



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 21. April 2008 |

Tagliatelle mit Gorgonzola und Walnüssen von Eike Ahlhausen

Zutaten für zwei Personen

250 g	Tagliatelle
50 g	Walnüsse, ohne Haut
50 g	Gorgonzola
1	Kopfsalat
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Crème Double
1 TL	Balsamicoessig
2 TL	Walnussöl
10 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Die Walnüsse hacken. Die Tagliatelle abgießen und mit der Butter, Salz, Pfeffer und den Walnüssen in den noch warmen Topf zurück geben.

Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Einen Teelöffel Zitronensaft und ein Viertel der Zwiebel mit Pfeffer, Walnussöl, Balsamicoessig und Salz zu einer Vinaigrette vermischen und über den Salat geben.

Die Crème Double in eine Pfanne geben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Gorgonzola und den Knoblauch ebenfalls in die Pfanne geben und leicht erhitzen. Gelegentlich umrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln zur Sauce geben, vermischen und anschließend mit dem Salat auf Tellern servieren.

© by fernsehmacher



Kalbsleber im Krautmantel mit Roggenbrotröstli von Ursula Pahnke-Felder

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Kalbsleber, à 100 g, küchenfertig
4 EL	Olivenöl
1 Kopf	Weißkraut
1 Stange	Sellerie
3 Zehen	Knoblauch
5 cl	Portwein
125 ml	Merlot
2 Scheiben	Roggenbrot
	Meersalz, gekörnt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vier Blätter vom Weißkraut lösen und fünf Minuten in heißem Wasser blanchieren.

Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Knoblauch in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in der Pfanne von beiden Seiten jeweils drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Portwein angießen und drei Minuten bei niedriger Hitze weitergaren. Die Kalbsleber anschließend aus der Pfanne nehmen und abgedeckt zur Seite stellen.

Den Sud mit dem Merlot ablöschen und einkochen lassen.

Die beiden Leberscheiben halbieren. Eine Leberhälfte mit Selleriekraut bedecken, die andere Leberhälfte auf das Kraut legen und das Ganze in je zwei Weißkohlblätter einwickeln. Diese Päckchen in eine feuerfeste Form geben, den eingekochten Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die eingewickelten Leberstücke geben. Das Ganze für fünf Minuten in den Backofen geben.

Eine weitere Knoblauchzehe anschnitten. Die restliche Zehe abziehen und zusammen mit etwas Salz zerdrücken. Diese mit zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin rösten. Anschließend herausnehmen, mit der angeschnittenen Knoblauchzehe einreiben und mit Meersalz bestreuen.

Je eine Leber im Krautmantel auf Tellern anrichten und mit zwei Esslöffeln Sauce beträufeln. Eine Brotscheibe dazu reichen.

© by fernsehmacher



Koteletts vom Rothirsch mit Waldbeerensauce von Horst Heindricks

Zutaten für zwei Personen

1	Rothirschkarrée, à 400 g, küchenfertig
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Flaschenbirne
2	Schalotten
100 g	Brombeeren
100 g	Heidelbeeren
200 g	Sahne
100 ml	Sherry
3 EL	Crème fraîche
25 ml	Himbeeressig
2 EL	Olivenöl
250 g	Wildfond
1	Muskatnuss
50 g	Paniermehl, grob
400 g	Butter
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne 50 Gramm Butter zerlassen. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Anschließend 30 Minuten auf einem Backblech im Backofen goldbraun braten.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen und zu Püree stampfen. 200 Gramm Butter und die Sahne dazugeben und das Ganze sämig rühren. Etwas Muskat reiben und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Hirschrücken auf möglichst gleich starke Koteletts schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Koteletts in Paniermehl wenden und in 50 Gramm Butter und dem Olivenöl anbraten.

Die Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und mit dem Rest Butter glasig dünsten. Die Beeren und den Essig hinzugeben und einkochen. Einige der Beeren für die Garnitur aufbewahren. Anschließend den Wildfond zufügen, die Masse pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Mit dem Sherry abschmecken und die Crème fraîche in die Sauce einrühren.

Die Birne zum Servieren mittig durchschneiden und zusammen mit dem Fleisch und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Das Fleisch und die Birne mit der Sauce beträufeln.



Grie Soß mit Grindkopp von Annika Meinusch

Zutaten für zwei Personen

250 g	Gehacktes, vom Schwein
300 g	Kartoffeln, festkochend
5	Cherrytomaten
100 g	Joghurt, natur
125 g	Quark, 20 % Fett
5	Eier
1	Zwiebel
3	Frühlingszwiebeln
1 Kopf	Lollo Bianco
1	Brötchen, vom Vortag
200 ml	Sahne
200 ml	Saure Sahne
350 ml	Milch
50 ml	Mineralwasser, mit Kohlensäure
2 EL	Senf, mittelscharf
1 Bund	Pimpinell
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Borretsch
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Sauerampfer
1 Bund	Petersilie
1 Körbchen	Kresse
4 TL	Hackfleischgewürz
3 EL	Gemüsebrühe
3 EL	Butterschmalz
3 EL	Balsamicoessig, rot
3 EL	Olivenöl
	Zucker
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Das Brötchen in kleine Stücke teilen und in der Milch einweichen.

Saure Sahne, Joghurt, Quark, Sahne, einen Esslöffel Senf, Pfeffer, Salz und Zucker vermischen. Pimpinell, Schnittlauch, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer, die Hälfte der Petersilie und der Kresse fein hacken, miteinander vermischen, dazugeben und ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser 20 Minuten gar kochen. Vier Eier anpieksen und sieben Minuten im kochenden Wasser hart kochen.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Das Hackfleisch mit dem Brötchen, der Zwiebel, dem restlichen Ei, Mineralwasser, Hackfleischgewürz, zwei Esslöffeln Gemüsebrühe, Pfeffer, Salz, Zucker und dem restlichen Senf vermengen, zu Frikadellen formen und im heißen Butterschmalz fünf Minuten bei mittlerer Hitze langsam anbraten.

Die gekochten Eier pellen und vertikal durchschneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die restliche Petersilie hacken. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Die Tomaten halbieren und das Öl mit dem Balsamicoessig, der restlichen Gemüsebrühe, den Frühlingszwiebeln und der Petersilie vermischen. Etwas Petersilie für die Garnitur zur Seite legen.

Die Kartoffeln abgießen und mit Petersilie garnieren. Zusammen mit der grünen Sauce, den Eiern und je einer Frikadelle anrichten.

© by fernsehmacher



Thunfisch im Speckmantel mit Zitronen-Butter-Schaum von Wolfgang Ruge

Zutaten für zwei Personen

2	Thunfischsteaks, à 150 g, küchenfertig
250 g	Kartoffeln, festkochend
250 g	Prinzessbohnen
3	Schalotten
4 Scheiben	Speck
2	Zitronen, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
100 ml	Sahne
250 ml	Weißwein, trocken
1 Zweig	Salbei
1 Bund	Basilikum
1 Msp.	Bohnenkraut, getrocknet
1 Msp.	Zitronenpfeffer
	Butter, zum Anbraten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker
	Chili, aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln halbieren und in eine Auflaufform geben. Salz, Pfeffer, ein wenig Chili und reichlich Olivenöl dazugeben, alles vermengen und 15 Minuten in den Backofen geben. Anschließend herausnehmen und den Ofen auf 80 Grad reduzieren.

Die Prinzessbohnen mit etwas Salz und dem Bohnenkraut in Wasser bissfest kochen. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Einige Blätter Salbei vom Zweig zupfen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Salbei hinzugeben und die Bohnen darin wenden.

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und jeweils in zwei längliche Stücke schneiden. Anschließend mit dem Zitronenpfeffer würzen, mit je einer Scheibe Speck umwickeln und rundherum in Olivenöl anbraten. Nach kurzer Bratzeit etwas Butter dazugeben.

Die Knoblauchzehe abziehen. Einige Blätter vom Basilikum zupfen und klein schneiden. Den Knoblauch und das Basilikum zu dem Thunfisch geben und in den Backofen stellen.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Etwas Zucker dazugeben, leicht karamellisieren lassen und mit dem Weißwein ablöschen.

Die Sahne steif schlagen. Einen Esslöffel Zitronenschale abreiben, dann die Zitronen halbieren und auspressen. Den Saft zu den Schalotten geben und mit etwas Butter, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nun die Sahne und die Zitronenschale dazugeben und alles mit einem Schneebesen aufschlagen.

Den Fisch zusammen mit den Bohnen und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Zitronenschaum garnieren.



Amsterdamer Kirschsteak von Monika Bollenberg

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet
250 g	Sauerkirschen, eingelegt
100 g	Erbsen, fein, gefroren
60 g	Basmati-Reis
2	Clementinen
2	Kopfsalatherzen
4 cl	Curacao, weiß
1 Bund	Petersilie, kraus
60 g	Butter
50 ml	Olivenöl
	Mehl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl auf einen Teller geben. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und anschließend im Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin sechs Minuten braten. 50 Gramm Butter hinzugeben und die Filets weiter anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

Die Kirschen im Bratensatz schwenken und mit Curacao abschmecken.

Den Reis in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Erbsen in einem weiteren Topf erwärmen.

Die Clementinen schälen, filetieren und in Scheiben schneiden. Den Salat waschen, trocken schleudern und einige Blätter vom Salat und der Petersilie zupfen.

Zehn Gramm Butter unter den fertigen Reis heben, die Mischung in eine Tasse geben und anschließend auf die Teller stürzen.

Das Steak neben dem gestürzten Reis platzieren und mit Kirschen und Erbsen dekorieren. Die Clementinenscheiben mit der Petersilie und dem Salat zur Garnitur verwenden.

© by fernsehmacher