



## | Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 22. September 2008 |

### *Huhn in zimtwürziger Sauce von Anette Schiemann*

#### **Zutaten für zwei Personen**

1	Hühnerbrust, à 300 g, küchenfertig
200 g	Zuckerschoten
2 Scheiben	Roggenbrot, vom Vortag
1	Zwiebel
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1 Knolle	Ingwer
50 ml	Saure Sahne
250 ml	Geflügelfond
125 ml	Gemüsefond
50 ml	Milch
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Honig
75 g	Mandeln, mit Schale, gerieben
20 g	Mehl, dunkel
1 TL	Zimt, gemahlen
1 Msp.	Nelken, gemahlen
1 Msp.	Kardamom
1 Zweig	Kerbel, frisch
1 Zweig	Petersilie, glatt
1 Zweig	Minze
1 Zweig	Thymian
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zwei Zentimeter vom Ingwer schälen und reiben. Die Mandeln mit dem Zimt, dem Ingwer, den Nelken, dem Kardamom, dem Zitronensaft und dem Geflügelfond unter Rühren bei milder Hitze kochen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Zuckerschoten zu den Zwiebeln geben und zusammen mit dem Gemüsefond dünsten.

Den Kerbel, die Petersilie, die Minze und den Thymian zupfen und klein hacken. Einige Kräuter für die Garnitur beiseite legen. Ein Ei trennen. Das Eigelb mit der sauren Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer, dem Honig und den gehackten Kräutern würzen.

Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Fleischstücke salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch darin anbraten.

Aus dem übrigen Ei und der Milch eine Eiermilch herstellen und das Roggenbrot darin eintauchen. Butter in einer Pfanne zerlassen und das Roggenbrot darin braten.

Auf flachen Tellern jeweils eine Scheibe Roggenbrot platzieren, das Fleisch daneben anrichten und mit der Sauce beträufeln. Die Zuckerschoten ebenfalls neben dem Roggenbrot platzieren und mit den restlichen Kräutern garniert servieren.



## **Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle von Harald Fischer**

### **Zutaten für zwei Personen**

2 Scheiben	Rostbraten
1 Zehe	Knoblauch
2	Zwiebeln
400 g	Mehl
4	Eier
100 g	Emmentaler, am Stück
2 EL	Schnittlauch
40 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
40 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rostbratenscheiben waschen, trocken tupfen, unter einer Klarsichtfolie plattieren und anschließend von beiden Seiten kräftig pfeffern.

Das Sonnenblumenöl und den Rosmarinzweig in eine Ofenform geben. Die Knoblauchzehe abziehen und in das Öl pressen. Die Fleischscheiben im Öl wenden und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Die Eier aufschlagen, mit einem Teelöffel Salz verrühren, das Mehl hinzugeben und mit so viel Wasser verrühren, dass ein geschmeidiger Spätzleteig entsteht. Den Teig kräftig durchschlagen, bis er Blasen wirft.

Vom genässten Spätzlebrett portionsweise Spätzle in kochendes Salzwasser schaben. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Rostbratenscheiben mit dem Rosmarin-Knoblauch-Öl in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch salzen, pfeffern, zurück in die Ofenform geben und 15 Minuten im Ofen garen lassen.

Die Zwiebeln abziehen und in halbe Ringe schneiden. In einer Pfanne 20 Gramm Butter zerlassen, die Zwiebeln darin anbraten und mit Salz und dem Paprikapulver würzen. Die angebratenen Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auf die Rostbratenscheiben im Ofen geben.

Etwas Muskat reiben. Den Emmentaler ebenfalls reiben. Die restliche Butter in der Zwiebelpfanne zerlassen, die Spätzle hineingeben und mit dem Käse vermischen. Die Käsespätzle mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Den Schnittlauch hacken. Die Rostbratenscheiben mit den Spätzle auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garniert servieren.



## **Putenröllchen mit frechen Schoten von Annavita Gizzi**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Putenschnitzel, à 150 Gramm, küchenfertig
1	Mango
1 Schote	Chili, rot
1	Zwiebel
3 EL	Rapsöl
6 TL	Mangochutney
1 TL	Pfefferkörner, grün, zerstoßen
1 TL	Gemüsebrühe, gekörnt
150 ml	Kokosmilch
50 ml	Sahne
2 Stangen	Zitronengras
10 g	Zuckerschoten
20 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Eine Hälfte des Fruchtfleisches in Spalten schneiden, die andere Hälfte würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit dem Chutney bestreichen. Die Mangostreifen mit den Chilistreifen und dem grünen Pfeffer vermischen. Die Putenschnitzel mit der Masse belegen, aufrollen und das Zitronengras mit einer Rouladennadel als Verschluss einfädeln.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen von allen Seiten darin anbraten. Anschließend die Rouladen aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln im Bratsud glasig dünsten. Mit zwei Esslöffeln Wasser ablöschen und die Sahne, die Gemüsebrühe und die Kokosmilch hinzugeben.

Das Fleisch zurück in die Pfanne geben, das Ganze aufkochen lassen und zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zuckerschoten kurz darin durchschwenken und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Mangowürfel zur Sauce geben und drei Minuten mitgaren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Saucenspiegel auf die Teller geben. Die Putenröllchen aufschneiden und auf den Saucenspiegel legen. Die Zuckerschoten daneben platzieren und das Ganze servieren.



## ***Steinbuttfilet mit Kartoffelschuppen und Rahmspinat von Jesko Präckert***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Steinbuttfilet, ohne Haut, küchenfertig
500 g	Kartoffeln, festkochend
400 g	Blattspinat
175 ml	Sahne
50 ml	Gemüsefond
75 ml	Fischfond
50 ml	Noilly Prat
50 g	Mehl, doppelgriffig
1	Schalotte
1 Knolle	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
1	Muskatnuss
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zweige	Thymian
3 EL	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer
	Chilipulver

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Steinbuttfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und auf beiden Seiten des Steinbuttfilets als Schuppen anordnen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Steinbuttfilet von beiden Seiten bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten. Die Thymianzweige und einen Esslöffel Butter hinzufügen. Anschließend den Fisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Den Blattspinat putzen. Den Gemüsefond zusammen mit 100 Millilitern Sahne aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. 30 Gramm Ingwer schälen und reiben. Den Knoblauch mit dem Ingwer und einem Esslöffel Butter in den Fond geben und aufkochen lassen. Den Spinat hinzugeben und mitdünsten. Etwas Schale von der Zitrone und etwas Muskat reiben. Den Spinat mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken.

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Den Fischfond, Noilly Prat und die restliche Sahne hinzugeben. Das Ganze leicht reduzieren lassen und mit Salz und Chilipulver abschmecken. Anschließend mit der restlichen Butter montieren.

Die Fischfilets zusammen mit dem Rahmspinat auf Tellern anrichten, die Sauce darüber geben und das Ganze servieren.



## ***Hähnchenfilets in Estragonrahm von Gisela Stoll***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Hähnchenbrustfilet
200n g	Tagliatelle
200 g	Sahne
50 g	Butter
20 cl	Noilly Prat
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Estragon
1 TL	Chilipulver, getrocknet
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tagliatelle in gesalzenem Wasser bissfest garen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten darin goldbraun anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und im Ofen weiter garen lassen.

Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und im Bratensatz glasig andünsten. Die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Den Knoblauch zusammen mit der Sahne und dem Noilly Prat in die Pfanne geben. Das Ganze bei geringer Hitze etwas reduzieren lassen. Anschließend vom Herd nehmen und den Estragonzweig hineingeben.

Die Nudeln abgießen. Die übrige Butter zusammen mit dem Chilipulver in den noch warmen Topf geben und schmelzen lassen. Die Tagliatelle zurück in den Topf geben und in der Butter schwenken.

Den Estragonzweig aus der Pfanne entfernen. Die Hähnchenbrustfilets aus dem Ofen nehmen und schräg in Tranchen schneiden.

Die Pasta auf die Teller geben und mit einer Gabel zu Nestern drehen. Die Hähnchenfilets darauf geben, die Estragonsauce darüber träufeln und das Ganze servieren.

## ***Saltimbocca mit getrüffeltem Kartoffelpüree von Puya Kelid-Dari***

### **Zutaten für zwei Personen**

4 Scheiben	Kalbsschnitzel, à 80 g, aus der Keule
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
4 Scheiben	Parmaschinken
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
8	Salbeiblätter
50 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Rinderfond
75 ml	Milch
2 EL	Trüffelöl
25 g	Trüffelbutter
300 ml	Sahne
1 Zweig	Zitronenthymian
2 Zweige	Rosmarin
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Anschließend salzen und pfeffern, mit jeweils zwei Salbeiblättern und einer Scheibe Parmaschinken belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Schalotte abziehen und würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und pressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel mit der Schinkenseite nach unten darin anbraten. Nach drei Minuten wenden, die Schalottenwürfel und den Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel anschließend aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Den Bratenfond mit dem Wein ablöschen und fast komplett reduzieren lassen, dann den Rinderfond hinzugeben. Den Rinderfond bis zur Hälfte reduzieren lassen und mit 50 Millilitern Sahne aufgießen. Den Zitronenthymian und den Rosmarin zupfen und hinzugeben. Die Sauce fünf Minuten köcheln lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Milch und das Trüffelöl in einem Topf aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die Trüffelmilch pressen, die Trüffelbutter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die restliche Sahne unterheben.

Je zwei Saltimbocca fächerartig auf Tellern anrichten, das Kartoffelpüree daneben platzieren und mit etwas Sauce beträufelt servieren.