



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 28. August 2008 |

### *Rindertatar mit Wachteleiern von Justus Menten*

#### **Zutaten für zwei Personen**

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 400 g  | Rinderfilet            |
| 4      | Wachteleier            |
| 2      | Eier                   |
| 2      | Schalotten             |
| 1      | Gewürzgurke            |
| 10 g   | Kapern                 |
| 1 Bund | Petersilie             |
| 2 TL   | Dijonsenf, mit Honig   |
| 1 TL   | Worcestershiresauce    |
| 30 ml  | Olivenöl               |
| 1 TL   | Tabasco                |
|        | Butter, zum Anbraten   |
|        | Salz, aus der Mühle    |
|        | Pfeffer, aus der Mühle |

#### **Zubereitung**

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und sehr fein schneiden.

Anschließend die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Gurke und die Kapern in feine Würfel schneiden. Die Petersilie abzupfen und sehr fein hacken. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelb mit den Schalotten, der Gurke, den Kapern und der Petersilie vermengen. Die Worcestershiresauce, den Senf und den Tabasco hinzufügen und das Ganze aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl tröpfchenweise hinzufügen und die Masse zu einer Mayonnaise verarbeiten.

Das Fleisch und die Mayonnaise zu einem Tatar vermengen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Wachteleier darin zu Spiegeleiern braten.

Jeweils zwei Spiegeleiern auf Tellern anrichten und mit dem Rindertatar servieren.



## ***Kaiserschmarrn von Justus Menten***

### **Zutaten für zwei Personen**

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 2     | Eier                       |
| 1     | Zitrone, unbehandelt       |
| 15 g  | Zucker                     |
| 2 EL  | Mehl                       |
| 35 ml | Milch                      |
|       | Butter, zum Anbraten       |
|       | Puderzucker, zum Bestäuben |
|       | Salz, aus der Mühle        |

### **Zubereitung**

Die Eier aufschlagen und trennen. Die Schale einer Zitrone abreiben. Nun die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Einen Teelöffel der Zitronenschale, Salz und das Mehl mit der Milch verrühren und anschließend mit dem Eigelb vermengen. Die Masse fünf Minuten ruhen lassen.

Anschließend das Eiweiß mit dem Schneebesen steif schlagen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Eiweiß unter die Eigelb-Mischung heben, die Masse in die Pfanne geben und den Kaiserschmarrn braten lassen. Anschließend das Ganze in kleine Stücke zerteilen.

Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## **Safran-Risotto mit Thunfisch von Heidrun Henkel**

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 2        | Thunfischfilets, à 150 g         |
| 125 g    | Risottoreis, Carnaroli superfino |
| 3        | Schalotten                       |
| 2 Zehen  | Knoblauch                        |
| 2        | Zitronen, unbehandelt            |
| 50 g     | Parmesan                         |
| 125 ml   | Weißwein, trocken                |
| 750 ml   | Hühnerfond                       |
| 4 Zweige | Rosmarin                         |
| 4 Zweige | Thymian                          |
| 0,5 TL   | Safranfäden                      |
| 40 g     | Butter                           |
|          | Olivenöl, zum Anbraten           |
|          | Salz, aus der Mühle              |
|          | Pfeffer, weiß, aus der Mühle     |
|          | Fleur de Sel                     |

### **Zubereitung**

Den Hühnerfond erhitzen. Eine Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Den Reis unter ständigem Rühren dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen, den Knoblauch hinzufügen und das Ganze drei Minuten kochen lassen. Die Hitze erhöhen und unter Rühren 100 Milliliter Hühnerfond zum Reis geben. Diesen Vorgang unter Berücksichtigung der Konsistenz fünfmal wiederholen.

Eine Zitrone halbieren und pressen. Die übrige Zitrone für die Dekoration in Scheiben schneiden. Die Safranfäden mit zwei Teelöffeln Wasser anrühren, bis etwas Farbe entsteht. Anschließend unter den Risottoreis rühren. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter dazugeben. Das Ganze noch einmal kräftig durchrühren, bis das Risotto eine cremige Konsistenz erhält. Mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zitronensaft würzen.

Die übrigen Schalotten abziehen und halbieren. Die restliche Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Thunfischfilets waschen, trocken tupfen und darin von beiden Seiten zwei Minuten braten. Den Thymian, den Rosmarin, den Knoblauch und die Schalotten in die Pfanne geben und die Filets mit dem Bratsaft beträufeln. Anschließend mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

Die Filets in Tranchen schneiden, zusammen mit dem Risotto auf Tellern anrichten und mit den Zitronenscheiben garniert servieren.



## **Whiskey-Brombeeren mit Mascarpone von Heidrun Henkel**

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 300 g    | Brombeeren              |
| 100 g    | Löffelbiskuits          |
| 100 g    | Bitterschokolade        |
| 1        | Ei                      |
| 1        | Zitrone, unbehandelt    |
| 1 Schote | Vanille                 |
| 1 Stange | Zimt                    |
| 100 g    | Mascarpone              |
| 1 EL     | Honig                   |
| 100 ml   | Brombeersaft            |
| 3 cl     | Whiskeylikör            |
| 1 EL     | Vanillezucker           |
| 65 g     | Zucker                  |
|          | Minze, für die Garnitur |

### **Zubereitung**

Die Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und pressen. Die Hälfte der Zitronenschale für die Mascarpone beiseite legen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 25 Gramm Zucker hellbraun karamellisieren lassen und die Hälfte des Marks samt der Schote, der Zimtstange, dem Honig, der Zitronenschale und dem Brombeersaft hinzugeben. Den Sud sirupartig einkochen lassen und die Hälfte der Brombeeren hinzufügen. Das Ganze abkühlen lassen und zum Schluss mit dem Whiskeylikör abschmecken.

Das Ei trennen. Die Mascarpone, 15 Gramm Zucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft und die restliche Zitronenschale verrühren. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Anschließend unter die Masse heben und kalt stellen.

Die Löffelbiskuits in Stücke brechen und auf dem Boden der Gläser verteilen. Anschließend etwas Brombeersud darüber geben, die Hälfte der restlichen Brombeeren darauf verteilen, eine Schicht Mascarponecreme darüber geben, erneut Biskuitbrösel und Sud darüber schichten und mit einer Schicht Brombeeren und Mascarpone abschließen. Die Schokolade raspeln, über das Dessert streuen, mit der Minze garnieren und servieren.



## ***Kalbsfilet mit Gorgonzolasauce und grünen Nudeln von Renker Weiss***

### **Zutaten für zwei Personen**

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| 300g      | Kalbsfilet                      |
| 250 g     | Tagliolini                      |
| 200g      | Gorgonzola                      |
| 1 Zehe    | Knoblauch                       |
| 1         | Schalotte, französisch          |
| 2 Blätter | Salbei, frisch                  |
| 2 Zweige  | Thymian, frisch                 |
| 1 Zweig   | Rosmarin                        |
| 125 ml    | Kalbsfond                       |
| 40 ml     | Noilly Prat                     |
| 125 ml    | Weißwein                        |
| 250 ml    | Sahne                           |
| 2 EL      | Olivenöl                        |
|           | Butter, zum Anbraten            |
|           | Sonnenblumenöl, zum Anbraten    |
|           | Cayennepfeffer                  |
|           | Meersalz, grob, aus der Mühle   |
|           | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Anschließend mit Cayennepfeffer würzen. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Das Filet in Alufolie legen, das Öl aus der Pfanne über das Fleisch gießen, die Folie einschlagen und in den Ofen geben.

Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in der gleichen Pfanne zerlassen, den Knoblauch und die Schalottenwürfel darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rosmarin- und Thymianzweige und die Salbeiblätter hinzufügen und bei milder Hitze in der Butter schwenken. Auf höchster Stufe mit Noilly Prat ablöschen und einreduzieren lassen. Den Weißwein hinzugeben und das Ganze weiter einreduzieren lassen. Den Kalbsfond dazugeben, vermengen und die Sahne hineingießen. Anschließend die Hitze reduzieren und den Gorgonzola in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln eine Minute darin gar kochen. Im Anschluss abgießen und mit dem Olivenöl beträufeln.

Auf den Tellern ein Nudelnest anrichten, das Fleisch daneben geben, mit der Sauce beträufeln und servieren.



## **Gratinierter Pfirsich von Renker Weiss**

### **Zutaten für zwei Personen**

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 1    | Pfirsich, vollreif    |
| 2    | Eier                  |
| 70 g | Himbeeren             |
| 1 EL | Mandeln, gemahlen     |
| 3 EL | Himbeergeist          |
| 2 EL | Zucker                |
| 1 TL | Mehl                  |
| 3 EL | Butter                |
|      | Butter, zum Einfetten |
|      | Minze, zum Garnieren  |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Pfirsich halbieren und vom Stein befreien. Die Förmchen einfetten. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben in die Formen legen und die Flächen mit dem Himbeergeist beträufeln. Die Eier trennen und das Eiweiß schnittfest schlagen. Den Zucker hineinrieseln lassen und das Ganze zu einer Baisermasse aufschlagen.

Wasser zum Kochen bringen und die Butter in einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Mandeln, das Mehl und die zerlassene Butter mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Baisermasse heben. Anschließend die Himbeeren unterheben. Zehn Himbeeren für die Dekoration beiseite legen. Die Masse auf die Pfirsichhälften geben und auf der untersten Schiene für 15 Minuten im Ofen goldbraun ausbacken.

Den gratinierten Pfirsich auf Tellern anrichten, mit den restlichen Himbeeren und der Minze garnieren und servieren.