



| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 08. Oktober 2008 |

Putenspieße mit Kartoffeln und Gazpacho-Sauce von Kai Schäfer

Zutaten für zwei Personen

2	Putensteaks, à 150 g, küchenfertig
2	Chorizo-Würste
5	Kartoffeln, festkochend
1	Paprika, rot
1	Paprika, grün
1	Salatgurke
1	Tomate
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Rotweinessig
8 EL	Olivener Öl
4 EL	Pesto, grün
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
200 g	Tomatenmark
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Kartoffeln vierteln und mit vier Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Den Thymian und den Rosmarin zupfen. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben, mit Thymian, Rosmarin und Fleur de sel bestreuen und im Backofen für 20 Minuten goldbraun backen.

Die Paprika halbieren, entkernen und die Scheidewände entfernen. Die Gurke schälen und in Stücke schneiden. Die Tomate ebenfalls in Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen. Das Ganze zusammen mit dem Essig grob pürieren. Anschließend einen Esslöffel Öl dazugeben und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Das Gazpacho kaltstellen.

Die Putensteaks waschen, trocken tupfen, in Klarsichtfolie einschlagen und flach klopfen. Anschließend mit je zwei Esslöffeln Pesto und dem Tomatenmark bestreichen und je eine Chorizo in die Mitte legen. Die Steaks fest zusammenrollen, in Scheiben schneiden und mit Spießen feststecken. Anschließend in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Steaks anschließend noch einmal mit dem restlichen Öl bestreichen und im Ofen auf mittlerer Schiene fertig grillen. Zwischendurch wenden.

Die Putenspieße mit der Gazpacho-Sauce und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Rumpsteak mit gefüllten Champignons und Käse-Kartoffel-Püree von Birgit Moskalenko

Zutaten für zwei Personen

2	Rumpsteaks, à 150 g, küchenfertig
6	Kartoffeln, mehligkochend
4	Riesenchampignons
150 g	Gorgonzola
150 g	Gouda
200 g	Frischkäse
100 g	Schmand
200 ml	Milch
100 ml	Sahne
2 EL	Butterschmalz
1	Zitrone, unbehandelt
1	Meerrettich
1	Muskatnuss
1 Zehe	Knoblauch
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Cayennepfeffer
	Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Grillstufe vorheizen.

Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser 20 Minuten gar kochen und anschließend pürieren. Den Gouda reiben und mit den Kartoffeln vermengen. Die Milch zum Kochen bringen und zu dem Püree geben. Etwas Muskat darüber reiben und mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch abschmecken. Das Ganze miteinander vermengen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Meerrettich schälen, reiben und mit der Sahne vermischen. Die Rumpsteaks waschen und trocken tupfen. Den Rand des Fleisches einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl von beiden Seiten vier Minuten braten und anschließend für acht Minuten im Backofen garen lassen. Abschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Teelöffel Sahnemeerrettich bestreichen.

Die Champignons putzen und die Stiele entfernen. Den Frischkäse mit dem Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusätzlich mit Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Creme in die Champignons füllen und diese anschließend in einer Pfanne mit dem Butterschmalz anbraten.

Den Gorgonzola auf die Champignons geben und abschließend im Backofen drei Minuten überbacken.

Das Fleisch mit den Champignons und dem Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Pochiertes Schweinefilet mit Quark-Meerrettich-Klößen und Schnittlauchsauce von Lothar Darjes

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinefilets, à 200 g
500 ml	Rinderfond
200 g	Bäckerquark
40 g	Paniermehl
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Zucchini
2	Frühlingszwiebeln
1	Ei
1 Bund	Schnittlauch
100 g	Crème fraîche
2 TL	Tafelmeerrettich, im Glas
2 EL	Olivenöl
2 EL	Sesamöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in 300 Millilitern siedenden Rinderfond fünf Minuten gar ziehen lassen.

Den Schnittlauch klein hacken. Den restlichen Fond in einem weiteren Topf um die Hälfte reduzieren lassen, die Crème fraîche hineinrühren und den Schnittlauch dazugeben.

Das Ei aufschlagen und im Wasserbad mit Salz schaumig schlagen. Den Quark dazugeben und das Ganze vermengen. Das Paniermehl und den Meerrettich unterrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und anschließend daraus Knödel formen. Die Knödel drei Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Die Paprika vierteln, die Kerne und die Scheidewände entfernen und anschließend in Streifen schneiden. Die Zucchini erst in Streifen und anschließend in Rauten schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. In einem Wok das Oliven- und Sesamöl erhitzen, das Gemüse darin andünsten und mit Salz würzen. Mit der Brühe ablöschen, mit Pfeffer würzen und fertig garen lassen.

Die Schweinefilets, die Quark-Meerrettich-Klöße und das Wok-Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Sauce garniert servieren.



Entenbrust mit Kartoffeln und Orangen-Rotwein-Jus von Sabine Böck

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 350 g, mit Haut, küchenfertig
10	Kartoffeln, festkochend
2	Orangen, unbehandelt
1	Zwiebel
5 EL	Pflanzenöl
50 g	Butter
50 g	Crème fraîche
250 ml	Rotwein, trocken
200 ml	Rinderfond
1 Zweig	Rosmarin
4 Blätter	Salbei
1 TL	Zimt, gemahlen
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, die Haut einritzen und anschließend in zwei Esslöffeln Pflanzenöl von beiden Seiten knusprig braten. Den Sud aufbewahren. Abschließend für 20 Minuten in den Backofen geben.

Die Orangen halbieren, filettieren und in grobe Würfel schneiden. Einige der Würfel beiseite legen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in dem Bratsud mit dem restlichen Öl glasig andünsten. Die Orangenfilets hinzufügen und vier Minuten mit schmoren lassen. Den Rotwein und Fond nach und nach hin einrühren.

Die Salbeiblätter in der Mitte knicken, nach zehn Minuten in die Pfanne geben und 15 Minuten mit köcheln lassen. Anschließend mit dem Zimt und Pfeffer abschmecken und die Crème fraîche unterheben.

Die Butter in einem Topf anbräunen und die Kartoffeln und den Rosmarinzweig darin schwenken.

Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden.

Das Fleisch und die Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren. Die übrigen Orangenstücke darüber legen und das Ganze servieren.