



| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 27. Februar 2008 |

Schweinsfischerl mit Trüffelreis von Dr. Ingrid Teschl

Zutaten für zwei Personen

1	Schweinefilet
150 g	Bauchspeck, in Scheiben
500 ml	Sahne
200 g	Reis
2	Gewürznelken
1	Zwiebel
2 Blatt	Salbei
2 g	Trüffel, schwarz
	Trüffelöl
	Oliveneröl
	Senf, scharf
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, die Enden entfernen und aus dem Mittelteil zentimeterdicke Medallions schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischerl von beiden Seiten kurz anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und jeweils eine Seite des Fleisches mit Senf bestreichen und mit den Speckstreifen umwickeln. Die Fischerl ziegelförmig in eine Auflaufform legen.

Den entstandenen Bratenfond in der Pfanne mit Sahne ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Fischerl damit übergießen. Die Form in den Backofen geben und 20 Minuten goldgelb backen.

Die Zwiebel halbieren und mit den Gewürznelken spicken.

Den Reis und die Zwiebel in Salzwasser geben und gar kochen. Den Reis daraufhin in eine ausgespülte Form füllen und auf zwei Teller stürzen.

Die Trüffel hobeln. Das Trüffelöl und die Trüffelhobel über den Reis geben. Die Fischerl mit dem Reis anrichten, mit den Salbeiblättern garnieren und servieren.



Hähnchen-Geschnetzeltes mit Champignon-Sahne-Sauce von Henning Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Hähnchenbrustfilet
250 g	Basmatireis
200 g	Champignons, frisch
1	Brokkoli
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2	Fleischtomaten
200 ml	Sahne
1 TL	Currypulver
3 EL	Sojasauce
1 TL	Estragon, getrocknet
1 TL	Kräuter der Provence
	Olivensöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Etwas Öl mit einem Teelöffel Salz in einem Topf erhitzen. Den Reis und das Currypulver dazugeben, unter Rühren anschwitzen und mit Wasser auffüllen. Das Ganze aufkochen lassen, umrühren, die Hitze reduzieren und abgedeckt gar köcheln.

Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hähnchen, die Zwiebeln und den Knoblauch im heißen Fett anbraten. Die Champignons, Estragon und die Kräuter der Provence darüber streuen.

Die Tomaten kurz mit heißem Wasser abbrühen, die Haut abziehen und würfeln. Die Tomaten in einer Pfanne ohne Fett erwärmen. Sojasauce und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brokkoli in Röschen schneiden und in heißem Salzwasser acht Minuten dünsten.

Den Reis in eine Tasse geben und zum Anrichten auf einen Teller stürzen. Das Fleisch mit dem Brokkoli dazugeben und mit der Sauce servieren.



Penne mit Pilzen, Chorizo und italienischem Salat von Henning Haselau

Zutaten für zwei Personen

200 g	Penne
60 g	Steinpilze
60 g	Shiitakepilze
60 g	Schafspilze
200 g	Rucola
6	Kirschtomaten
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Chorizo (scharfe, spanische Wurst)
1 Bund	Petersilie, glatt
800 ml	Tomaten, aus der Dose
250 ml	Rotwein, trocken
40 g	Parmesan
2 EL	Pinienkerne
1	Zitrone
1 EL	Honig, flüssig
1 Schote	Chili, klein
1 TL	Koriandersaat
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Penne in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen.

Die Pilze putzen und grob zerteilen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben darin glasig andünsten. Die Chorizo in daumendicke Scheiben schneiden und vier Minuten mitbraten. Die Pilze dazugeben und drei Minuten mitschmoren lassen. Mit dem Wein ablöschen und die Dosentomaten und ihren Saft angießen.

Die Tomaten mit dem Pfannenwender grob zerteilen und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen.

Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten.

Die Koriandersaat im Mörser zerstoßen. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie hacken.

Die Kirschtomaten halbieren und mit dem Rucola in einem Schälchen anrichten. Sechs Esslöffel Olivenöl, zwei Esslöffel frisch gepressten Zitronensaft, drei Esslöffel kaltes Wasser und den flüssigen Honig mit Koriander und Chili verrühren und über den Salat geben und alles mit den angerösteten Pinienkernen bestreuen. Den Parmesan reiben.

Die Pasta abgießen und mit der Sauce vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchschwenken. Mit Petersilie und Parmesan bestreuen und servieren.



Mango-Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel von Klaus Richter

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilets, à 200 g
1	Mango
1 Kugel	Mozzarella
200 g	Cornflakes, ungezuckert
300 g	Kartoffeln
25 g	Butter
300 g	Rosenkohl
2 EL	Sahne
250 ml	Milch
1	Ei
1 EL	Mehl
	Muskat
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und so längs aufschneiden, dass eine Tasche entsteht.

Den Mozzarella in Stücke schneiden. Die Mango schälen und ebenfalls in Stückchen schneiden. Beides in die Hähnchenbrüste füllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei aufschlagen, das Fleisch damit bestreichen und mit den Cornflakes panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenbrüste goldgelb braten.

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen und danach pürieren. Milch und Sahne unterrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Salzwasser in einem weiteren Topf erhitzen und den Rosenkohl darin bissfest garen. Butter in einer Pfanne bräunen und den Rosenkohl darin durchschwenken. Die Petersilie hacken.

Das Hähnchen und den Rosenkohl auf Tellern anrichten. Das Püree mit einem Spitzbeutel und auf die Teller geben. Alles mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.