



| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 06. Februar 2008 |

Schweinelendchen im Blätterteigmantel mit Bauerngemüse von Gerda Lesemann

Zutaten für zwei Personen

400 g	Schweinelendchen, küchenfertig
50 g	Butterschmalz
25 g	Speck, durchwachsen
1	Zwiebel
1	Zwiebel, rot
4 Platten	Blätterteig
1	Ei
3 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
1 Bund	Basilikum
1	Paprika, grün
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
2	Kartoffeln, groß
1 Zehe	Knoblauch
100 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

50 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinelendchen halbieren, auf die Schnittstelle legen und vorsichtig flach drücken. Die Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen und dann von beiden Seiten drei Minuten im Butterschmalz anbraten. Die Schweinelendchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

Die Zwiebel und den Speck in kleine Würfel schneiden und kurz in der Fleischpfanne anbraten.

Den Blätterteig in vier 20 mal 20 Zentimeter große Quadrate schneiden. Ein Ei trennen und das Eigelb mit einer Gabel verquirlen. Die Filets auf zwei Blätterteigplatten legen und die Speck- und Zwiebelwürfel darauf verteilen. Die Ränder der beiden restlichen Blätterteigplatten mit Eigelb einpinseln und als Deckplatten auf das Fleisch legen. Die Ränder vom Blätterteig gut andrücken und mit einer Ausstechform das Fleisch ausstechen. Den Blätterteigrand danach noch einmal fest andrücken. Die Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 20 Minuten im Backofen garen lassen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kartoffelkugeln ausstechen. Eine kleine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln, die Kartoffelkugeln hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rosmarinzwige dazulegen und die Kartoffeln 15 Minuten im Backofen garen. Zwischendurch die Kartoffeln durchschwenken.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Paprikaschoten in Rauten schneiden. Die rote Zwiebel würfeln und die Knoblauchzehe halbieren. Die Zwiebelwürfel, die Paprikarauten, die Thymianzwige und die Knoblauchzehe in der Pfanne sechs Minuten anbraten.

100 Milliliter Olivenöl mit 30 Blättern Basilikum pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweinelendchen im Blätterteigmantel halbieren und zusammen mit dem Paprikagemüse und den Kartoffelkugeln auf zwei Tellern anrichten. Die Basilikumöl-Sauce um das Fleisch verteilen und servieren.



„Barun Trenk“ - Schweinerouladen von Ruzica Topalovic

Zutaten für zwei Personen

4	Schweineschnitzel, dünn
4 Scheiben	Kulen, kroatische Paprikarohwurst
1	Ei
50 g	Champignons
50 g	Steinpilze
1 EL	Crème fraîche
30 ml	Weißwein
1 Schote	Chili
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
5	Kartoffeln, mehlig kochend
4 EL	Milch
1 EL	Butter
1 Glas	Ajvar, Paste aus Paprika und Aubergine
1 TL	Vegeta, Geschmacksverstärker auf Glutamat-Kräuterbasis (optional)
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Ein Ei hart kochen, pellen und vierteln.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in heißem Salzwasser gar kochen.

Die Pilze putzen. Schweineschnitzel vorsichtig flach klopfen und mit der Ajvar-Paste bestreichen. Jeweils zwei Kulenscheiben und ein Eiviertel auf das Fleisch legen und einrollen. Das Ende der Roulade mit einem Zahnstocher fixieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen salzen und anbraten. Die Chilischote im Ganzen zu den Rouladen geben. Mit wenig Wasser ablöschen. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Im Bratfett der Rouladen die Pilze anbraten.

Die Knoblauchzehe und die Petersilie fein hacken. Einen Teelöffel Vegeta und den gehackten Knoblauch zu den Pilzen geben. Mit 150 Millilitern Wasser ablöschen. Die Rouladen wieder in den Sud geben und heiß werden lassen. Weißwein, einen Esslöffel Crème fraîche und die gehackte Petersilie zugeben und unterrühren.

Die Kartoffeln stampfen, mit einem Schuss Milch und einem Esslöffel Butter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rouladen zusammen mit dem Kartoffelpüree anrichten.



Kalbsroulade mit Kräuterseitlingen und Malzbierjus von Hans Marcher

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel, à 150 g
50 g	feine Thüringer Bratwurstmasse
70 g	Kräuterseitlinge, alternativ Pfifferlinge
300 ml	Malzbier
300 ml	Pilzfond
300 ml	Gemüsebrühe
2	Zwiebeln
2	Kartoffeln, festkochend
1	Steckrübe
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Lauchzwiebeln
50 ml	Sahne
30 g	Butter, eiskalt
20 g	Speck, durchwachsen
1 Zweig	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
	Mehl
	Butter
	Rapsöl
	Pfeffer, aus der Mühle
	Fleur de sel

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Pilze ebenfalls klein schneiden und die Petersilie hacken.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze und die Hälfte der gehackten Zwiebeln anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben und mit der Bratwurstmasse vermengen. Zwei Esslöffel Petersilie unterheben und die Masse auf die Kalbsschnitzel verteilen. Die Schnitzel der Länge nach aufrollen und mit einer Rouladennadel feststecken.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Die Thymianblättchen vom Zweig zupfen. Knoblauch und Thymian anschwitzen. Die Kalbsrouladen dazugeben und rundherum anbraten. Mit Malzbier und Pilzfond ablöschen. Die Rouladen mit Flüssigkeit bedecken und 15 Minuten köcheln lassen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Steckrübe schälen, in zentimetergroße Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe bissfest blanchieren. Die Brühe abgießen.

Erneut Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck in Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen Zwiebelwürfeln in der Pfanne glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben, durchschwenken, mit Sahne ablöschen und einreduzieren lassen.

Die Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden und mit der Petersilie zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rouladen aus dem Fond nehmen. Die Sauce um ein Drittel einreduzieren lassen. Zum Schluss mit eisalter Butter aufmontieren.

Einen Metallring auf den Teller legen und das Kartoffel-Steckrüben-Gemüse hineinfüllen. Den Ring entfernen. Die Roulade schräg durchschneiden und auf das Gemüse setzen. Mit dem Malzbierjus übergießen und mit ein wenig Petersilie dekorieren.



Steinbeißerfilet auf Spinatrisotto von Sabine Kristen

Zutaten für zwei Personen

300 g	Steinbeißerfilets, küchenfertig
60 g	Butter
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
3 Zweige	Koriander
1	Schalotte
10 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
20 g	Pinienkerne
125 ml	Fischfond
125 ml	Rinderfond
125 g	Risotto-Reis
80 ml	Weißwein
1 Faden	Safran
100 g	Blattspinat, frisch
1	Muskatnuss
2 cl	Ahornsirup
20 g	Parmesan
	Salz, mit Algen
	Fleur de sel
	Koriander, gemahlen
	Pfeffer
	Zucker

Zubereitung

Den Rinder- und Fischfond zusammen in einem Topf erhitzen, kurz aufkochen lassen und anschließend bei geringer Hitze warm halten.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte in feine Würfel und die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. 125 Gramm Risotto-Reis zum Gemüse geben und kurz andünsten. Das Ganze mit 80 Millilitern Weißwein ablöschen. Den Safranfaden dazugeben und unter Rühren die Flüssigkeit einkochen lassen. Nach und nach jeweils eine Kelle heiße Brühe hinzufügen und einkochen lassen. Immer wieder umrühren. Das Risotto 15 bis 20 Minuten bissfest garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Den Blattspinat in die geschmolzene Butter geben und dünsten bis er zusammenfällt. Den Spinat mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer, einer kleinen Prise Zucker, etwas abgeriebener Muskatnuss und dem Ahornsirup abschmecken.

20 Gramm Parmesan reiben. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett zwei Minuten goldbraun rösten. Sobald das Risotto bissfest gegart ist Parmesan, Spinat und die Pinienkerne vorsichtig unterheben.

Den Koriander fein hacken und die Knoblauchzehe schälen. Die Paprika in feine Würfel schneiden. Drei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Paprikawürfel, die ganze Knoblauchzehe, den Thymianzweig und den gehackten Koriander in der Butter drei Minuten anschwitzen. Die Steinbeißerfilets mit Fleur de sel, Pfeffer und etwas gemahlenem Koriander würzen und in der Paprikabutter von jeder Seite zwei Minuten braten.

Das Risotto auf einem Teller anrichten. Den Steinbeißer darauf anrichten, mit der Paprikabutter übergießen und mit einigen Blättchen frischem Koriander garnieren.