



| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 22. Oktober 2008 |

Pizza Werlissima von Florian Scheffler

Zutaten für zwei Personen

400 g	Blätterteig, TK-Ware
150 g	Gekochter Schinken
2	Eier
8	Cocktailtomaten
1	Salatgurke
250 g	Crème fraîche
100 g	Naturjoghurt
2	Chili, in Essig
0,5 Bund	Rosmarin, frisch
3 Zehen	Knoblauch
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 215 Grad Oberhitze vorheizen.

Den Blätterteig auf einem Backblech auslegen und miteinander verbinden. Die Eier trennen und den Blätterteig mit den Eigelb bestreichen.

Den Rosmarin abzupfen und fein hacken. Die Tomaten vierteln und den gekochten Schinken würfeln. Die Chili klein schneiden. Den Blätterteig mit dem Ganzen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. 150 Gramm Crème fraîche klecksförmig auf der Pizza verteilen und diese für 15 Minuten in den Ofen geben, bis der Teig knusprig wird.

Die restliche Crème fraîche mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer vermischen. Die Knoblauchzehen abziehen, pressen und unter die Crème heben. Die Gurke schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls unterheben.

Die Pizza auf Tellern anrichten und den Gurkensalat dazu servieren.



Entrecôte mit Rosenkohl und Bratkartoffeln von Ingrid Partenheimer

Zutaten für zwei Personen

2	Entrecôtes, à 200 g, küchenfertig
200 g	Aprikosen
200 g	Rosenkohl, TK-Ware
4 Scheiben	Bacon
1	Zwiebel
3	Kartoffeln, festkochend
200 ml	Weißwein, trocken
1 EL	Honig
1	Muskatnuss
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, ,aus der Mühle

Zubereitung

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Bacon auslegen, das Fleisch darauf legen, mit Zahnstochern fixieren und mit Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entrecôtes darin von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und das Fleisch weiter braten lassen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Die Zwiebelwürfel später hinzufügen und das Ganze abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Aprikosen halbieren und in etwas Wasser sieben Minuten kochen. Anschließend den Weißwein und den Honig hinzufügen und das Obst bei niedriger Hitze zerkochen lassen. Das Ganze abschließend durch ein Sieb passieren.

Den Rosenkohl in Salzwasser garen. Etwas Muskat reiben und den Rosenkohl damit würzen.

Einen Spiegel Aprikosensauce auf die Teller geben und die Entrecôtes mit dem Speck darauf anrichten. Den Rosenkohl und die Bratkartoffeln seitlich platzieren und das Ganze servieren.



Medaillons vom Hasenrücken mit Karottengemüse von Gerard Heimel

Zutaten für zwei Personen

360 g	Stallhasenrückenfilet, küchenfertig
240 g	Kartoffeln, festkochend
8 Scheiben	Speck, geräuchert, durchwachsen
2	Karotten
1	Zwiebel
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Basilikum
1 Zweig	Majoran
1 Zweig	Petersilie
1 Zweig	Bohnenkraut
1 Zweig	Oregano
1 Zweig	Kerbel
1 Zweig	Liebstock
1 Zweig	Selleriegrün
100 g	Zucker
2 g	Tomatenmark
2 g	Senf
400 ml	Bratensauce, neutral
400 ml	Rotwein
400 ml	Gemüsefond
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Zwiebel abziehen, würfeln, die Hälfte zu den Kartoffeln geben und das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen. Die Masse zu Rösti formen und in einer Pfanne mit Butter und Butterschmalz anbraten. Abschließend die Rösti im Ofen warm halten.

Die Karotten putzen, in Scheiben scheiden und mit der Hälfte der restlichen Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Den Zucker hinzufügen und anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen.

Thymian, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Petersilie, Bohnenkraut, Oregano, Kerbel, Liebstockblätter und das Selleriegrün zupfen, klein hacken und miteinander vermischen. Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen, in acht Stücke schneiden, in der Gewürzmischung wenden und in die Speckscheiben einwickeln. Anschließend den Speck mit den Rouladenspießen feststecken und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Ebenfalls warm stellen.

Die restlichen Zwiebelwürfel und etwas von der Kräutermischung in einer Pfanne in Butterschmalz anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein und der Bratensauce ablöschen und das Tomatenmark und den Senf dazugeben. Abschließend 15 Gramm Butter hinzugeben, aufschlagen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Rösti aus dem Ofen nehmen und neben dem Karottengemüse und den Filets auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben und das Ganze servieren.

Pikante Schweineroulade mit Kartoffelmuffin von Claudia Schaten

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinerouladen, aus der Oberschale, küchenfertig, à 100 g
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
150 g	Wirsing
50 g	Fetakäse
2 Scheiben	Bacon
50 g	Gouda, mittelalt, am Stück
2	Eier
2	Frühlingszwiebeln
1	Muskatnuss
1 TL	Kümmel
1 TL	Oregano
100 ml	Sahne
2 EL	Milch
20 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Einfetten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, sehr klein würfeln und in Salzwasser gar kochen.

Den Wirsing vom Strunk befreien. Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Wirsing mit dem Kümmel darin bissfest garen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Frühlingszwiebeln klein hacken. Den Gouda reiben. Die Kartoffeln durch eine Spaghettipresse drücken und mit den Frühlingszwiebeln und dem Käse vermischen.

Etwas Muskat reiben. Die Milch in einem Topf erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Mischung nicht nachkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Kartoffelmasse heben. Die Eier trennen und die Eigelb ebenfalls in die Kartoffelmasse einrühren.

Das Eiweiß steif schlagen. Zunächst zwei Esslöffel davon mit der Kartoffelmasse verrühren, anschließend den restlichen Eischnee unterheben.

Eine Muffinform mit Butter einfetten. Die Kartoffelmasse in die Muffinform füllen und im Backofen 15 Minuten goldgelb ausbacken.

Den Wirsing abgießen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Fetakäse zerkleinern und zum Wirsing geben. 40 Milliliter Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Muskat und den Oregano hinzufügen und das Ganze zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Rouladen waschen und trocken tupfen. Den Bacon auslegen und je eine Roulade darauf ausbreiten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Masse bestreichen, aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten. Die restliche Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Sahne reduziert ist, die Hitze reduzieren und das Ganze gar ziehen lassen.

Die Muffins aus der Form lösen. Die Rouladen von den Holzspießen befreien und mit den Muffins auf Tellern anrichten. Mit dem Bratsud beträufeln und servieren.