



|Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 10. April 2008|

Gefüllte Weinblätter mit Lamm von Ulrike Klebba

Zutaten für zwei Personen

25	Weinblätter, eingelegt
400 g	Hackfleisch, vom Lamm
2 Zehen	Knoblauch
1	Schalotte
1	Ei
100 ml	Sahne
200 g	Joghurt, griechisch
25 g	Tomatenmark
1	Baguette
20 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Ei aufschlagen. Die Weinblätter wässern. Das Hackfleisch mit zehn Millilitern Olivenöl, den Knoblauchwürfeln, den Schalottenwürfeln, dem Ei und dem Tomatenmark gut verkneten. Anschließend pfeffern und salzen.

Die Weinblätter ausbreiten und je einen Esslöffel Hackfleisch in die Mitte geben. Jedes Weinblatt links und rechts falten und aufrollen. Die Röllchen anschließend in eine flache Auflaufform legen.

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, über die Röllchen gießen und mit geschlossenem Deckel für 20 Minuten in den Backofen geben.

Die zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Das restliche Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden.

Die gefüllten Weinblätter mit dem Joghurt und dem Baguette auf Tellern anrichten.



Mohn-Mousse mit Himbeeren und Mango von Ulrike Klebba

Zutaten für zwei Personen

25 g	Mohn, gemahlen
50 ml	Rotwein
100 g	Kuvertüre
2 Blatt	Gelatine
250 ml	Sahne
6	Himbeeren
1	Flugmango
30 ml	Cassis-Likör
20 g	Pistazien, gehackt
1	Zitrone, unbehandelt

Zubereitung

Die Gelatineblätter für zehn Minuten in kaltes Wasser einlegen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sahne steif schlagen.

Den Mohn in einen Topf geben, den Wein hinzufügen und vollständig einkochen lassen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen lassen, anschließen zum Mohn in den Topf geben und vermischen. Die Gelatine hinzufügen und auflösen lassen. Sobald die Masse fester wird, die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in Dessertgläser füllen und kalt stellen.

Die Mango schälen, halbieren und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Anschließend pürieren, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit den Pistazien bestreuen.

Die Mohn-Mousse mit je drei Himbeeren garnieren, mit dem Cassis-Likör beträufeln und das Mangopüree daneben auf Tellern anrichten.



Gebratene Entenbrust mit Mango von Hans-Helmut Horn

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 200 g, mit Haut
1 EL	Entenschmalz
1	Flugmango
1 Knolle	Ingwer
1 TL	Curry
1 TL	Cayennepfeffer
2 cl	Portwein
125 ml	Hühnerfond
1	Orange, unbehandelt
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und salzen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten drei Minuten scharf anbraten, wenden und die zweite Seite bei mittlerer Hitze zehn Minuten weiter braten.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Zentimeter der Ingwerknolle schälen und abreiben. Die Schale der Orange ebenfalls abreiben.

Die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Backofen zehn Minuten knusprig braten, danach die Temperatur verringern und warm halten.

Den Bratenfond etwas entfetten. Die Mangowürfel in die Pfanne geben und mit einem Teelöffel Ingwer, dem Curry und dem Cayennepfeffer würzen. Mit dem Portwein und dem Hühnerfond ablöschen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Mangowürfel weich und glasig sind. Zum Schluss einen Esslöffel der Orangenschale untermischen.

Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden. Den dabei entstehenden Bratensaft unter die Mangosauce mischen und alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Weinschaum von Hans-Helmut Horn

Zutaten für zwei Personen

2	Eier
50 g	Zucker
100 ml	Weißwein, trocken

Zubereitung

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Ein Ei trennen. Das zweite Ei zusammen mit dem Eiweiß und dem Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Den Wein hinzufügen und die Creme so lange über einem Wasserbad schlagen, bis sie schaumig ist.

Kaltes Wasser und Eiswürfel in einen zweiten Topf geben, die warme Schüssel darauf setzen und den Inhalt kalt rühren.

Den Weinschaum in Gläser füllen und servieren.

© by fernsehmacher



Marokkanische Hähnchen-Tajine von Gaby Seeger

Zutaten für zwei Personen

4	Hähnchenschenkel, mit Haut
100 g	Bulgur
1	Paprika, rot
1	Paprika, grün
1	Aubergine
250 g	Cocktailtomaten
1 Knolle	Ingwer
3 Zehen	Knoblauch
2	Zwiebeln
1 Bund	Lauchzwiebeln, grün
75 g	Harissa
300 ml	Gemüsefond
50 ml	Sonnenblumenöl
	Fleur de Sel
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und die Haut entfernen. Die Schenkel anschließend in der Tajine in Sonnenblumenöl von allen Seiten kurz anbraten.

Die Paprika in Streifen und die Aubergine in kleine Würfel schneiden. Zwei Zentimeter Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides anschließend fein würfeln. Die Zwiebeln abziehen und grob vierteln. Alles in die Tajine geben. Mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen. Die Tajine mit einem Deckel zudecken und das Ganze 20 Minuten ziehen lassen.

Den Bulgur mit 100 Millilitern Gemüsefond in einen Topf geben und langsam aufkochen lassen. Je nach Konsistenz immer wieder Gemüsebrühe nachgießen, bis der Bulgur bissfest ist.

Die Lauchzwiebeln abziehen, klein hacken und über den Bulgur geben.

Die Marokkanische Hähnchen-Tajine auf Tellern zusammen mit dem Bulgur anrichten und anschließend servieren.



Käsekuchen-Körbchen von Gaby Seeger

Zutaten für zwei Personen

120 g	Miniäpfel, mit Stiel
3 Blatt	Yufka-Teig
3	Eier
250 g	Ricotta
125 g	Magerquark
50 ml	Amaretto
1 Päckchen	Vanillepudding-Pulver
100 g	Zucker
125 g	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter zum Schmelzen bringen und anschließend auf ein Blatt Yufka-Teig streichen. 20 Gramm Zucker auf das Blatt streuen und ein zweites Blatt darüber legen. Dieses erneut mit Butter bestreichen, mit 20 Gramm Zucker bestreuen und anschließend das letzte Blatt Yufka-Teig darüber legen.

Die Teigblätter nun in zwölf Quadrate schneiden. Ein Muffinblech gründlich mit Butter ausfetten und die Teigfladen in die Mulden drücken.

Ein Ei trennen. Für die Füllung den restlichen Zucker, zwei Eier und das Eigelb cremig schlagen. Magerquark, Ricotta, Pudding-Pulver und Amaretto vermengen, glatt rühren und die Ei-Masse unterheben.

Die Käsekuchen-Masse in die Förmchen füllen. Nun die Miniäpfel auf die Käsekörbchen geben und im Backofen auf der untersten Schiene 20 Minuten backen.

Die Käsekuchen-Körbchen kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf Desserttellern servieren.