

| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 18. November 2008 |

Gratiniertes Ragout fin mit Zuckererbsen von Lina Giese

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsfilet, am Stück
100 g	Basmatireis
2	Karotten
1 Stange	Lauch
1	Zwiebel
1 Knolle	Sellerie
200 g	Erbsen, TK-Ware
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
50 g	Parmesan
0,5 Bund	Petersilie
1	Lorbeerblatt
4	Nelken, getrocknet
200 g	Mehl
1 EL	Zucker
125 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Sahne
120 g	Butter
1 EL	Worcestershiresauce
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis darin bissfest garen.

Wasser in einem weiteren Topf zum Sieden bringen. Die Karotten und den Sellerie schälen. Die Karotte und ein Viertel des Selleries in grobe Stücke schneiden. Den Lauch abziehen und in grobe Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und quer einschneiden. Das Lorbeerblatt in dem Schnitt platzieren und mit den Nelken feststecken. Das Kalbfilet waschen, trocken tupfen, einrollen und mit Zahnstochern feststecken. Das Gemüse, das Fleisch und die Zwiebel in den Sud geben und 15 Minuten ziehen lassen.

60 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Das Mehl mit 200 Millilitern Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne mit dem Fleischsud und dem Weißwein auffüllen und reduzieren lassen. Die Eier trennen, die Eigelb mit der übrigen Sahne verquirlen und damit die Sauce sämig binden. Die Zahnstocher aus dem Fleisch entfernen, das Fleisch in feine Würfel schneiden und in der Sauce ziehen lassen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Das Fleisch mit dem Zitronensaft, der Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform füllen. Den Parmesan über das Ragout fin reiben und im Backofen kurz überbacken.

Die übrige Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Erbsen in die Pfanne geben und mit dem Zucker glasieren.

Die Petersilie abzupfen und hacken. Das Ragout fin auf Tellern platzieren und gemeinsam mit dem Reis und den Erbsen servieren. Das Ganze mit Petersilie garnieren und servieren.



Crostini di fegatini von Georg Langwieler

Zutaten für zwei Personen

150 g	Hähnchenleber, enthäutet
40 g	Roher Schinken, mit Fett
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1	Baguette
50 g	Parmesan
4	Oliven, entsteint
5	Salbeiblätter
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Die Leber waschen, trocken tupfen und in feine Stücke schneiden. Den Schinken grob würfeln und die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin andünsten. Die Schinken- und Zwiebelwürfel dazugeben und glasig dünsten.

Die Leberstückchen dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren scharf anbraten. Die Salbeiblätter wieder entfernen und beiseite legen. Nun die restliche Masse zu einer Paste pürieren.

Die Zitrone halbieren und pressen. Die Paste zusammen mit der Butter zu einer Creme verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Das Baguette halbieren, die Hälfte in Scheiben schneiden und kurz im Ofen rösten. Anschließend mit der Lebercreme bestreichen.

Den Parmesan reiben und über das Brot streuen. Das Ganze erneut in den Ofen geben und kurz überbacken lassen.

Das Crostini di fegatini auf Tellern anrichten, mit den Salbeiblättern und jeweils zwei Oliven garnieren und servieren.



Tomatensuppe mit Pesto-Quark-Röllchen von Elgin Rother

Zutaten für zwei Personen

600 g	Tomaten
3	Zwiebeln
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
80 g	Schafskäse, in Salzlake
4 Blätter	Frühlingsrollenteig
4 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Bärlauch
1 Bund	Basilikum
5	Nelken
2	Lorbeerblätter
100 g	Magerquark
1 EL	Honig
100 ml	Sahne
100 ml	Gemüsefond
100 g	Butterschmalz
2 TL	Oreganopulver
2 EL	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomaten vom Strunk befreien und im Gemüsefond blanchieren. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zwei Zweige Basilikum zupfen und fein hacken. Das Ganze mit dem Oregano, den Nelken, den Lorbeerblättern und dem Honig vermengen, zum Gemüsefond geben und 20 Minuten lang kochen lassen.

Das Ei trennen und die Ränder der Teigblätter mit Eiweiß bestreichen. Die Zitrone halbieren und pressen. Das restliche Basilikum und den Bärlauch zupfen und fein hacken. Den Quark mit dem Basilikum, der Hälfte des Bärlauchs, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen und anschließend auf dem Frühlingsrollenteig verteilen. Den Teig aufrollen und die Enden fest zusammendrücken. Die Röllchen mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen darin goldbraun braten und mit Pfeffer würzen.

Die Suppe durch ein Püriersieb geben. Den Schafskäse bröseln und zusammen mit der Sahne zur Suppe hinzufügen. Den restlichen Bärlauch ebenfalls hinzufügen. Das Ganze fein pürieren.

Die Tomatensuppe in tiefen Tellern anrichten, die Pestoquarkröllchen dazu reichen und servieren.



Lammschnitzelchen mit Joghurt-Minz-Sauce von Anna Voß

Zutaten für zwei Personen

250 g	Lammrückenfilet, küchenfertig
150 g	Basmatireis
1	Zitrone, unbehandelt
1	Paprika, rot
125 g	Frühlingszwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
2 EL	Mehl
3	Eier
2 Zweige	Minze
4 Scheiben	Weizentostbrot
150 g	Sahnejoghurt
1 EL	Sojasauce
2 EL	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Rapsöl, zum Anbraten
	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis darin 15 Minuten bissfest garen und anschließend erkalten lassen.

Die Knoblauchzehen abziehen und pressen. Die Minze abzupfen und hacken. Dabei vier Blätter für die Garnitur beiseite legen. Den Joghurt mit zwei Esslöffeln Olivenöl, einem Drittel des Knoblauchs und der Minze zu einer Sauce verrühren.

Das Lammrückenfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Schnitzel schneiden. Das Toastbrot fein zerreiben. Die Schale der Zitrone reiben und mit dem Toastbrot vermischen. Ein Ei verquirlen. Die Lammschnitzel nacheinander in dem Mehl, dem Ei und den Brotbröseln wenden.

Den Reis abgießen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika vom Strunk befreien, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln und die Paprika mit dem Reis vermengen. Die übrigen Eier unterrühren. Die Masse mit der Sojasauce, dem übrigen Knoblauch und etwas Cayennepfeffer würzig abschmecken.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, esslöffelgroße Reisportionen hinein geben und glatt streichen. Die Puffer auf jeder Seite drei Minuten knusprig ausbacken. Anschließend abtropfen lassen und im Backofen warm stellen.

Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Lammschnitzelchen und die Reispuffer auf Tellern anrichten. Die Joghurt-Minz-Sauce dazugeben, mit den restlichen Minzeblättern garnieren und servieren.



Laugenbrot-Geflügel-Salat von Martin Peters

Zutaten für zwei Personen

100 g	Putenbrust, küchenfertig
150 g	Brokkoli
1	Bataviasalat
1	Laugenstange, à 100 g
1	Zwiebel
1	Paprika, grün
1	Tomate
1 Bund	Radieschen
2 EL	Sesamsamen
2 TL	Senf, grob
2 EL	Balsamicoessig
1 EL	Honig
8 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Brokkoli in Röschen zerteilen, im Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Vier Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Laugenstange in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten knusprig anbraten.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Essig mit dem Senf und dem Honig verrühren. Zwei Esslöffel Öl tröpfchenweise unter die Vinaigrette schlagen und die Zwiebelwürfel unterrühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Tomate vom Strunk befreien und würfeln. Die Paprika vom Strunk befreien, entkernen, die Scheidewände herauslösen und ebenfalls würfeln. Den Salat mit dem Gemüse und dem Brokkoli vermischen. Anschließend die gerösteten Laugenscheiben unterheben.

Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in schräge Stücke schneiden. Das Fleisch von beiden Seiten im Olivenöl anbraten.

Die Sesamsamen in einer weiteren Pfanne ohne Zugabe von Fett anbraten, bis sie sich goldbraun färben.

Den Salat auf Tellern anrichten. Die Vinaigrette über den Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch über dem Salat verteilen, abschließend mit den Sesamsamen bestreuen und servieren.