



|Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 17. April 2008|

Gemischte Filetspitzen mit Semmelknödeln von Barbara Jordan

Zutaten für zwei Personen

100 g	Rinderfilet
100 g	Kalbsfilet
100 g	Schweinefilet
300 ml	Rinderfond
100 ml	Weißwein
150 ml	Milch
70 ml	Sahne
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Senf, scharf
200 g	Weißbrot
50 g	Champignons, klein
2	Eier
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Puderzucker
1 TL	Stärke
1	Lorbeerblatt
1 Knolle	Ingwer, klein
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Kerbel
0,5 Bund	Dill
0,5 Bund	Petersilie
2 EL	Öl
30 g	Butter
1	Muskatnuss
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf aufkochen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Eier verquirlen, unter die Milch rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Eiermilch über die Brotwürfel geben und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.

Die Petersilie hacken, unter die eingeweichten Brotscheiben mischen und aus der Masse Klöße formen. Die Klöße in siedendem Wasser garen lassen.

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Filets waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten kurz anbraten. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein. Die Filetstücke aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Puderzucker in derselben Pfanne karamellisieren. Das Tomatenmark dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Den Sud mit 280 Millilitern Fond aufgießen. Einen Teelöffel Stärke mit dem restlichen Rinderfond glatt rühren und ebenfalls zum Sud geben.

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Eine Knoblauchzehe abziehen. Zehn Gramm Ingwer schälen und das Lorbeerblatt, die Zitronenschale, den Ingwer und den Knoblauch in den Sud geben. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend den Ingwer, das Lorbeerblatt und den Knoblauch wieder entfernen. Nun die Sahne und den Senf hinzufügen und pürieren. Die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und aufmontieren.



Die Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Filetspitzen in die Sauce geben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Klöße mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und zusammen mit den Filetspitzen und der Sauce auf Tellern anrichten. Etwas Dill und Kerbel fein hacken und zur Dekoration verwenden.

© by fernsehmacher



Zitronencreme von Barbara Jordan

Zutaten für zwei Personen

1	Zitrone, unbehandelt
40 g	Zitronenscheiben, kandiert
20 g	Mandelstifte
30 g	Butter, weich
50 g	Zucker
2	Eier
125 g	Sahne
	Puderzucker

Zubereitung

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. 25 Gramm kandierte Zitrone in kleine Würfel schneiden. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eigelb und den Zitronensaft hinzugeben und untermischen. Die Masse über einem Wasserbad schlagen, bis sie dicklich wird. Die Schüssel in eiskaltes Wasser stellen und die Schaummasse kalt rühren.

Die Sahne steif schlagen und die kandierten Zitronenwürfel unter die Creme heben. Anschließend in Schälchen füllen, mit den Mandelstiften und den restlichen kandierten Zitronenscheiben garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.



Chateaubriand mit Rotweinsauce von Matthias Mürker

Zutaten für zwei Personen

400 g	Rinderfilet, Mittelstück
300 g	Kartoffeln, festkochend
500 ml	Gemüsefond
150 ml	Kalbsfond
150 ml	Rotwein
20 ml	Sahne
20 g	Crème fraîche
300 g	Karotten
1	Schalotte
0,5 Bund	Thymian
80 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 165 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln und die Karotten schälen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in Salzwasser zwölf Minuten gar kochen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf in Öl anbraten, salzen und pfeffern. Anschließend in eine flache, mit Alufolie ausgelegte Form legen und in den Ofen stellen und gar ziehen lassen. Den Bratsud mit 50 Millilitern Rotwein ablöschen.

Die Schalotte abziehen und klein hacken. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenstücke darin andünsten. Den Thymian zupfen und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit dem restlichen Wein ablöschen, mit Kalbsfond aufgießen und einkochen lassen.

Die Karotten in kleine Rechtecke schneiden. Den Gemüsefond in einer Pfanne aufkochen lassen, die Karotten hineingeben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend 40 Gramm Butter unterrühren. Die Sauce durch ein Sieb geben, wieder erhitzen, mit der Sahne und der Crème fraîche binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Butter fertig garen.

Das Fleisch aufschneiden und mit den Kartoffeln und den Karotten auf Tellern anrichten. Mit der Sauce garnieren.



Apfeltartin von Matthias Münker

Zutaten für zwei Personen

1 Paket	Blätterteig
25 g	Marzipanrohmasse
2 EL	Haselnüsse, gemahlen
2	Äpfel, Cox Orange
2 EL	Aprikosenkonfitüre
250 g	Sahne
2 EL	Rum
1 EL	Hagelzucker
30 g	Mehl

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Das Nudelholz mit dem Mehl bestäuben und zwei Scheiben Blätterteig ausrollen. Den Teig anschließend mit einem Ausstechring von 18 Zentimetern Durchmesser ausstechen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Marzipanmasse mit den Haselnüssen vermengen und in die Mitte der Blätterteigkreise legen. Die Apfelspalten fächerförmig um das Marzipan anlegen und das Ganze 20 Minuten in den Backofen geben.

Die Sahne mit dem Rum steif schlagen. Die Tartes aus dem Ofen nehmen, mit der Konfitüre bestreichen und mit dem Hagelzucker dekorieren.

Die Sahne auf die Tartes geben und auf Tellern anrichten.



Hühnerbrust mit Kaffeepanade und Couscous von Jutta Kessler

Zutaten für zwei Personen

2	Hühnerbrustfilets, à 150 g
100 g	Couscous, instant
2 EL	Mehl
1	Ei
2 EL	Paniermehl
50 g	Butter
1 EL	Kaffeersatz, frisch, getrocknet
1 TL	Zimt
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
150 g	Mandelblättchen
2 cl	Orangenlikör, Grand Marnier
	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Zwei Stunden vor der Zubereitung den Kaffee für eine Tasse aufsetzen und den Kaffeersatz trocknen lassen.

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen und die Teller darin vorwärmen.

Das Ei verquirlen. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kaffeersatz mit dem Paniermehl und dem Zimt vermengen. Die entstandene Kaffeepanade zusammen mit dem Mehl und dem Ei in einen tiefen Teller geben. Beide Hühnerbrüste darin wenden und die Panade gut andrücken.

25 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Hühnerbrüste darin bei mittlerer Hitze beidseitig je fünf Minuten anbraten. Währenddessen 100 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Couscous in eine Schüssel geben, das siedende Wasser darüber gießen, mit dem Couscous gut vermengen und zugedeckt fünf Minuten quellen lassen.

Etwas Orangenschale mit einem Zestenreißer abziehen, anschließend die Frucht halbieren, eine Hälfte auspressen und die andere filetieren. Vier Orangenfilets, die Hälfte des Saftes und den Likör im Bratfett der Hühnerbrüste aufkochen lassen. Anschließend salzen, pfeffern und warm stellen.

Die restliche Butter mit den Orangenzesten und dem übrigen Orangensaft mithilfe einer Gabel vermengen. Die Mandelblättchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Hühnerbrüste schräg in Scheiben schneiden und mit dem Couscous auf den Tellern anrichten. Abschließend je einen Teelöffel Zitronensaft darüber geben.



Ingwerkirschen und Vanilleeis von Jutta Kessler

Zutaten für zwei Personen

250 ml	Vanilleeis
50 g	Zucker
1 Schote	Vanille
150 g	Schattenmorellen, mit Saft
2 Stangen	Zimt
100 ml	Orangensaft
200 ml	Rotwein, halbtrocken
1 Knolle	Ingwer, klein
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

Das Vanilleeis antauen lassen.

20 Gramm Ingwer schälen und fein raspeln. Den Saft der Schattenmorellen zusammen mit dem Orangensaft und dem Rotwein in einem Topf erhitzen. Die Zimtstangen in mehrere Stücke brechen, die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Die Schote anschließend halbieren. Sowohl die Zimtstangen, das Vanillemark und die Vanilleschoten als auch den Zucker und den Ingwer in den Topf geben. Das Ganze 15 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb geben.

Nun die Schattenmorellen hinzufügen, die Sauce mit der Speisestärke andicken und weitere 15 Minuten ziehen lassen.

Je eine Kugel Eis auf einen tiefen Teller geben und mit der Kirschsauce garnieren.