



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 20. April 2009 |

„Schweinekotelett mit Kartoffel-Pastinaken-Püree“ von Rolf Bürger

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinekoteletts, à 200 g
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Pastinaken
1	Spitzkohl
1	Meerrettich
1	Zwiebel
1 Schote	Chili
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Butter
2 cl	Sherry
20 ml	Milch
20 ml	Gemüsefond
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln und die Pastinaken schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen.

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten bei starker Hitze vier Minuten in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend 15 Minuten in den Backofen geben.

Den Spitzkohl halbieren, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren und eine Hälfte zusammen mit den Zwiebelwürfeln in etwas Öl in einem Wok anschwitzen. Anschließend den Spitzkohl dazugeben, danach den Sherry und den Gemüsefond angießen, fünf Minuten bissfest garen und mit der Crème fraîche und Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwei Teelöffel Meerrettich reiben. Die Kartoffeln und die Pastinaken abgießen, anschließend mit der Milch, der Butter und zwei Teelöffeln Meerrettich grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffel-Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten, seitlich dazu die Koteletts sowie das Spitzkohlgemüse platzieren und das Ganze servieren.



„Filetspitzen Stroganoff mit Semmelknödeln und Feldsalat“ von Lina Giese

Zutaten für zwei Personen

300 g	Filetspitzen
50 g	Feldsalat
1	Zitrone, unbehandelt
3	Tomaten
2	Zwiebeln
5	Champignons
4	Gewürzgurken
6 Scheiben	Toastbrot
4	Eier
0,5 Bund	Petersilie
100 g	Mehl
1 Bund	Schnittlauch
20 g	Zucker
1	Muskatnuss
2 cl	Cognac
2 TL	Senf
2 EL	Saure Sahne
25 ml	Nussöl
250 ml	Milch
25 ml	Balsamicoessig
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken und etwas Muskat reiben. Das Toastbrot in Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Abschließend mit den Zwiebelwürfeln, der Petersilie, einem Eigelb und zwei Eiweiß, etwas Muskat, Salz und Pfeffer vermischen und das Ganze ein wenig ziehen lassen. Sollte die Masse zu locker sein, das Mehl hinzufügen.

Aus der Masse Knödel formen und diese in kochendem Wasser langsam gar ziehen lassen.

Die Filetspitzen waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und kurz in Butterschmalz anbraten. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Die restliche Zwiebel abziehen, fein hacken und mit den Tomaten in etwas Butterschmalz schmoren lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Gurken und die Champignons klein schneiden, in einer weiteren Pfanne in Butterschmalz dünsten und anschließend in die Sauce geben. Die saure Sahne in die Sauce hinein rühren, mit einem Teelöffel Senf abschmecken und mit etwas Zitronensaft verfeinern. Nun die Filetspitzen ebenfalls hinzugeben und das Ganze kurz ziehen lassen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für die Salatsauce das Nussöl mit dem Essig, dem restlichen Senf, dem Zucker, dem Cognac, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und über den Feldsalat träufeln.

Die Filetspitzen mit der Sauce und den Knödel auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren, den Salat in einer separaten Schüssel anrichten und das Ganze servieren.



„Saltimbocca alla romana mit Pinienkern-Tomaten-Risotto“ von Axel Bock

Zutaten für zwei Personen

600 g	Kalbsfilet, am Stück
200 g	Risottoreis
100 g	Parmaschinken
2 Zehen	Knoblauch
50 g	Pinienkerne
4	Strauchtomaten, reif
2	Schalotten
10	Tomaten, getrocknet, in Öl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
50 g	Butter
50 g	Parmesan
500 ml	Tomatenfond, klar
200 ml	Geflügelfond
150 ml	Weißwein
200 ml	Rinderfond
100 ml	Sahne
1 Bund	Zitronenthymian
1 Bund	Estragon, frisch
1 Bund	Salbei, frisch
1 Bund	Rosmarin
10 g	Meersalz
15 g	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in gleichgroße Stücke schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Salbei belegen und den Parmaschinken um das Fleisch wickeln. Eine Knoblauchzehe abziehen und leicht zerdrücken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit der Knoblauchzehe von allen darin Seiten anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben.

Den Bratensaft mit 100 Millilitern Weißwein ablöschen und reduzieren. Den Rinderfond und die Sahne angießen, den Zitronenthymian und den Rosmarin hinzugeben, kurz mitkochen und dann mit der Knoblauchzehe entfernen. Zwei Strauchtomaten würfeln, in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Für das Risotto die Schalotten und die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Hälfte des Tomatenfonds und des Geflügelfonds in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen.

Die restlichen Strauchtomaten häuten, entkernen und würfeln. Die Tomatenwürfel mit dem Meersalz würzen, in den Topf geben und mit dem Zucker karamellisieren. Den Reis in den Topf geben und mit dem restlichen Weißwein ablöschen. Den restlichen Geflügelfond und den übrigen Tomatenfond nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen und einkochen lassen.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten.

Die Frühlingszwiebeln putzen, sehr fein schneiden, zum Risotto geben und mitdünsten.

Den Parmesan reiben. Den Estragon in feine Streifen schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und die Tomatenfilets, den Estragon, den Parmesan, die Butter, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.



Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit dem Risotto und der Sauce auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garniert servieren.



„Ricotta-Basilikum-Ravioli mit Orangenbutter“ von Anke Wiegand

Zutaten für zwei Personen

200 g	Hartweizengrieß
30 g	Mehl
150 g	Ricotta
3	Eier
150 g	Trauben, rot, kernlos
2	Orangen, unbehandelt
100 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
1 Zehe	Knoblauch
30 g	Parmesan
2 Bund	Basilikum
100 g	Butter
1 EL	Olivenöl
	Balsamicocreme
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in der Mitte formen. Nun zwei Eier, das Olivenöl und etwas Salz in die Vertiefung geben und das Ganze zu einem Teig verkneten.

Die Tomaten und das Basilikum fein hacken. Ein paar Blätter Basilikum für die Dekoration beiseite legen. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Das restliche Ei trennen und das Eigelb mit den Tomaten, dem Basilikum, dem Knoblauch und dem Ricotta verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Ein Holzbrett mit dem Mehl bestäuben und den Teig mit einem Nudelholz darauf ausrollen. Anschließend einige Male durch eine Nudelmaschine drehen, so dass ein dünner Nudelteig entsteht. Die Hälfte des Teigstreifens mit Eiweiß bestreichen, die Ricottamasse in kleinen Häufchen mit fünf Zentimetern Abstand darauf setzen und mit der zweiten Teiglage bedecken. Den Teig um die Ricottahäufchen gut andrücken, die Ravioli mit einem Teigradchen ausstechen und in kochendem Salzwasser zwei Minuten gar kochen.

Eine Orange schälen und einige Filets heraustrennen, die Schale der übrigen Orange reiben. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Trauben mit dem Orangenabrieb und dem -saft dazugeben. Kurz vor dem Anrichten die Orangenfilets kurz darin schwenken.

Die Ravioli mit der Orangenbutter, einigen Trauben und Orangenfilets auf Tellern anrichten, mit etwas Balsamicocreme und dem restlichen Basilikum garnieren, den Parmesan darüber hobeln und das Ganze servieren.



„Kräuteromelette mit Räucherlachs und Meerrettich“ von Willi Würmseer

Zutaten für zwei Personen

250 g	Räucherlachs
1	Meerrettich
10	Eier
1	Eisbergsalat
1l	Rote Bete
1	Zwiebel, rot
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Paprika, rot
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Kerbel
0,5 Bund	Schnittlauch
1	Muskatnuss
250 g	Mehl
200 ml	Schmand
1 L	Milch
250 ml	Essig
260 ml	Olivenöl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Etwas Meerrettich reiben und drei Esslöffel mit dem Schmand zu einer Crème verrühren.

Etwas Muskat reiben. Drei Eier trennen. Die restlichen Eier, das Mehl, die Milch, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Muskat in einer Schüssel schaumig rühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Petersilie, das Basilikum, den Kerbel und den Schnittlauch klein hacken, vermischen und das Ganze bis auf einen Teelöffel zur Omelettemasse geben.

Die Omelettemasse in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz langsam garen. Dafür einen Deckel auf die Pfanne setzen. Das Omelette zwischenzeitlich wenden und von beiden Seiten goldbraun backen.

Die Zwiebel, den Knoblauch sowie die Frühlingszwiebeln abziehen und klein hacken. Die Paprika halbieren, von den Samenkernen und den Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Anschließend den Eisbergsalat und die Rote Bete-Kugel klein schneiden und das Ganze in einer weiteren Pfanne leicht in zehn Millilitern Öl anschwitzen.

Die Zitrone halbieren, eine Scheibe abschneiden und den Rest auspressen. Danach die Gemüsepfanne mit dem Schmand, etwas Zitronensaft, dem restlichen Öl, dem Essig sowie mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden und bis auf drei Streifen mit dem Gemüse vermengen. Anschließend das Ganze auf das Omelette geben und dieses zuklappen.

Das Omelette halbieren, auf Tellern anrichten und mit den übrigen Lachsstreifen und den restlichen Kräutern dekorieren. Den Meerrettich auf die Zitronenscheibe geben, seitlich zum Omelette platzieren und das Ganze servieren.



„Kalbsfilet mit Rahmsauce“ von Sabine Böck

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsfilet
5	Kartoffeln, festkochend
150 ml	Cognac
200 ml	Sahne
500 ml	Gemüsefond
1 Knolle	Ingwer
1	Schalotte
4	Karotten
1 Zehe	Knoblauch
2 TL	Puderzucker
1 Bund	Petersilie, glatt
3 EL	Speisestärke
	Butter, zum Anbraten
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, zu Medaillons schneiden und die Sehnen entfernen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten, anschließend im Backofen warm halten.

Die Karotten in drei Millimeter dicke Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Petersilie fein hacken. Den Ingwer schälen und fein schneiden. Die Schalotte abziehen und klein schneiden.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten und den Knoblauch darin anbraten. Einen Teelöffel Puderzucker hinzugeben und die Karotten karamellisieren. Den Pfanneninhalt mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend die Petersilie hinzugeben.

Den restlichen Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Cognac ablöschen. Die Sahne hinzugeben und den Gemüsefond nach und nach angießen. Nun die Schalotten und den Ingwer in die Pfanne geben. Die Sauce einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Stärke binden.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Kartoffeln darin schwenken und mit Salz würzen.

Das Fleisch mit den Kartoffeln und Karotten auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.