



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 29. Mai 2008 |

### ***Räucherfischeintopf von Jens Becher***

#### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 50 g     | Makrele, geräuchert     |
| 50 g     | Forelle, geräuchert     |
| 50 g     | Aal, geräuchert         |
| 50 g     | Lachs, geräuchert       |
| 200 g    | Kartoffeln, festkochend |
| 1 Stange | Lauch                   |
| 1        | Karotte                 |
| 100 g    | Knollensellerie         |
| 2 Zehen  | Knoblauch               |
| 1 Bund   | Petersilie, glatt       |
| 600 ml   | Gemüsebrühe             |
| 2 EL     | Olivenöl                |
|          | Salz                    |
|          | Pfeffer                 |

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln, die Karotte und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden, den Lauch in Scheiben schneiden. Die Petersilie samt Stängel fein hacken und einige Blätter für die Dekoration beiseite legen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Lauch zusammen mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Die Kartoffel-, Karotten- und Selleriewürfel mit der Petersilie dazugeben, kurz anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend das Gemüse 15 Minuten gar kochen lassen.

Den Räucherfisch auf Gräten untersuchen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach den Fisch unter das Gemüse heben, erhitzen und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Eintopf in tiefen Tellern anrichten und mit der Petersilie dekorieren.



## **Scharfe Mango mit Vanillequark von Jens Becher**

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                  |
|----------|------------------|
| 1        | Flugmango, reif  |
| 125 g    | Quark, 20 % Fett |
| 1 Zweig  | Basilikum        |
| 1 Schote | Vanille          |
| 150 ml   | Orangensaft      |
| 2 EL     | Sahne            |
| 1 TL     | Tabasco          |
| 2 EL     | Zucker           |
| 2 EL     | Puderzucker      |

### **Zubereitung**

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch heraus lösen und würfeln.

Den Zucker in der Sauteuse karamellisieren lassen und mit 75 Millilitern Orangensaft ablöschen. Die Hälfte der Mangowürfel in die Sauce geben und so lange köcheln lassen, bis eine marmeladenähnliche Masse entsteht.

Das Ganze pürieren, die restlichen Mangowürfel dazugeben und kurz in der Sauce ziehen lassen. Das Basilikum zupfen, fein schneiden, unterheben und anschließend mit dem Tabasco abschmecken.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit dem Quark, dem restlichen Orangensaft, der Sahne und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen.

Den Quark in Gläser füllen, mit der Mangosauce beträufeln und servieren.



## ***T-Bone-Steak mit Caesar Salat von Gundolf Gast***

### **Zutaten für zwei Personen**

|            |  |
|------------|--|
| 1          | T-Bone-Steak, à 400 g, küchenfertig            |
| 40 g       | Räucherspeck, in Scheiben                      |
| 2          | Sardellenfilets, aus der Dose, im eigenen Saft |
| 2 Zehen    | Knoblauch                                      |
| 1 Kopf     | Lattich  |
| 1 Zweig    | Majoran  |
| 1 Zweig    | Thymian  |
| 1 Zweig    | Rosmarin                                       |
| 1          | Ei   |
| 40 g       | Parmesan                                       |
| 2 Scheiben | Toastbrot                                      |
| 2 EI       | Weißweinessig                                  |
| 5 EL       | Olivenöl                                       |
|            | Olivenöl, zum Anbraten                         |
|            | Fleur de Sel                                   |
|            | Salz, aus der Mühle                            |
|            | Pfeffer, aus der Mühle                         |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad Grillstufe vorheizen.

Eine Zehe Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian, den Rosmarin und den Majoran fein hacken. Das Ganze mit drei Esslöffeln Öl zu einer Marinade vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen und den Fettrand der Steaks einschneiden. Das Fleisch anschließend marinieren und 15 Minuten ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Steak darin scharf anbraten und für zehn Minuten in den Ofen geben.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Ei darin sieben Minuten hart kochen.

Die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Speck würfeln und darin anbraten. Den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Das Brot würfeln und in der selben Pfanne bräunen.

Für das Dressing den Weißweinessig mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei pellen, halbieren und das Eigelb mit einem Löffel herauslösen. Das Eigelb zerdrücken und unter die Masse heben. Den Lattichkopf vom Strunk befreien und in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Sardellenfilets fein hacken und das Ganze mit dem Dressing vermengen.

Den Parmesan reiben. Das Eiweiß fein würfeln und den Salat mit dem Speck, den Toastwürfeln und dem Eiweiß garnieren. Die Tranchen vom Steak anlegen.

Das Fleisch in Tranchen schneiden und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Das Steak mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.



## **Melonen-Ingwer-Sorbet von Gundolf Gast**

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 1        | Honigmelone          |
| 1 Knolle | Ingwer               |
| 1        | Limette              |
| 1        | Ei                   |
| 500 ml   | Zuckersirup          |
|          | Minze, zum Garnieren |

### **Zubereitung**

Die Melone vierteln, das Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Zwei Viertel für das Anrichten aufbewahren. Die Melonenwürfel anschließend pürieren.

Die Limette halbieren und auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Einen Teelöffel vom Ingwer, den Limettensaft und den Zuckersirup zu der pürierten Masse hinzufügen und für 20 Minuten in die Eismaschine geben.

Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend unter das Sorbet heben und in den Melonenschiffen servieren. Das Eis mit der Minze dekorieren.



## ***Jakobsmuscheln mit Steinpilz-Rahm-Nudeln von Gabi Gangei***

### **Zutaten für zwei Personen**

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 12     | Jakobsmuscheln       |
| 100 g  | Frühstücksspeck      |
| 200 g  | Steinpilze, frisch   |
| 1      | Zitrone, unbehandelt |
| 1      | Zwiebel              |
| 200 g  | Mehl                 |
| 4      | Eier                 |
| 500 ml | Sahne                |
| 40 g   | Butter               |
|        | Vegeta               |
|        | Pfeffer              |
|        | Salz                 |

### **Zubereitung**

Das Mehl zusammen mit den Eiern und einem Teelöffel Salz zu einem Nudelteig verrühren, in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank geben.

Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und die Pilze putzen. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und den Frühstücksspeck zusammen mit den Zwiebelwürfeln und den Pilzen leicht anbraten. Das Ganze anschließend mit 250 Milliliter Sahne ablöschen.

Den Nudelteig ausrollen, in der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten und in Salzwasser gar kochen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Vegeta und Pfeffer würzen. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin goldgelb anbraten.

Die Nudeln abgießen, zu den Steinpilzen geben und restliche Sahne und Butter hinzufügen. Das Ganze durchschwenken, ziehen lassen und abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Jakobsmuscheln zusammen mit den Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Puffreis-Waffel-Lasagne mit Marzipancreme von Gabi Gangei***

### **Zutaten für zwei Personen**

|            |  |
|------------|--|
| 12         | Puffreisscheiben, mit Schokolade überzogen |
| 200 g      | Himbeeren                                  |
| 1          | Zitrone, unbehandelt                       |
| 4          | Eier                                       |
| 1 Schote   | Vanille                                    |
| 200 ml     | Milch                                      |
| 250 ml     | Sahne                                      |
| 4 EL       | Mascarpone                                 |
| 100 g      | Marzipanrohmasse                           |
| 200 g      | Mehl                                       |
| 1 Päckchen | Vanillezucker                              |
| 1 EL       | Backpulver                                 |
| 200 g      | Puderzucker                                |
| 100 g      | Zucker                                     |
| 50g        | Butter                                     |

### **Zubereitung**

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale von der Zitrone reiben. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Eier, das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, die Zitronenschale und die Milch hinzufügen und zu einem Waffelteig verrühren.

Die Puffreisscheiben grob reiben, zum Teig geben und unterrühren. Aus dem Teig dünne Waffeln backen.

Die Marzipanrohmasse mit 100 Gramm Puderzucker und der Mascapone zu einer Creme verrühren. Die Sahne steif schlagen und die Himbeeren pürieren.

Je drei Esslöffel Himbeermus mittig auf die Teller geben und eine Waffel darauf setzen. Die Marzipancreme daraufgeben und eine weitere Waffel drauf platzieren. Diesen Vorgang einmal wiederholen und abschließend mit einem Sahnehäubchen garnieren. Die Lasagne mit dem Himbeermus und dem restlichen Puderzucker dekorieren und servieren.