



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 18. Januar 2008 |

Nackenkoteletts in Apfel-Meerrettich-Sauce von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

2	Nackenkoteletts, à 300 g, küchenfertig
30 g	Butterschmalz
3	Äpfel, sauer
1 Prise	Zucker
3 EL	Meerrettich, aus dem Glas
125 ml	Schlagsahne
400 g	Kartoffeln, festkochend
1	Blumenkohl
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Die Kartoffeln schälen und mit den Blumenkohlröschen in Salzwasser gar kochen.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die Koteletts in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.

Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Anschließend die Äpfel in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech mit Alufolie bedeckt im Backofen warm stellen. Die Apfelscheiben im gleichen Bratfett von beiden Seiten anbraten und dabei mit Zucker bestreuen.

Den Meerrettich mit der Sahne vermischen und zu den Apfelscheiben geben. Den Saft der Koteletts vom Backblech unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nackenkoteletts auf einer großen Platte mit Apfel-Meerrettich-Sauce anrichten.

© by fernsehmacher/Idee: Lichter



Aprikosen in Amarettini-Schnee von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

30	Amarettini (italienische Mandelmakronen)
2	Eier
1	Limette
3	Aprikosen, frisch
100 g	Sahnejoghurt
2 EL	Zucker, braun
2 EL	Pinienkerne
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Die Limette auspressen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach die Hälfte des Limettensaftes dazugeben. 20 Amarettini zerbröseln und unterheben.

Die Aprikosen heiß waschen, enthäuten, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form legen. Den Eischnee darauf verteilen und die Früchte im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene sechs bis sieben Minuten backen, bis der Eischnee Farbe angenommen hat.

Die Pinienkerne hacken. Den Joghurt mit dem restlichen Limettensaft und dem Zucker vermischen und auf einem Teller verteilen. Die Aprikosen darauf anrichten und mit den gehackten Pinienkernen, Puderzucker und den restlichen Amarettini garnieren.

© by fernsehmacher/Idee: Lichter