

## | Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 13. Februar 2008 |

### *Seeteufel in Mandelsauce von Marina Noack*

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Seeteufelfilets, à 150 g, küchenfertig
100 g	Mandeln, gerieben
150 g	Risotto-Reis
70 g	Butter
400 g	Brokkoli
50 g	Parmesan
400 ml	Fischfond
800 ml	Gemüsefond
250 ml	Weißwein
250 ml	Sahne
1 Knolle	Knoblauch
1 Schote	Chili
1 Zweig	Dill
10	Mandeln, geschält
4	Schalotten
1	Gemüsezwiebel
1	Zitrone
	Crema di Balsamico Lampogne
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, den Fisch anbraten und anschließend im Ofen warm halten.

Die Schalotten abziehen, klein hacken, mit Mandeln und der Chilischote in der gleichen Pfanne anbraten, mit dem Fischfond und Weißwein aufgießen und einkochen lassen.

400 Milliliter Gemüsefond in einem Topf erhitzen, den Brokkoli zerkleinern und gar dünsten. Den Parmesan hobeln.

Einen Topf mit zehn Gramm Butter erhitzen. Den Knoblauch und die Gemüsezwiebel abziehen, klein schneiden und mit dem Risotto-Reis anschwitzen. Den restlichen Gemüsefond angießen, bis der Reis bedeckt ist, einkochen lassen und gelegentlich umrühren. Mit dem Parmesan, 50 Gramm Butter und der Sahne abschmecken.

Die Chilischote aus der Pfanne nehmen. Den Dillzweig fein hacken. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

Die Sauce auf Tellern verteilen und das Seeteufelfilet mittig platzieren. Dazu den Brokkoli und das Risotto anrichten und mit Dill, Zitrone und Crema di Balsamico dekorieren.



## ***Entenbrust mit rotem Pfeffer und Kartoffel-Zucchini-Variation von Alexander Höhne***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Entenbrüste
250 g	Kartoffeln, klein
250 ml	Olivenöl
100 ml	Geflügelfond
2 El	Himbeeressig
2 El	Pfefferkörner, rot
1	Zucchini
2 Zweige	Rosmarin
	Butter
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Entenbrüste waschen, abtupfen und salzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrust fünf Minuten auf der Hautseite scharf anbraten, anschließend wenden, Hitze reduzieren und zehn Minuten weiter braten lassen. Pfeffern und salzen, aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ruhen lassen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Messer in Zapfenform schneiden. Die Zucchini klein schneiden. Zwei Töpfe mit gesalzenem Wasser erhitzen, in einem Topf die Kartoffeln 15 Minuten gar kochen, im zweiten Topf die Zucchini fünf Minuten blanchieren.

Den Bratensatz mit Himbeeressig ablöschen, den Geflügelfond dazugeben und einreduzieren lassen. Die roten Pfefferkörner dazugeben und zwei Esslöffel Olivenöl untermischen.

Die Kartoffeln und Zucchini abgießen. Olivenöl zusammen mit einem Rosmarinzweig in einem Topf erhitzen, das Gemüse durchschwenken und drei bis vier Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen lassen.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und Zucchini zusammen mit der Entenbrust anrichten und mit der Sauce garnieren.

© by fernsehmacher



## ***Schweinelendchen mit glasierten Kastanien und Wirsinggemüse von Elisabeth Strauß***

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Medaillons von der Schweinelende, à 50 g, küchenfertig
6 Scheiben	Bauchspeck, geräuchert
400 g	Wirsingblätter
200 g	Kastanien, gekocht, aus dem Frischepack
70 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
2	Schalotten
1	Apfel, sauer
3	Wacholderbeeren
1 EL	Butterschmalz
150 ml	Rotwein, trocken
250 ml	Rinderfond
1 EL	Balsamicoessig
2 EL	Zucker
1 EL	Schmand
	Pfeffer
	Salz

### **Zubereitung**

Die Schweinelendenmedaillons waschen, trocken tupfen und mit Speck umwickeln. Den Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in acht Spalten schneiden. Die Fleischstücke und Apfelscheiben abwechselnd auf Schaschlikstäbe stecken.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Wacholderbeeren zerdrücken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Spieße von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten, herausnehmen, beiseite stellen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Im Bratfett die Schalottenwürfel und den Rosmarinzweig anrösten, mit Rotwein ablöschen, Rinderfond dazugeben und etwas einkochen lassen. Hitze reduzieren und den Rosmarin entfernen.

50 Gramm Butter in der Sauce schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen. Die Spießchen wieder hineinlegen und bei kleiner Hitze gar ziehen lassen.

Die Wirsingblätter von den Rippen befreien und grob schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, den Wirsing andünsten, etwas Wasser angießen, mit Salz, Pfeffer und den zerdrückten Wacholderbeeren würzen und unter Umrühren garen. Vor dem Servieren den Schmand einrühren.

In einer Sauteuse 20 Gramm Butter mit Zucker zu einem goldbraunen Karamell schmelzen, die Kastanien hineingeben und das Ganze durchrühren. Den Rinderfond angießen und weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast völlig aufgesogen ist. Alles auf Tellern anrichten.

## ***Rehfilet mit Honig-Brombeer-Sauce von Erich Hartl***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Rehfilets, à 200 g
150 g	Brombeeren
150 ml	Rotwein
200 g	Kartoffeln
100 g	Mehl
100 g	Karotten
400 g	Rotkohl, aus dem Glas
50 g	Sellerie
30 g	Puderzucker
250 ml	Milch
150 ml	Apfelsaft
100 ml	Mineralwasser
40 ml	Rapsöl
50 ml	Portwein
50 ml	Wildfond
2 EL	Honig
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Stärkemehl
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
2	Zimtstangen
2	Eier
4 cl	Calvados
1 Blatt	Lorbeer
1 Stange	Zimt
1 Knolle	Ingwer
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Rosmarin
5	Nelken
5	Wacholderbeeren
5	Pimentkörner
1	Apfel
1	Granatapfel
	Wildgewürz, Salz, Pfeffer, Zucker, Minze

### **Zubereitung**

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. 20 Milliliter Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rehfilets von der Silberhaut befreien, mit dem Wildgewürz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Zusammen mit je zwei Zweigen Thymian und Rosmarin auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 20 Minuten braten, bis sie gar sind. 20 Milliliter Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und glasig dünsten. Das Tomatenmark dazugeben. Puderzucker in den Bratensatz geben und karamellisieren lassen. Die Schalotten dazugeben, mit 50 Milliliter Rotwein, dem Portwein und dem Wildfond aufgießen und einreduzieren lassen. Die Pimentkörner in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Vier Nelken und die Wacholderbeeren andrücken. Diese Gewürze mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt, der Zimtstange und dem Rosmarin zum Sud dazugeben. Zwei Zentimeter Ingwer schälen, schneiden und zum Sud hinzufügen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Etwas Schale einer Zitrone und einer Orange mit einem Zestenreißer abreiben. Die Brombeeren und den Abrieb zur Sauce dazugeben und weiter köcheln lassen. Erneut durch ein Sieb passieren und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf die Sauce mit dem Stärkemehl abbinden. Einen Apfel in Stücke schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Granatapfel mit einem Messer halbieren und die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen. Den Rotkohl in einem Topf erwärmen, die Apfelstücke, die Granatapfelkerne und eine Nelke hinzufügen. Das Ganze mit 100 Millilitern Rotwein ablöschen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Rehfilets schräg in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Rotkohl auf Tellern anrichten.