



| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 14. Mai 2008 |

Gedämpfter Kabeljau mit Wurzelpüree von Margret Härtel

Zutaten für zwei Personen

2	Kabeljaufilets, à 150 g, mit Haut, ohne Gräten
200 g	Karotten
200 g	Knollensellerie
250 ml	Gemüsefond
5 Stangen	Zitronengras
2	Zwiebeln, groß
200 ml	Sahne
2 TL	Sahnemeerrettich
1	Limette, unbehandelt
2	Sternanis
2 EL	Olivenöl
20 g	Butter
1	Muskatnuss
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Karotten und den Knollensellerie schälen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Alles in einen Topf geben, mit dem Fond angießen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten dünsten, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse sollte sehr weich sein.

Die Sahne hinzufügen und pürieren. Etwas Muskatnuss reiben und das Pürierte mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Die Butter hinzugeben und schmelzen lassen.

Gesalzenes Wasser in einem Dämpftopf zum Kochen bringen. Die Limette halbieren und in Streifen schneiden. Das Zitronengras klein schneiden. Zwei Limettenstreifen, Zitronengras und Sternanis dazugeben. Den Dämpfeinsatz mit einem Esslöffel Öl bestreichen und darauf setzen.

Die Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und die Hautseite in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl zwei Minuten anbraten. Anschließend mit der Hautseite nach oben auf den Dämpfeinsatz legen. Den Deckel schließen und den Kabeljau glasig dämpfen.

Das Püree durch einen Spritzbeutel auf vorgewärmte Teller geben, etwas Sahnemeerrettich an die Seite geben und die Kabeljaustücke seitlich anrichten.



Entenbrust mit Lakritzsauce mit Zitronen Kartoffelklößchen von André Bach

Zutaten für zwei Personen

1	Barbarie-Entenbrust, mit Haut
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
500 ml	Geflügelfond
1	Zwiebel
100 ml	Balsamicoessig
100 ml	Lakritzlikör
140 g	Mehl
40 g	Butter
2 EL	Milch
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Butterschmalz, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen 20 Minuten nachziehen lassen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in der gleichen Pfanne mit Butterschmalz andünsten. Anschließend mit Zucker karamellisieren und mit dem Fond, Lakritzlikör und Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 40 Gramm Mehl und 20 Gramm Butter vermengen und damit die Sauce andicken.

Die Kartoffeln abgießen und auskühlen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffeln pellen und fein stampfen. Die restliche Butter, Milch, das restlichen Mehl, Zitronenabrieb, das Ei und Salz unter das Kartoffelpüree kneten, der Teig darf nicht kleben. Kleine Klöße formen und in gesalzenem Wasser zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und in Butterschmalz schwenken.

Die Entenbrust in Tranchen schneiden und zusammen mit den Klößen und der Sauce auf Tellern anrichten.



Wildhasenrücken mit Waldpilzen und Spätzle von Gerhard Zangenfeind

Zutaten für zwei Personen

2	Wildhasenrücken, à 150 g, ausgelöst, mit Haut, mit Knochen
100 g	Steinpilze
100 g	Pfifferlinge
100 g	Butterpilze
100 g	Champignons
3	Eier
1 Stange	Lauch
2	Karotten
1 Knolle	Sellerie
3	Zwiebeln
50 g	Speckwürfel
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
250 ml	Rotwein
5	Wacholderbeeren, unbehandelt
250 ml	Wildfond
250 ml	Sahne
50 g	Tomatenmark
130 g	Mehl
2 EL	Butterschmalz
30 g	Butter
100 g	Butter, kalt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Knochen klein hacken und mit Tomatenmark in einem Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne anrösten. Den Lauch abziehen, die Karotten und den Sellerie schälen und fein schneiden und mit den Thymianzweigen, dem Rosmarinzweig, den Wacholderbeeren und dem Rotwein zu einem Fond kochen. Die Sahne und 50 Gramm kalte Butter hinzufügen.

Das Hasenfilet häuten. Das Fleisch im restlichen Butterschmalz anbraten und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend warm stellen.

Das Mehl und die Eier mit etwas Salz zu einem zähen glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft.

Salzwasser zum Kochen bringen. Zehn Gramm Butter hinzufügen. Ein Spätzlebrett kalt abwaschen. Den Teig portioniert auf das Spätzlebrett geben und mit einem Spätzleschaber kleine Teigstreifen in das siedende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche schwimmen, herausnehmen und in kaltes Wasser geben. Vor dem Servieren zehn Gramm Butter unterziehen.

Den Bratensatz mit dem Wildfond aufkochen und mit der restlichen kalter Butter zu einer cremigen Sauce aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilze putzen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Pilze mit den Zwiebeln und den Speckwürfeln in der restlichen Butter andünsten. Salzen und Pfeffern.

Die Filets in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern servieren.



Schollenröllchen im Lauchmantel von Magdalena Felder

Zutaten für zwei Personen

2	Schollenfilets, à 200 g, küchenfertig
170 g	Basmati-Reis
1 Stange	Lauch
30 g	Schinken, dünn geschnitten
20 g	Walnüsse, gehackt
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1	Ei
125 ml	Weißwein, trocken
100 g	Crème fraîche
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis waschen und in Salzwasser geben, einen Esslöffel Butter hinzufügen und gar kochen.

Acht Streifen vom Lauch abziehen, waschen und in Salzwasser kurz blanchieren bis sie biegsam sind.

Den Schinken und die Petersilie fein hacken und beides mit den Walnüssen vermengen. Die Schollenfilets waschen und trocken tupfen. Das Ei trennen und das Eiweiß in einer Tasse verquirlen.

Die Filets damit bestreichen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenmischung darauf verteilen und die Filets vorsichtig aufrollen.

Die Schollenröllchen jeweils in zwei Lauchstreifen einhüllen und mit etwas Küchengarn binden. Anschließend in den Dampfeinsatz legen.

Den Weißwein mit 125 Milliliter Wasser vermengen. Das Weißwein-Wasser-Gemisch in den Wok geben und den Dampfeinsatz hineinstellen. Schollenröllchen bei starker Hitze sechs Minuten dämpfen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Dampfeinsatz herausnehmen, die Crème fraîche in den Wein-Wasser-Fond einrühren, mit einem Teelöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend das Eigelb unterrühren.

Die Schollenröllchen in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Reis und der Sauce auf Tellern anrichten.



Seelachs auf Chicorée mit Gemüse von Markus Bauer

Zutaten für zwei Personen

2	Seelachsfilets, à 125 g, küchenfertig
200 g	Chicorée
80 g	Vollkornreis
125 ml	Sahne
10 g	Mehl
2	Karotten
1	Zucchini
100 g	Mais
1	Zitrone, unbehandelt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Reis waschen und in kochendem Salzwasser 25 Minuten garen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Seelachsfilets waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Anschließend salzen und mit dem Mehl bestäuben.

Den Chicorée, die Karotten und die Zucchini schälen, in Streifen schneiden und mit dem Mais in einer Pfanne mit heißem Öl geben und leicht andünsten.

Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Fisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten fünf Minuten braten.

Die Gemüsesorten in der Pfanne dünsten, die Sahne einrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Fisch auf dem Chicorée anrichten und mit dem Reis auf Tellern servieren.