



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 5. September 2008 |

Mariniertes Rinderfilet mit Petersilien-Kürbiskern-Pesto

Zutaten für zwei Personen

280 g	Rinderfilet
1 Kopf	Friséesalat
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Kürbiskerne, geschält
1 Bund	Blattpetersilie
1 Zehe	Knoblauchzehe
1 TL	Kürbiskernöl
1 EL	Senf
5 EL	Olivenöl
	Olivenöl; zum Anbraten
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Die Kürbiskerne mit Olivenöl in einer Pfanne rösten und anschließend kurz abkühlen lassen. Ein paar der Kerne für die Garnitur beiseite legen.

Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Blattpetersilie abzupfen und zusammen mit den Kürbiskernen, dem Olivenöl, einem Viertel der Knoblauchzehe, dem Kürbiskernöl, einer Prise Salz und Pfeffer zu einem cremigen Pesto mixen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend leicht plattieren.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.

Die Teller mit dem Senf einstreichen, die Carpaccio-Scheiben dekorativ darauf legen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.

Vom Friséesalat die gelben Spitzen abzupfen. Das Pesto über das Carpaccio träufeln, mit Friséesalat und gerösteten Kürbiskernen dekorieren und servieren.

Zanderfilet im Speckmantel mit Meerrettichschaum

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Zanderfilet, à 80 g, ohne Haut und Gräten
8 Scheiben	Speck
3	Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel
150 ml	Milch
100 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
6 Zweige	Thymian
2 EL	Sahnemeerrettich
1	Muskatnuss
2 TL	Butterschmalz
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit einem Teelöffel Butterschmalz glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fond und der Sahne aufgießen und drei Minuten köcheln lassen.

Den Zander waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils zwei Speckscheiben einschlagen. Anschließend in einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz bei niedriger Hitze langsam von beiden Seiten braten, dabei öfters wenden. Der Speck sollte kross und der Fisch glasig sein.

Nun den Thymian sowie 30 Gramm Butter hinzugeben und aufschäumen lassen.

Die Kartoffeln abgießen und pressen. Den Schnittlauch fein schneiden.

Die Sauce mit Salz und dem Sahnemeerrettich abschmecken, 50 Milliliter Milch und zehn Gramm Butter hinzufügen und pürieren.

Etwas Muskat reiben. Die restliche Milch mit der übrigen Butter erwärmen, der Kartoffelmasse hinzufügen und das Ganze zu einem cremigen Püree vermengen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Schnittlauch abschmecken.

Das Püree auf Tellern anrichten und den Fisch darauf setzen. Mit der Sauce beträufeln und servieren.