

## | Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 28. April 2008 |

### *Schweinemedallions mit Traubensauce und Nusspüree von Thomas Dill*

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schweinefilet
50 g	Trauben, hell, kernlos
25 g	Trauben, blau, kernlos
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
2	Schalotten
1 EL	Mehl
70 ml	Rotwein, trocken
70 ml	Kalbsfond
1 EL	Sauerrahm
50 ml	Milch
20 g	Butter
50 ml	Sahne
1 EL	Walnüsse, ohne Haut
1	Salatgurke
1	Apfel
150 g	Rahmjoghurt
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
1 Bund	Dill
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Walnussöl
2 EL	Butterschmalz
50 g	Zucker
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend von beiden Seiten in heißem Butterschmalz anbraten und warm stellen.

Die Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne anschwitzen. Das Mehl darüber streuen, den Rotwein dazugeben und einkochen lassen. Anschließend den Fond hinzufügen und nochmals einreduzieren lassen. Die Hitze reduzieren, die Trauben halbieren und zusammen mit dem Sauerrahm ebenfalls in die Pfanne geben.

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

Die Milch mit der Butter aufkochen lassen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und die Milch dazugeben, bis die Masse cremig wird. Die Sahne schlagen und ebenfalls unterheben. Anschließend die Nüsse und das Öl untermischen. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree damit abschmecken.

Die Gurke schälen und die Hälfte klein schneiden. Den Apfel in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen. Den Dill und den Knoblauch klein hacken und mit dem Rahmjoghurt vermischen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Anschließend mit den Gurken- und Apfelstücken vermischen.

Die Schweinemedallions und das Nusspüree auf Tellern anrichten und mit der Traubensauce garnieren.



## **Schweinelendchen auf einem Speckbett mit Dijonzwiebeln von Sandra van Nuland**

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Schweinelenden, à 60 g, küchenfertig
6	Kartoffeln, klein, festkochend
200 g	Brokkoli
6 Scheiben	Speck
2	Zwiebeln
1 EL	Cointreau
1 EL	Dijonsenf
1 EL	Rotisseursenf
250 g	Crème légère
400 ml	Gemüsefond
4 EL	Olivenöl
25 g	Butter
3 Zweige	Rosmarin
1 EL	Mandelblättchen, gehobelt
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in die Form legen, salzen und pfeffern und mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. Einen Zweig Rosmarin zupfen, die Nadeln über die Kartoffeln streuen und für 25 Minuten in den Backofen geben.

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit Cointreau ablöschen, den Dijon- und Rotisseursenf und die Crème légère hinzufügen und kurz einkochen lassen.

Die Lendchen waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten kurz in dem restlichen Öl anbraten. Den Speck in der Mitte falten und auf einem Backblech verteilen. Anschließend je ein Lendchen auf ein Speckstück setzen. Je zwei Esslöffel von der Zwiebel-Senf-Creme auf ein Lendchen geben und das Ganze für 20 Minuten ebenfalls in den Backofen geben.

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Den Brokkoli in Röschen brechen und diese im Fond 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.

Anschließend die Lendchen mit den Kartoffeln und dem Brokkoli auf Tellern anrichten und mit je einem Rosmarinzweig und den Mandelblättchen garnieren.



## **Thunfischgulasch mit Bruschetta von Dr. Günter Küppers**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Thunfischrücken, küchenfertig
6	Tomaten, aus der Dose
1	Karotte
1 Knolle	Sellerie
1 Stange	Staudensellerie
1	Schalotte
1,5 Bund	Petersilie
2 Zehen	Knoblauch
200 g	Oliven, schwarz, entsteint
1	Peperoncino, getrocknet
1	Lorbeerblatt
1	Zitrone, unbehandelt
100 ml	Olivenöl
250 ml	Hühnerfond
2 cl	Pernod
5 cl	Noilly Prat
1	Ciabatta
	Zucker
	Meersalz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Karotte, den Sellerie und den Staudensellerie in kleine Würfel schneiden. 50 Milliliter Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten mit der Peperoncino glasig dünsten. Jeweils einen gehäuften Esslöffel Karotte, Sellerie und Staudensellerie dazugeben und kurz anschwitzen. Mit dem Noilly Prat ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Die Peperoncino entfernen.

Den Hühnerfond in einen Topf geben und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Tomaten klein schneiden und in die Kasserolle geben, einige Minuten mitkochen lassen. Ein Bund Petersilie, das Lorbeerblatt, eine ungeschälte Knoblauchzehe, den Pernod und die Oliven dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zucker abschmecken. Das Ganze etwas einkochen lassen und zum Schluss die Knoblauchzehe, das Lorbeerblatt und die Petersilie entfernen.

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden und dazugeben, die Kasserolle vom Herd nehmen und den Thunfisch in der Flüssigkeit 15 Minuten gar ziehen lassen.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Zwei Scheiben Ciabatta im restlichen Olivenöl anrösten und anschließend mit dem Knoblauch einreiben.

Etwas Zitronenschale abreiben und die restliche Petersilie klein hacken. Den Fisch damit verfeinern.

Den Fisch zusammen mit der Bruschetta in tiefen Tellern anrichten.



## **Aprikosenfrikadellen mit Kartoffelpüree und Pesto von Annegret Heeren**

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Gehacktes, vom Rind
150 g	Gehacktes, vom Schwein
500 g	Kartoffeln, festkochend
1	Ei
1	Zwiebel, rot
60 g	Aprikosen, getrocknet
300 ml	Milch
20 ml	Sahne
50 g	Weißbrot
1	Zitrone, unbehandelt
40 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
20 g	Pinienkerne
5 g	Ingwerpulver
1 EL	Zitronenolivenöl
125 ml	Olivenöl
2 EL	Butterschmalz
30 g	Butter
1 Ei	Zucker
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

150 Milliliter Milch lauwarm erwärmen, die Rinde vom Brot entfernen und das Innere würfeln. Das Brot in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen.

Etwas von der Schale der Zitrone abreiben Die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Aprikosen klein schneiden. Beides zusammen mit den Weißbrotwürfeln, einer Prise Salz, etwas Pfeffer, einem Teelöffel Zitronenschale und dem Ingwerpulver pürieren. Sobald die Masse fest ist, das Zitronenolivenöl zugeben.

Das Gehackte in eine Schüssel geben, das Ei und die pürierte Masse hinzufügen und alles miteinander vermischen. Aus der Fleischmasse Frikadellen formen und in heißem Butterschmalz braten.

Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Basilikumblätter zupfen. Das Olivenöl, die Pinienkerne, einen Teelöffel Salz, die Basilikumblätter und den Knoblauch pürieren. Anschließend den Parmesan reiben und unter die entstandene Masse rühren.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Im leicht gesalzenen Wasser 15 Minuten gar kochen. Anschließend ausdämpfen und stampfen. Bei schwacher Hitze die Butter, die restliche Milch, Sahne, Salz und Zucker dazugeben.

Das Püree mit den Frikadellen auf Tellern anrichten und mit einem Esslöffel Pesto garnieren.



## **Zander mit Sauerkraut-Maultäschle von Bernd Nennstiel**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Zanderfilets, à 125 g
150 g	Sauerkraut, frisch
4 Scheiben	Frühstücksspeck
250 g	Crème Double
2	Eier
100 g	Mehl
1 Zweig	Kerbel
1 EL	Butter
	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

### **Zubereitung**

Das Sauerkraut mit der Crème Double mischen und zehn Minuten in einem Topf köcheln lassen. Das Sauerkraut anschließend absieben und die Brühe reduzieren, bis eine leicht cremige Konsistenz entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das abgetropfte Sauerkraut, falls erforderlich, etwas klein schneiden.

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Ein Ei aufschlagen und hineingeben. Das Ganze zusammen mit einem Teelöffel Salz und einem Esslöffel Olivenöl vermischen und zu einem Teig kneten.

Das zweite Ei trennen. Den Nudelteig ausrollen, halbieren, eine Hälfte kräftig mit Eigelb bestreichen und mit einem Kaffeelöffel kleine Portionen Sauerkraut darauf setzen. Mit der anderen Hälfte Nudelteig bedecken, festdrücken und mit einem Ausstecher acht kleine Maultaschen ausstanzen. Die Maultaschen in siedendem Wasser acht Minuten garen.

Den Zander waschen, trocken tupfen, jeweils mit je zwei Scheiben Speck umwickeln und in der Butter zusammen mit einem Teelöffel Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Abschließend pfeffern und salzen.

Den Fisch auf die Mitte der Teller geben. Die Maultaschen seitlich anlegen und mit der Sauce garnieren. Einige Blätter vom Kerbel zupfen, klein hacken und über den Teller streuen.

## **Zweierlei Pillekuchen von Sylvia Seidel**

### **Zutaten für zwei Personen**

12	Kartoffeln, mittelgroß, festkochend
200 g	Graved-Lachs, geräuchert
2	Zwiebeln
200 g	Katenrauchschinken, gewürfelt
300 g	Crème fraîche
50 ml	Balsamicoreme
50 g	Schafskäse, mild
4	Datteltomaten
400 ml	Milch
200 g	Mehl
1	Ei
2 Bund	Dill
1 Bund	Schnittlauch
3 Zweige	Basilikum
2 Zweige	Thymian
1 Bund	Zitronenmelisse
60 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in feine Stifte raspeln.

Aus dem Ei, der Milch und dem Mehl einen glatten Teig anrühren. So weit mit Milch verlängern, bis er sämig ist. Den Dill hacken und diesen mit Salz und Pfeffer zu dem Teig geben. Die Kartoffelstifte ebenfalls hinzufügen.

Schnittlauch, Basilikum, Thymian und die Zitronenmelisse fein hacken. Den Schafskäse zerdrücken und mit den Kräutern unter die Crème fraîche heben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

30 Gramm Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Kartoffelmasse hineingeben und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit einem Ausstecher zwei Kreise ausstechen und je einen auf Tellern anrichten. Die Crème fraîche auf die Mitte der Kuchen geben und die Lachstreifen darüber verteilen.

Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Schinken in der restlichen Butter anbraten. Den Teig darüber gießen und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Aus diesem ebenfalls zwei Kreise ausstechen und je einen auf Tellern anrichten.

Die Tomaten halbieren und über die Kuchen geben. Mit der Balsamicoreme dekorieren.