



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 16. Oktober 2008 |

### ***Schweinefilet in Sahne-Meerrettich-Sauce mit Apfelspalten von Judith Heinold***

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Schweinefilets, à 150
6	Kartoffeln, festkochend
2	Äpfel
30 g	Sahnemeerrettich
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
150 ml	Milch
3 EL	Mehl
3 EL	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen, in der Pfanne scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und im Backofen ziehen lassen.

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl langsam hineinrühren, so dass es nicht klumpt. Den Gemüsefond in einem weiteren Topf erwärmen. Wenn sich die Butter und das Mehl zu einer Masse verbunden haben, den Gemüsefond dazugeben. Anschließend die Sahne und die Milch hinzufügen und das Ganze verrühren. Die Sauce mit dem Sahnemeerrettich abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Die Filets auf Tellern anrichten und die Sauce darüber träufeln. Die Kartoffeln und die Apfelspalten daneben geben und das Ganze servieren.



## **Obstsalat mit kandierten Mandelsplittern von Judith Heinold**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 ml	Sahne
150 g	Mandelsplitter
70 g	Erdbeeren
70 g	Weintrauben, grün, mit Kernen
1	Ananas
1	Banane
1	Mango
2	Pfirsiche
3 EL	Butter
100 g	Zucker
1 Schote	Vanille

### **Zubereitung**

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit 90 Gramm Zucker und dem Vanillemark verrühren und steif schlagen.

Die Weintrauben halbieren und entkernen. Die Ananas schälen, vierteln und vom Strunk befreien. Die Banane schälen. Die Mango schälen, halbieren und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien. Alle Früchte fein würfeln und vermischen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Mandelsplitter darin goldbraun rösten und mit dem restlichen Zucker karamellisieren lassen.

Den Obstsalat in Dessertteller füllen und mit der Sahne garnieren. Die Mandeln darüber verteilen und das Ganze servieren.



## ***Kalbsmedaillons mit Tiroler Speck, Kartoffeln und Pfifferlingen von Diana Sartor***

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Kalbsfilet
200 g	Tiroler Speck
300 g	Pfifferlinge
6	Kirschtomaten
6	Drillinge, festkochend
4	Frühlingszwiebeln
0,5 Bund	Kerbel
0,5 Bund	Dill
0,5 Bund	Koriander
0,5 Bund	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Kerbel, den Dill, den Koriander und die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern einreiben.

Die Kartoffeln halbieren. Den Tiroler Speck ausbreiten, das Filet darauf legen und einwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und mit in die Pfanne geben. Die Kartoffelhälften hinzufügen und das Ganze braten lassen. Anschließend das Filet und die Kartoffeln in der Pfanne für 25 Minuten in den Ofen geben.

Die Frühlingszwiebeln abziehen und fein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Pfifferlinge putzen und das Ganze in eine Pfanne geben. Danach die Butter und die Tomaten hinzufügen und durchschwenken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Das Gemüse daneben platzieren und das Ganze servieren.



## ***Palatschinken mit Vanille-Quark-Schaum von Diana Sartor***

### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Mehl
100 ml	Milch
250 g	Quark
100 g	Puderzucker
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
3 EL	Olivenöl
2 Zweige	Johannisbeeren, rot
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Schote	Vanille
1 Zweig	Minze
	Salz
	Puderzucker, zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Ein Ei, das Mehl, die Milch, einen Esslöffel Öl und 100 Milliliter Wasser miteinander vermengen. Mit einer Prise Salz abschmecken und den Teig 20 Minuten kalt stellen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Das restliche Ei aufschlagen und trennen. Den Quark, das Eigelb, den Vanillezucker, den Puderzucker, die Hälfte des Zitronensaftes und das Vanillemark miteinander vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, den Palatschinken darin ausbacken und anschließend mit dem Quarkschaum füllen und zusammenrollen.

Die Minze abzupfen. Die Palatschinken auf Tellern anrichten, mit Puderzucker, der Minze und den Johannisbeeren garnieren und servieren.



## **Rostbrätel mit Bratkartoffeln und Salatbett von Ingrid Dölling**

### **Zutaten für zwei Personen**

2 Scheiben	Schweinekamm, à 200 g, küchenfertig
4	Kartoffeln, mehligkochend
5	Zwiebeln
1	Eisbergsalat
1	Paprika, gelb
1	Salatgurke
2	Tomaten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Mairübchen
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Majoran, frisch
1 EL	Zucker
1 TL	Knoblauchgranulat
2 EL	Senf
2 EL	Butter
5 EL	Speiseöl
2 EL	Walnussöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Die Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Den Salat halbieren und eine Hälfte in kleine Stücke zupfen. Die Gurke halbieren, eine Hälfte der Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Ganze miteinander vermengen.

Für das Dressing die Zitrone halbieren und auspressen. Salz, Pfeffer, den Zucker und etwas Wasser mit dem Zitronensaft vermengen, aufschlagen und dabei tropfenweise das Walnussöl dazugeben. Die Marinade über den Salat träufeln und ziehen lassen.

Das Mairübchen abziehen und fächerartig schneiden. Mit Salz würzen und für die Garnitur beiseite legen.

Die Schweinekammscheiben waschen, trocken tupfen, mit dem Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, beides in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen, einen Esslöffel Speiseöl darüber geben und ziehen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauchgranulat und Majoran würzen, einen weiteren Esslöffel Speiseöl dazugeben und gut vermengen. Anschließend kurz ziehen lassen.

Das Fleisch in einer Pfanne mit einem Esslöffel Speiseöl von beiden Seiten gut anbraten und anschließend zugedeckt gar ziehen lassen.

In einer zweiten Pfanne die Kartoffelscheiben in einem Esslöffel Speiseöl und einem Esslöffel Butter kross braten.

Die restlichen Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Das übrige Speiseöl und die restliche Butter in einer Stielkasserolle erhitzen und die Zwiebelscheiben darin glasig schmoren.

Die Bratkartoffeln neben je einem Rostbrätel anrichten. Die Zwiebeln über das Fleisch geben und dazu den Salat servieren. Mit den Mairübchenspalten garnieren und das Ganze servieren.



## **Exotische Klößchen von Ingrid Dölling**

### **Zutaten für zwei Personen**

3	Kartoffeln, mehligkochend
1	Mango
4	Litschis
2	Physalis
2	Feigen
1	Ei
50 g	Kuvertüre, weiß
1 Prise	Chiliflocken
1 EL	Kokosraspeln
1 EL	Semmelbrösel
1 EL	Senf
1 EL	Honig
250 g	Kokosfett
1 EL	Walnussöl
1 EL	Kräuteressig
20 ml	Feigenwodka
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Eine Kartoffel schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Anschließend reiben. Die restlichen Kartoffeln schälen, fein reiben und abtropfen lassen. Beide Masse miteinander vermengen und das Ei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und daraus kleine Klößchen formen.

Das Kokosfett einem Topf erhitzen. Die Kokosraspeln und die Semmelbrösel miteinander vermengen, die Klößchen darin wenden und im Kokosfett ausbacken.

Den Senf, den Honig und den Kräuteressig vermischen und mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken abschmecken. Das Ganze aufschlagen und abschließend das Walnussöl hinzufügen.

Die Feigen halbieren, die Physalis von der Schale befreien, die Mango schälen und Spalten vom Kern schneiden. Die Litschis schälen, halbieren und vom Stein lösen.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und den Feigenwodka unterrühren.

Einen Dressingspiegel auf Tellern anrichten, je drei Klößchen in die Mitte geben, die Früchte rundherum legen und die Schokoladensauce darüber träufeln.