



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 04. April 2008 |

Schweinekoteletts mit Möhrenuntereinander von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinehalskoteletts, à 150 g, küchenfertig
150 g	Butter
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
4	Zwiebeln, rot
60 g	Schweineschmalz
8	Möhren
250 ml	Sahne
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Petersilie, kraus
1 Bund	Salbei
1 Bund	Lauchzwiebeln
4 EL	Honig
1	Muskatnuss
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Möhren schälen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Danach in kochendem Wasser kurz blanchieren.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend mit einer Kartoffelpresse in einen Topf pressen und die Möhren, 100 Gramm Butter sowie die Sahne hinzugeben. Das Ganze gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teelöffel der Muskatnuss abreiben und dazugeben.

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Knoblauchzehe der Länge nach einschneiden, die Lauchzwiebeln klein schneiden. Alles in einer tiefen Pfanne mit dem Schweineschmalz bei mittlerer Temperatur langsam braten. Den Salbei klein schneiden und kurz vor dem Anrichten dazugeben und bräunen lassen.

Die roten Zwiebeln abziehen, achteln und in der restlichen Butter mit dem Öl und dem Honig karamellisieren. Die Petersilie fein hacken.

Mit Möhrenuntereinander mit den Koteletts auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.



Schmandwaffeln mit Himbeersauce von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

125 g	Butter, weich
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	Schmand
125 ml	Milch
500 ml	Wein, rot
250 g	Himbeeren
1 cl	Himbeergeist
50 ml	Sahne
1 Bund	Melisse
250 g	Quark, mager
1	Zitrone, unbehandelt
	Kakaopulver

Zubereitung

Das Waffeleisen vorheizen.

Die Butter, 50 Gramm Zucker und eine Prise Salz cremig schlagen. Drei Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Abwechselnd den Schmand und die Milch unterrühren.

Das Waffeleisen fetten und Portionsweise acht Waffeln aus dem Teig backen.

Ein Ei trennen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Quark, 50 Gramm Zucker, das Eigelb und die Hälfte des Zitronensafts zusammen glatt rühren, eventuell mit der Sahne verdünnen, damit die Masse spritzfähig wird. Die Creme auf die eine Hälfte der Waffeln spritzen. Jeweils mit einer zweiten Hälfte bedecken und mit Kakaopulver leicht bestäuben.

Den Wein, 75 Gramm Zucker und den restlichen Zitronensaft zusammen aufkochen, einkochen lassen und abkühlen lassen.

Die Himbeeren mit einem Pürierstab zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Anschließend mit dem Weinsud und dem Himbeergeist vermischen. Von der Melisse die Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Die Sauce auf Tellern verteilen und zusammen mit den Waffeln anrichten.