



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 27. April 2009 |

Malfatti di Spinaci auf Tomatenbett von Stefanie Fuhrmann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Spinat, frisch
100 ml	Gemüsefond
150 g	Quark, 40%
3	Tomaten
2	Eier
70 g	Pecorino
50 g	Mehl
1	Muskatnuss
2 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Salbei
1	Zwiebel, klein
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Gemüsefond erhitzen, den Spinat hineingeben und zusammen fallen lassen. Anschließend den Spinat in ein Sieb geben, vorsichtig ausdrücken und grob schneiden.

Die Petersilie fein hacken. 50 Gramm des Pecorino fein reiben und etwas Muskat reiben. Den Quark mit den Eiern und dem Pecorino verrühren. Den Spinat, die Petersilie und das Mehl hinzugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Aus der Quarkmasse mit zwei Teelöffeln Klößchen formen und vorsichtig in siedendes Salzwasser geben. Die Klößchen bei mittlerer Hitze circa zwanzig Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend enthäuten, das Fruchtfleisch entkernen und klein hacken.

Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einem Esslöffel Butter andünsten. Die Tomatenwürfel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und sämig einkochen lassen.

Den Salbei zupfen und in einen Esslöffel Butter und einen Esslöffel Öl leicht anbraten. Die Klößchen mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und zum Salbei in die Pfanne geben.

Den restlichen Pecorino fein reiben. Die Tomatensauce als Spiegel auf einen Teller geben, die Spinatklößchen darauf anrichten, mit dem Pecorino garnieren und servieren.



Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree von Udo Prinz zu Löwenstein

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Kalbsleber, à 150 g
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
150 ml	Milch
1	Apfel, säuerlich
2	Zwiebeln
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter
2 EL	Mehl, doppelgriffig
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in einem Esslöffel Butterschmalz goldbraun braten und mit Salz würzen.

Den Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten und etwas Farbe nehmen lassen.

Die Leberscheiben parieren und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Scheiben in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz von beiden Seiten zwei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Milch erhitzen. Zwei Esslöffel Butter zerlassen und bräunen lassen. Die Butter zu den Kartoffeln geben und das Ganze stampfen. Nach und nach die Milch hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

Die Leberscheiben zusammen mit dem Püree, den Apfelspalten und den Röstzwiebeln anrichten und servieren.



Gefüllte Plescavica mit Cuvécrais und Salat von Merlina Hot

Zutaten für zwei Personen

300 g	Gehacktes, vom Schwein
300 g	Langkornreis
1	Ei
250 ml	Mineralwasser, mit Kohlensäure
50 g	Butter
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Feta
1 Kopf	Eisbergsalat
4	Tomaten
1	Gurke
1	Zwiebel
1	Paprika, gelb
1	Paprika, rot
10	Oliven, schwarz, ohne Stein
3 EL	Weißweinessig
3 EL	Sonnenblumenöl
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie, kraus
1 Bund	Dill
3 EL	Ajvar
1 TL	Vegeta
	Öl, zum Braten
	Chilli , aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis in gesalzenem Wasser mit einem Teelöffel Vegeta gar kochen.

Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Das Hackfleisch mit dem Ei und dem Mineralwasser gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Chili würzen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken und jeweils die Hälfte zusammen mit der Zwiebel in die Hackmischung geben. Etwas Petersilie für die Dekoration zur Seite legen. Den Feta klein schneiden.

Die Hackfleischmasse in vier Teile teilen und flach drücken. Auf zwei Teile jeweils die Hälfte des Fetas geben. Etwas Feta für die Dekoration zur Seite legen. Anschließend die restlichen zwei Teile darauf geben und andrücken. Die Hacksteaks circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze in Öl braten. Den Reis abgießen und mit Butter und Aivar vermischen.

Den Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden. Die Paprika halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten in Viertel schneiden. Das kleingeschnittene Gemüse mit den Oliven und dem Salat vermischen.

Den Dill zupfen und fein schneiden. Die zweite Hälfte des Schnittlauchs und der Petersilie zusammen mit dem Dill, dem Sonnenblumenöl und dem Essig vermischen und fein pürieren. Das Dressing mit dem Salat vermischen.

Die Hacksteaks zusammen mit dem Reis und dem Salat anrichten. Mit Petersilie und Feta garnieren und servieren.



Hähnchenspieße mit Erdnusssauce und Petersilienreis von Christoph Jakob

Zutaten für zwei Personen

200 g	Hähnchenbrustfilet
140 g	Wildreis
1	Paprika, gelb
200 g	Perlzwiebeln
14	Cherrytomaten
5 EL	Sojasauce
1 TL	Currypulver
1 TL	Paprikapulver
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Schnittlauch
200 g	Erdnusskerne, ungesalzen
1 EL	Butter
1 Knolle	Ingwer
2 Zehen	Knoblauch
3 EL	Erdnussöl
2 EL	Olivenöl
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Zucker
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Reis in gesalzenem Wasser gar kochen.

Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Das Olivenöl, die Sojasauce, das Curry- und das Paprikapulver zusammen mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben und vermischen. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in der Marinade ziehen lassen.

Die Paprika halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in circa drei Zentimeter große Stücke schneiden.

Abwechselnd ein Stück Hähnchenfilet, ein Stück Paprika, eine Cherrytomate und eine Zwiebel auf einen Schaschlikspieß stecken. Die Spieße im Backofen unter Wenden circa 15 Minuten grillen

Die Erdnüsse ohne Fett anrösten. Die Hälfte der gerösteten Erdnüsse zusammen mit einem Esslöffel Erdnussöl in einer Küchenmaschine zerkleinern. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Ein kleines Stück Ingwer schälen und fein reiben. Den Ingwer und den Knoblauch in zwei Esslöffeln Erdnussöl anschwitzen. Die gemahlene Erdnüsse dazugeben. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Die Petersilie fein hacken. Etwas für die Dekoration zur Seite legen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die zweite Hälfte der gerösteten Erdnüsse grob hacken. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen und die Erdnüsse darin anschwitzen. Mit 100 Millilitern Wasser ablöschen und die gehackte Petersilie und den Schnittlauch hinzugeben. Anschließend mit Pfeffer und Chilipulver würzen. Den Reis in die Pfanne geben und durchschwenken.

Die Spieße zusammen mit dem Reis und der Erdnusssauce auf Tellern anrichten, mit Petersilie dekorieren und servieren.



Wiener Schnitzel mit karamellisierten Schmorgurken von Heide Schreiber

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel, à 125 g
6	Kartoffeln, mehligkochend
2	Eier
1	Salatgurke
1	Zitrone, unbehandelt
1	Meerrettich, frisch
1 EL	Rohrzucker
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
2 EL	Weißweinessig
0,5 Bund	Dill
1 Zweig	Petersilie, glatt
1 TL	Senf, grobkörnig
1 EL	Cremé fraîche
1 Glas	Anchovis
250 g	Butterschmalz
150 g	Butter
1	Muskatnuss
2 EL	Kapern
3 EL	Mehl
3 EL	Paniermehl, zum Wenden
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit einem Plattierer flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen.

Die Eier verquirlen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit den Eiern vermischen. Die Schnitzel durch die Eimasse ziehen und in der Panade wenden.

Die Schnitzel in Butterschmalz bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne herausschaben und in drei Millimeter dünne Stücke schneiden. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und in eine Schüssel einhängen. Die Gurken hinein geben, salzen und im Tuch gut ausdrücken.

Den Zucker karamellisieren und mit 100 Gramm Butter vermischen. Die Gurken zum Karamell geben, glasieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Essig dazugeben und die Gurken bei milder Hitze circa fünf Minuten schmoren.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, dabei die Milch hinzugeben. Mit der restlichen Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Dill zupfen, fein hacken und zusammen mit dem Senf und der Cremé fraîche zu den Gurken geben.

Die Zitrone halbieren und zwei Scheiben abschneiden. Die Schnitzel zusammen mit den Gurken anrichten und mit einer Zitronenscheibe, Anchovis, Kapern und einem Petersielenblatt dekorieren und servieren.



Lammkoteletts mit Couscous und Paprikagemüse von Karl Harlass-Thoke

Zutaten für zwei Personen

1	Lammcaree, mittelgroß
150 g	Couscous
1 Bund	Suppengrün
250 ml	Geflügelfond
300 ml	Lammfond
3 Zehen	Knoblauch
1	Paprika, gelb
1	Paprika, rot
1	Paprika, grün
10 g	Dörrfleisch
2	Schalotten
1 Bund	Koriander
2 Zweige	Minze
1 Zweig	Thymian
2	Feigen, frisch
2	Datteln, getrocknet
1 EL	Sojasauce
1 EL	Balsamicoessig, hell
2 EL	Butter
1 EL	Olivenerlenöl
3 EL	Distelöl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Filetstücke aus dem Lammcaree auslösen und die Knochen klein hacken. Das Suppengrün putzen und grob zerteilen. Den Koriander hacken und zusammen mit dem Suppengrün in gesalzenem Wasser aufkochen. Eine Knoblauchzehe abziehen, andrücken und hinzugeben.

Den Geflügelfond erhitzen, über den Couscous geben und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch kurz in Distelöl anbraten. Eine Schalotte abziehen und halbieren. Zwei Knoblauchzehen abziehen und mit einem Messer andrücken. Die Schalotte, den Knoblauch und den Thymianzweig mit in die Pfanne geben.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und circa 20 Minuten im Ofen fertig garen lassen. Den Bratensatz mit der Sojasauce und dem hellen Balsamico ablöschen. Einen Esslöffel Butter hinzufügen, 200 Milliliter Lammfond angießen und reduzieren lassen.

Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Die zweite Schalotte abziehen und fein schneiden. Das Dörrfleisch fein hacken.

Die Paprikastreifen zusammen mit dem Dörrfleisch und der Schalotte in einem Esslöffel Butter und in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Etwas Lammfond angießen und das Ganze circa zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren und anschließend die Datteln hineingeben.