



| Die Küchenschlacht - Hauptgericht vom 03. Dezember 2008 |

Wildragout mit Williamsgewürzbirne und Kartoffelwaffeln von Silvia Weber

Zutaten für zwei Personen

600 g	Hirschfilet, küchenfertig
4	Kartoffeln, festkochend
150 g	Dörrfleisch
40 g	Bitterschokolade
9 EL	Mehl
250 ml	Wildfond, dunkel
500 ml	Weißwein
400 ml	Rotwein
4 EL	Rotweinessig
4 EL	Butter
4 EL	Butterschmalz
3 EL	Pflanzenöl
5 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
1	Karotte
2	Zwiebeln
1 Stange	Lauch
1	Ei
1	Muskatnuss
1	Zitrone, unbehandelt
2	Birnen
200 g	Zucker
1 Stange	Zimt
1 EL	Wacholderbeeren
1 EL	Senfkörner
1 EL	Pfefferkörner, schwarz
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Ein Waffeleisen auf Stufe vier erhitzen.

Den Weißwein mit dem Zucker und der Zimtstange aufkochen und reduzieren lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Birnen anschließend in die Weinmischung geben und weich kochen. Anschließend im Sud abkühlen lassen.

Den Rotwein mit dem Wildfond und dem Rotweinessig vermischen. Die Karotte schälen und klein schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Karotten- und Zwiebelwürfel mit dem Lorbeerblatt, den Senfkörnern, den Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern zu der Mischung geben. Das Ganze aufkochen lassen und mit Salz würzen.

Das Hirschfilet waschen, trocken tupfen und mit drei Esslöffeln Mehl bestäubt in einer Pfanne in dem Butterschmalz und dem Öl anbraten. Danach herausnehmen, den Bratsatz mit dem Fond ablöschen und um die Hälfte reduzieren.

Das Dörrfleisch würfeln. Den Lauch in Ringe schneiden. Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln schälen. Die restliche Zwiebel abziehen, würfeln und mit den Kartoffeln in einer Moulinette zerkleinern. Die Kartoffelmasse mit dem Dörrfleisch, dem Ei, den Lauchringen, etwas Muskat, Salz und Pfeffer vermischen. Aus dieser Masse Waffeln backen.

Die Sauce mit der Schokolade, den Preiselbeeren, Salz und Pfeffer verfeinern, das Fleisch zurück in die Pfanne geben und gegebenenfalls mit der Butter und dem restlichen Mehl binden.



Das Wildragout mit der Preiselbeersauce, den Kartoffelwaffeln und der Gewürzbirne auf Tellern anrichten und servieren.



Rumpsteak mit Tagliatelle in Tomatensauce von Winfried Persch

Zutaten für zwei Personen

2	Rumpsteaks, à 200 g, küchenfertig
200 g	Tagliatelle
2	Sardellen, aus dem Glas
200 g	Tomaten, aus der Dose
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
1	Lorbeerblatt
100 g	Oliven, schwarz, entsteint
1 EL	Kapern
100 g	Tomatenmark
4 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1 TL	Oregano
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

In einem Topf drei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zwei Esslöffel Zwiebeln im Öl anbraten. Die Zwiebeln schmoren, bis sie glasig sind. Den Knoblauch abziehen, fein hacken, einen Esslöffel davon zu den Zwiebeln geben und zwei Minuten braten.

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen.

Das Basilikum fein hacken und einen Esslöffel zusammen mit den Tomaten, dem Tomatenmark, Oregano, dem Lorbeerblatt, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Pfanne verrühren. Unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten kochen.

Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen und im restlichen Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Die Sardellen zerdrücken. Die Oliven klein hacken und zwei Esslöffel Oliven, die Kapern und die Sardellen in die Tomatensauce geben und verrühren.

Die Rumpsteaks zusammen mit den Tagliatelle und der Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.



Gedämpfter Wolfsbarsch auf Weißweinrisotto mit Vanille-Karotten von Malin Schöneich

Zutaten für zwei Personen

2	Wolfsbarschfilets, à 225 g, küchenfertig, ohne Haut
80 g	Risottoreis
100 g	Parmesan
50 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
2	Karotten
1	Schalotte
1	Frühlingszwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Vanille
1	Lorbeerblatt
400 ml	Gemüsefond
50 ml	Weißwein
5 EL	Olivenöl
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Fisch waschen, trocken tupfen und mehrmals an der Oberfläche einschneiden.

Einige Zesten der Zitrone reißen und mit drei Esslöffeln des Olivenöls vermengen. Den Fisch mit der Marinade einreiben.

Die Knoblauchzehe abziehen, in kochendes Wasser geben und drei Minuten mitkochen. Die Fischfilets nebeneinander in einen Dämpfeinsatz geben und im Kochtopf fünf Minuten gar ziehen lassen.

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Ein halbes Lorbeerblatt hinzufügen. Unter ständigem Rühren nach und nach 200 Milliliter des Fonds dazu gießen. Abschließend 25 Gramm Butter hineinrühren, den Parmesan reiben und unterrühren.

Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die Karotten schälen und in zentimeterdicke Würfel schneiden. Die restliche Butter und den restlichen Fond in einem Topf erhitzen und die Karotten darin dünsten. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, zu den Möhren geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wolfsbarsch, das Weißweinrisotto und die Vanille-Karotten auf Tellern anrichten und servieren.



Rehfilet mit Blaukraut und Kartoffelnest von Waltraud Wittler

Zutaten für zwei Personen

200 g	Rehfilet
1 Kopf	Blaukraut
2	Kartoffeln, groß, festkochend
2 Zweige	Rosmarin
4 Perlen	Mastix
5	Wacholderbeeren
1	Muskatblüte
1	Zwiebel, rot
1	Pimentwurzel
1	Nelkenwurzel
1 TL	Zucker
250 ml	Portwein
250 ml	Gemüsefond
2 EL	Butter
3 EL	Butterschmalz
2 EL	Preiselbeermarmelade
2 EL	Balsamicoessig
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Das Rehfilet waschen, trocken tupfen und in zwei Teile schneiden. Anschließend zwei Stück Alufolie und zwei Stücke Frischhaltefolie ineinander legen. Einen Esslöffel Olivenöl auf den Folien verteilen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit den Rosmarinzweigen dazu legen.

Das Mastix im Mörser mit dem Zucker verreiben und die Rehfilets beidseitig damit bestreuen. Die Pimentwurzel und die Muskatblüte reiben und zusammen mit etwas Pfeffer die Filets damit würzen. Das Fleisch in die Alufolie legen, die Alufolie wasserdicht verschließen und das Ganze in einen Topf mit heißem Wasser geben.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Olivenöl und die Butter in einem Topf zergehen lassen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Rotkohl hobeln, zu der Zwiebel geben, kurz anbraten und mit dem Gemüsefond ablöschen. Nach einigen Minuten den Portwein hinzugeben und weiter dünsten. Zuletzt die Nelkenwurzel reiben und die Preiselbeermarmelade zusammen mit dem Nelkenpulver hinzufügen. Das Ganze mit dem Essig abschmecken und ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und den Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die Kartoffeln mit einem Gemüseschneider zu Streifen drehen und im Butterschmalz anbraten. Das Ganze etwas andrücken und mit Salz würzen. Von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Rehfilets aus der Folie nehmen, salzen und mit etwas Olivenöl rundum anbraten.

Die Filets mit dem Blaukraut und den Kartoffelnestern auf Tellern anrichten und warm servieren.