

| Die Küchenschlacht – Hauptgänge und Desserts vom 17. Januar 2008 |

Spaghetti Bolognese von Helga Rincke

Zutaten für zwei Personen

300 g	Spaghetti
400 g	Hackfleisch, vom Rind
1	Zwiebel, groß
1	Paprika, grün
1	Paprika, rot
1	Tomate, groß
175 g	Tomaten, geschält, aus der Dose
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Butter
2 Zweige	Thymian
3 Zweige	Petersilie
2 Zweige	Basilikum, für die Garnitur
	Majoran, getrocknet
	Oregano, getrocknet
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Knoblauchsatz

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Etwas Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und die Paprika darin anschmoren.

In einer zweiten Pfanne ebenfalls Öl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend zur Paprika-Zwiebel-Mischung geben.

Die frische Tomate in heißem Wasser abbrühen, abziehen und zusammen mit den Dosentomaten klein schneiden. Beides mit dem Tomatensaft aus der Dose und dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Alles zusammen zehn Minuten lang schmoren lassen.

Die Petersilien- und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und klein hacken. Die Hacksauce mit Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz, Petersilie, Oregano, Thymian und Majoran abschmecken.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Sobald das Wasser siedet, die Spaghetti hinzugeben und sieben bis neun Minuten bissfest kochen.

Die Spaghetti zurück in den Kochtopf geben und kurz in zwei Esslöffeln Butter anschwemmen.

Die Spaghetti auf einem Teller anrichten. Die Hacksauce über die Spaghetti geben. Zum Schluss mit frischem Basilikum garnieren.



Mascarponecreme mit Johannisbeeren von Helga Rincke

Zutaten für zwei Personen

500 g	Mascarpone
250 g	Amarettini
250 g	Johannisbeeren
250 g	Sahne
3 Päckchen	Vanillezucker
	Eierlikör
	Zucker
	Zimt

Zubereitung

Johannisbeeren bis auf zwei Zweige entstielen und in einer Schüssel mit einem Päckchen Vanillezucker bestreuen und ziehen lassen.

Mascarpone und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Die restlichen zwei Päckchen Vanillezucker, eine Prise Zimt und Zucker nach Geschmack hinzugeben.

Eine Handvoll Amarettini-Kekse zerbröseln und unterheben. Auf Wunsch das Ganze mit einem Schuss Eierlikör abrunden.

Die Johannisbeeren unterrühren und in einer Glasschüssel anrichten.

Mit ganzen Amarettini und zwei Johannisbeerzweigen verzieren.

© by fernsehmacher



Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelgratin von Stefan Hägerling

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenfilets, küchenfertig
60 g	Lauchfrischkäse
6 Scheiben	Parmaschinken, dünn
2	Eier
100 g	Parmesan, am Stück
200 ml	Sahne
5	Kartoffeln
3 Zehen	Knoblauch
12	Cherrytomaten
125 g	Büffelmozzarella
2 Zweige	Basilikum
	Olivenöl
	Balsamicoessig
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Zehen Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine feuerfeste Form mit einer Zehe Knoblauch einreiben. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in der Form auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne darüber gießen und mit etwas Muskat bestreuen. Anschließend 30 Minuten goldbraun im Ofen backen.

Hähnchenfilets flach klopfen, mit Frischkäse einstreichen und mit Pfeffer würzen. Die Filets mit dem Parmaschinken einrollen.

Parmesan reiben.

Eier trennen. Das Eigelb mit dem Parmesan in einer Schüssel verrühren und über die Hähnchenröllchen geben. Zehn Minuten zu dem Gratin in den Backofen legen.

Tomaten halbieren. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Die Hähnchenröllchen aus dem Backofen nehmen und die Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd über das Hähnchen legen. Mit Öl und Essig beträufeln und für weitere zehn Minuten in den Backofen geben.

Basilikumblätter von den Zweigen zupfen.

Die überbackenen Hähnchenröllchen mit Basilikumblättern garnieren und mit dem Kartoffelgratin auf einem Teller anrichten.



Minischokoladenpudding mit karamellisierter Birne von Stefan Hägerling

Zutaten für zwei Personen

100 g	Butter
100 g	Schokolade, 70% Kakaoanteil
2	Eier
100 g	Zucker
1 EL	Sirup, hell
200 g	Crème fraîche
1	Birne, reif
2 cl	Birnenlikör
2 cl	Marsala
4	Sesamkekse
4 EL	Kakaopulver
3 EL	Puderzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Espressotassen mit Butter austreichen.

Die restliche Butter, Schokolade, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Gleichmäßig rühren und gut vermischen.

Eier trennen.

Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen. 100 Gramm Crème fraîche und den Sirup dazu geben. Das Ganze drei Minuten auf höchster Stufe verrühren und in die Espressotassen geben.

Die Tassen auf ein mit Wasser bedecktes Backblech stellen und für 20 Minuten in den Backofen schieben. Die Tassen sollten dabei zu zwei Dritteln im Wasser stehen.

Die Birne schälen und in Stücke schneiden.

Die Birnenstückchen in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die restlichen 100 Gramm Crème fraîche hinzugeben und alles vermengen. Anschließend in die Espressotassen geben.

Sesamkekse zerbröseln und zusammen mit dem Puderzucker über die Espressotassen streuen. Mit Birnenlikör und Marsala beträufeln.



Lammkoteletts mit Erbsenpüree und italienischem Landbrot von Rolf Bürger

Zutaten für zwei Personen

6	Lammsteilkoteletts, küchenfertig
6 Zehen	Knoblauch
4 Zweige	Rosmarin
500 g	Erbsen, tiefgekühlt
150 ml	Gemüsebrühe, gekörnt
1 EL	Butter
1 EL	Crème fraîche
2 Zweige	Minze
1	Landbrot, italienisch
	Oliveneröl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Knoblauchzehen schälen und mit der breiten Seite eines Messers andrücken.

Die Lammkoteletts mit den Knoblauchzehen, vier Zweigen Rosmarin, Salz und Pfeffer in Olivenöl fünfzehn Minuten marinieren.

Die Erbsen auftauen und mit der Gemüsebrühe fünf Minuten in einem Topf kochen. Minze zupfen. Fünf Blättchen Minze mit der Butter und einem Esslöffel Crème fraîche mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammkoteletts aus der Marinade nehmen und das Marinadenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts in einer zweiten Pfanne von einer Seite eine Minute lang scharf anbraten.

Den Knoblauch und den Rosmarin aus der Marinade hinzugeben und die Lammkoteletts auf der anderen Seite eine weitere Minute lang scharf anbraten. Das Fleisch anschließend für zehn Minuten im Backofen ziehen lassen.

Das Erbsenpüree mit zwei Blättchen Minze auf einem Teller anrichten.

Ein wenig Öl aus der Pfanne auf das Püree geben. Dazu die Lammkoteletts und das Landbrot servieren.



Birne mit Roquefort von Rolf Bürger

Zutaten für zwei Personen

2	Birnen, Williams Christ, groß, reif
2	Zitronen, unbehandelt
100 g	Walnusskerne
1 EL	Williams-Christ-Birnen-Brand, mit einer Birne in der Flasche
120 g	Roquefort-Käse
60 g	Mascarpone
2 EL	Zucker
	Crema di Balsamico, zum Verzieren
	Pfeffer

Zubereitung

Zucker mit Williams-Christ-Brand in einer Teflonpfanne karamellisieren. Anschließend die Walnüsse im karamellisierten Zucker anschwemmen und zur Seite stellen.

Die beiden Zitronen halbieren, auspressen und den Zitronensaft in eine Schale geben.

Die Birnen schälen, halbieren und großzügig das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Die beiden Birnenhälften in den Zitronensaft legen.

Den Roquefort und die Mascarpone in einer Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren und mit Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.

Die abgekühlten, karamellisierten Nüsse fein hacken und die Birnen darin wälzen. Anschließend mit einem Spritzbeutel die Käsemasse in die Birnenhälften spritzen. Die restlichen Nüsse über die gefüllten Birnen streuen.

Mit Crema di Balsamico verzieren und anrichten.