



|Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 12. November 2008|

Lammfilet mit Pfifferlinglinguine und Trüffelschaum von Elizabeth Klinzer

Zutaten für zwei Personen

500 g	Lammfilet, küchenfertig
300 g	Linguine, aus dem Frischepack
500 g	Pfifferlinge
100 ml	Lammfond
200 ml	Milch
50 ml	Rotwein
250 ml	Sahne
150 ml	Olivenöl
2 TL	Trüffelöl
2 EL	Trüffelbutter
4	Karotten
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
3	Schalotten
1 EL	Rosmarin, gerebelt
1 EL	Zucker
2 TL	Knoblauchpulver
1 EL	Butter
	Fleur de Sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Linguine darin bissfest garen.

Die Petersilie hacken. Die Pfifferlinge putzen und in schmale Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in kleine Stücke schneiden.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, einem Teelöffel Knoblauchpulver und dem Rosmarin würzen. 75 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten und mit dem Zucker karamellisieren. Anschließend das Ganze mit dem Rotwein und dem Lammfond ablöschen und mit der Butter montieren. Zum Warmhalten in den Ofen geben.

Die Linguine abgießen. Das restliche Olivenöl in einem Wok erhitzen, die Schalotten glasig andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Pfifferlinge, die Karotten, die Petersilie und den Knoblauch dazugeben und das Ganze kurz anbraten. Anschließend die Sahne hinzufügen, kurz aufkochen lassen und die Linguine unterschwenken.

Die Milch, das Trüffelöl und die Trüffelbutter in einen Topf geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Knoblauchpulver abschmecken, kurz aufkochen lassen und schaumig schlagen.

Das Fleisch in dicke Scheiben schneiden und zusammen mit den Linguine auf Tellern anrichten. Den Trüffelschaum auf das Fleisch geben und servieren.



Rindfleisch im Wok mit Mango und Chili von Marita Rink

Zutaten für zwei Personen

250 g	Rumpsteak
1	Mango
1	Zwiebel, rot
1 Schote	Paprika, rot
1 Schote	Chili, rot
1 Knolle	Ingwer
200 ml	Rinderfond
4 EL	Sesamöl
2 EL	Sojasauce
3 EL	Reiswein
1 EL	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Sesamöl in einem Wok erhitzen, das Fleisch darin anbraten und mit Salz würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Die Paprikaschote halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Zehn Gramm Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken.

Das restliche Sesamöl im Wok erhitzen. Die Paprika, den Ingwer, die Zwiebel und den Chili in den Wok geben, und anbraten. Den Rinderfond mit der Sojasauce, dem Reiswein und der Stärke mischen und angießen. Das Ganze aufkochen lassen, das Fleisch und die Mangowürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.



Seeteufel im Schinkenmantel mit getrüffelnder Kartoffelcreme von Benedict Erfmann

Zutaten für zwei Personen

1	Seeteufelfilet, à 500 g
5	Kartoffeln, mehligkochend
4 Scheiben	Serrano-Schinken
0,5 Bund	Salbei
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Petersilie, glatt
1	Muskatnuss
50 ml	Trüffelöl
200 ml	Milch
200 ml	Sahne
250 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und in zwei Medaillons schneiden. Die Medaillons mit jeweils zwei Scheiben Schinken und zwei Salbeiblättern belegen. Anschließend zu einer Rolle formen.

Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit 75 Gramm Butter, der Milch, der Sahne und dem Muskat mischen und zerstampfen. Anschließend das Trüffelöl untermischen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte pressen. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und den Seeteufel darin braten. Immer wieder mit der restlichen Butter und dem Zitronensaft beträufeln, bis ein Butterschaum entsteht.

Die Petersilie zupfen. Die Kartoffelcreme in tiefe Teller geben und die Medaillons darauf anrichten. Den Butterschaum über den Fisch geben und mit Petersilie dekoriert servieren.



Wurstgeschnetzeltes in Senf-Sahne-Sauce von Gisela Wiegand

Zutaten für zwei Personen

250 g	Fleischwurst
200 g	Spätzle
125 g	Champignons
3	Zwiebeln
0,5 Bund	Petersilie
1 Msp.	Zucker
125 ml	Sahne
1 EL	Senf
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Die Spätzle in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Pelle der Fleischwurst entfernen. Die Wurst erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe zusammen mit den Wurststreifen darin anbraten. Die Champignons dazugeben und das Ganze fünf Minuten dünsten.

Die Petersilie hacken. Die Sahne dazugeben, das Ganze gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, dem Senf und dem Zucker pikant abschmecken.

Das Wurstgeschnetzelte zusammen mit den Spätzle auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.