronenabrieb dazugeben und das Ganze köcheln lassen.

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Anschließend in den heißen Sud geben und kurz darin garen, die Birnen sollten noch bissfest sein.

Die Birnen aus dem Sud nehmen, in Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Sud weiter reduzieren lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelb mit dem restlichen Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Anschließend über einem Wasserbad den Sekt dazugeben und das Ganze zu einer schaumigen Masse schlagen.

Die Birnenscheiben fächerförmig auf Desserttellern anrichten. Mit etwas Sud beträufeln, den Sektschaum dazugeben und servieren.