



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 3. März 2008 |

Hirschkalbsteak mit Kakaobohnen-Brösel und Selleriemus von Anne Reschke

Zutaten für zwei Personen

2	Hirschkalbsfilets, à 150 g
4	Stangenbohnen, groß
1	Schalotte
1 TL	Kakaobohnen
2 EL	Semmelbrösel
250 ml	Rotwein
1 TL	Balsamico
4	Softpflaumen
4	Aprikosen, getrocknet
10	Apfelscheiben, getrocknet
1 Knolle	Ingwer
325 ml	Wildfond
2 TL	Butter, kalt
6 EL	Butter
10 g	Schokolade
1 Knolle	Sellerie, ca. 250 g
150 ml	Sahne
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
1 Zweig	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
1 TL	Quatre épices (Gewürzmischung aus schwarzem Pfeffer, Gewürznelken, Zimt und Muskat)
1 Prise	Zucker
1 EL	Haselnussöl
1	Orange, unbehandelt
	Olivenöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kakaobohnen fein hacken und zusammen mit einem Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Wenn die Butter aufschäumt, die Semmelbrösel hinzufügen und leicht bräunen lassen. Mit Salz und Quatre épices abschmecken.

Die Schalotte abziehen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin kurz anschwitzen. Mit 50 Millilitern Rotwein und dem Balsamicoessig ablöschen.

Einen Zentimeter Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Softpflaumen, Aprikosen und Apfelscheiben in Würfel schneiden, mit 125 Millilitern Wildfond und dem Ingwer zu den Schalottenwürfeln geben und aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen und zehn Minuten abgedeckt ziehen lassen.



Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit der Sahne und einer Prise Salz in einem Topf erhitzen und bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Zu Püree stampfen und durch ein Sieb streichen. Drei Esslöffel Butter einrühren und mit Salz abschmecken.

200 Milliliter Wildfond mit 200 Milliliter Wein in einem Topf zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren erhitzen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen, abseihen und weiter einreduzieren lassen, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter zufügen und das Ganze mit einem Pürierstab aufmixen.

Die Bohnen von den Enden und Fäden befreien, in diagonale Stücke schneiden und in heißem Salzwasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Bohnen darin erwärmen.

Die Schale von einem Viertel der Orange abreiben. Die Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen.

Etwas Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Hirschkalbsfilets von beiden Seiten darin anbraten. Das Fleisch auf einen Teller legen und mit Haselnussöl, Orangenschale und Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben und im Backofen zehn Minuten rosa garen.

Das durchgezogene Obst erneut aufkochen, den Ingwer entfernen und den Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren einen Esslöffel Butter und die Schokolade einrühren.

Je einen Servierring auf die vorgewärmten Teller legen und das Selleriepüree einfüllen. Den Ring entfernen und die Bohnen um das Püree legen. Den Dörrobstjus an die Seite der Teller geben, die Steaks mittig auflegen und mit den Bröseln bestreuen. Den Gewürzjus rundherum träufeln.



"Verheiratete mit Bettsejer-Salat" (Klöße mit Löwenzahn-Salat) von Matthias Wagner

Zutaten für zwei Personen

4	Eier
4	Kartoffeln, festkochend
1 Bund	Petersilie
150 g	Katenschinken, gewürfelt
250 g	Mehl
250 ml	Milch
500 g	Löwenzahn
6 EL	Essig
4 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
150 ml	Mineralwasser
20 g	Butter
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Zwei Eier mit Mehl und Mineralwasser in einer Schüssel zu einem zähen Teig verrühren. Petersilie hacken, einen kleinen Rest zur Dekoration beiseite legen. Etwas Muskat reiben. Den Teig mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen.

Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und 20 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend abschütten, auf einer großen Platte anrichten und abdecken.

Den Teig mit einem Esslöffel zu Klößen formen und diese nach und nach in kochendes Wasser geben. Die "Knödel" abschöpfen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen und zu den Kartoffeln auf der Platte anrichten.

Den Katenschinken in zwei Esslöffel Olivenöl goldgelb anbraten. Gegebenenfalls etwas Butter hinzufügen. 80 Gramm des Schinkens aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben. Den restlichen Schinken mit Milch ablöschen, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln und die Knödel auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren.

Die restlichen Eier in einen kleinen Topf mit Wasser geben und sieben Minuten hart kochen.

Löwenzahn waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel mit Wasser geben, um die Bitterstoffe auszufiltern. Anschließend den Löwenzahn trocken schleudern.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die beiden hart gekochten Eier würfeln, mit sechs Esslöffeln Essig, etwas Wasser sowie zwei Esslöffeln Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zwiebeln mischen und über den Löwenzahn geben.

Den übrigen Schinken über den Salat streuen und servieren.



Rinderfilet mit Schokoladensauce und Wasabipüree von Catherine Boberich

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets, à 150 g
1 TL	Demi-Glace, vom Rind
50 g	Ingwerwürfel, kandiert
15 g	Zartbitterschokolade
250 g	Kartoffeln, mehlig kochend
100 ml	Milch
30 g	Butter
1 EL	Wasabipaste
50 g	Butterschmalz
	Pfefferkörner, rot
	Pfefferkörner, schwarz
	Fleur de Sel
	Hawaiisalz

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, die heiße Milch einrühren und mit Fleur de Sel abschmecken. Die Butter und die Wasabipaste unterrühren

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Rinderfilets pfeffern und dann von beiden Seiten jeweils vier Minuten anbraten. Die Filets nun zehn Minuten in den Backofen geben, danach in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Die Pfanne mit den Röststoffen und dem ausgetretenen Fleischsaft mit Demi-Glace und 200 Millilitern Wasser auffüllen und alles erhitzen. Die Zartbitterschokolade fein hacken und in die Sauce rühren.

Das Rinderfilet mit Fleur de Sel und Hawaiisalz würzen.

Die Ingwerwürfel klein schneiden und zusammen mit dem Rinderfilet und der Schokoladensauce auf Tellern anrichten. Das Kartoffelpüree mit einem Spritzbeutel auf die Teller geben.



Schellfisch mit Limettensauce und Reis von Jens Braak

Zutaten für zwei Personen

400 g	Schellfischfilet, ohne Haut, küchenfertig
1	Limette, unbehandelt
200 ml	Fischfond
100 ml	Riesling
100 g	Schalotten
200 ml	Sahne
100 g	Basmatireis
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Paprika, rot
2 EL	Butter
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis unter kaltem Wasser abspülen und in Salzwasser gar kochen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Einen Esslöffel Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten und mit Fischfond und Wein ablöschen.

Den Reis abgießen. In einem Topf einen Esslöffel Butter schmelzen und den gekochten Reis dazugeben. Eine Limette mit einem Zestenreißer ziselieren und den Abrieb unter den Reis mischen. Bei geringer Hitze zehn Minuten nachziehen lassen.

Die Blättchen von vier Zweigen Petersilie abzupfen und fein hacken.

Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Paprika schälen, in Streifen schneiden und im heißen Öl anbraten und mit Salz abschmecken.

Weitere zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Schellfischfilet portionieren und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.

Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft mit in die Kasserolle geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne dazugeben und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Das Schellfischfilet mit der Paprika auf zwei Tellern anrichten und mit Hilfe einer Tasse auf jeden Teller einen Reishügel setzen. Mit der Sauce beträufeln und mit Petersilie bestreuen.



Spaghetti Nero mit Tomaten-Gorgonzola-Sauce und Flusskrebse von Sandra Lindemann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Spaghetti, schwarz
75 g	Frischkäse
75 g	Gorgonzola
150 ml	Milch
250 g	Flusskrebsschwänze
200 g	Tomatenstücke, aus der Dose
200 g	Parmesan
50 g	Pinienkerne
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
10	Kirschtomaten
2 Zweige	Basilikum
	Oliveneröl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Spaghetti in gesalzenem Wasser gar kochen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel, den Knoblauch und die Flusskrebsschwänze darin scharf anbraten. Anschließend die Hitze herunterdrehen und alles gar ziehen lassen.

Die Tomatenstücke dazugeben. Die Kirschtomaten vierteln und ebenfalls dazugeben. Den Frischkäse und den Gorgonzola einrühren und schmelzen lassen. Sollte die Sauce zu fest sein, mit etwas Milch verflüssigen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti und ein wenig Kochwasser in die Sauce geben.

Ein paar kleine Basilikumblättchen für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Basilikumblättchen von den Zweigen zupfen, grob hacken und unter die Sauce mischen.

Die Spaghetti auf Tellern anrichten und die Pinienkerne darüber streuen. Den Parmesan darüber reiben und mit den restlichen Basilikumblättchen garnieren.



Kabeljaufilet mit Schwenkkartoffeln und Sauce tartare von Wolfgang Mertel

Zutaten für zwei Personen

2	Kabeljau-Rückenfilets, je à 300 g, küchenfertig
5	Eier
250 g	Semmelbrösel
200 g	Mehl
500 g	Kartoffeln, rot, festkochend
90 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
4	Pfeffergurken, klein
1 EL	Sonnenblumenöl
5 EL	Mayonnaise
2 TL	Senf, scharf
3 Zweige	Petersilie, glatt
40 ml	Sahne
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Drei Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Sahne verquirlen.

Die restlichen zwei Eier hart kochen, abschrecken und klein würfeln. Die Gurken ebenfalls klein würfeln und unter die Mayonnaise heben. Den Senf dazugeben und das Ganze mit Pfeffer, Salz würzen. Die Zitrone halbieren, auspressen und das Ganze etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen und ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch salzen und pfeffern. Danach mit Mehl, der Eimischung und den Semmelbröseln panieren.

Etwas Öl und 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch im heißen Fett von beiden Seiten kurz anbraten und dann bei geringer Hitze gar ziehen lassen.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die gekochten Kartoffeln darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie hacken. Die Filets mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreuen.