



| Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 11. März 2009 |

Gebratene Entenbrust auf Hagebuttensauce mit Maisplätzchen und Erbsenmousse von Manfred Scholz

Zutaten für zwei Personen

400 g	Entenbrust
100 g	Erbsen, TK
60 g	Mais, aus der Dose
30 g	Cornflakes
300 ml	Rotwein, trocken
250 ml	Geflügelfond
200 ml	Sahne
30 g	Butter
20 g	Butterschmalz
1 TL	Honig, flüssig
1 TL	Hagebuttenmark
1	Ei
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2	Wacholderbeeren
	Zucker
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fett auf der Hautseite circa vier Minuten kräftig anbraten. Die Entenbrust wenden und circa zwei Minuten braten lassen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Wacholderbeeren, dem Thymian- und dem Rosmarinzweig im Bratensud anschwitzen. Das Ganze mit Rotwein und dem Geflügelfond ablöschen und einreduzieren.

Den Mais abtropfen lassen. Die Hälfte des Mais fein hacken und die Cornflakes zerbröseln. Das Ei mit den Cornflakes, den gehackten und ganzen Maiskörnern vermischen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Mit einem Esslöffel Nocken von der Plätzchenmasse abstechen, diese leicht flachdrücken und in Butterschmalz von beiden Seite goldgelb backen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Sahne in einem Topf erwärmen. Die Erbsen kurz in kochendem Wasser blanchieren und anschließend zusammen mit der Sahne pürieren. Nach und nach die kalte Butter hinzufügen. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken und erneut erhitzen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit dem Honig, dem Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Die Entenscheiben mit den Maisplätzchen, der Hagebuttensauce und dem Erbsenpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Schweinemedallions mit Pilz-Sahne-Sauce, Speckbohnen und Ofenkartoffeln von Dorte Holm Bro

Zutaten für zwei Personen

1	Schweinelende, à 300 g
250 g	Kartoffeln, festkochend
8 Scheiben	Bacon
100 g	Steinpilze
100 g	Bohnen
350 ml	Rinderfond
150 ml	Weißwein, trocken
200 ml	Sahne
100 g	Butter
1	Zwiebel
3	Lorbeerblätter
200 ml	Balsamicoessig
1 EL	Zucker
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, quer zu kleinen Fächern aufschneiden und auf ein Backblech legen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und für circa 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und per Schmetterlingsschnitt zu vier Medallions schneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern, mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Die Medallions in Olivenöl von allen Seiten anbraten und anschließend mit in den Ofen geben.

Die Pilze gründlich putzen und halbieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in der Pfanne mit dem Bratensud anschwitzen. 50 Gramm Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilze heraus nehmen und beiseite stellen.

Den Bratensud mit Weißwein und Rinderfond ablöschen. Die Sahne, den Balsamicoessig, den Zucker und die Lorbeerblätter hinzugeben und einreduzieren lassen. Abschließend mit der restlichen Butter montieren.

Die grünen Bohnen drei Minuten in Salzwasser blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Bohnen zu vier einzelnen Bündchen teilen und mit einer Scheibe Speck umwickeln. Diese anschließend kurz in Olivenöl anbraten.

Die Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen. Die Medallions aus dem Ofen nehmen und mit den Pilzen kurz in der Sauce wenden. Anschließend die Medallions mit den Speckbohnen, den Ofenkartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Schweinefilet mit Antipasti und selbstgemachter Kräuterbutter von Heiko Gentes

Zutaten für zwei Personen

1	Schweinefilet, à 300 g
1	Aubergine
3	Tomaten
4	Kartoffeln, groß, festkochend
1	Paprika, rot
1	Zucchini
2	Karotten
100 g	Champignons
5 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel
2 Bund	Petersilie, glatt
2 Bund	Basilikum
1 Bund	Dill
2 Bund	Schnittlauch
80 g	Butter
20 g	Margarine
100 ml	Olivenöl
25 g	Paprikapulver, edelsüß
30 g	Kräuter der Provence
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und mit 40 Millilitern Olivenöl beträufeln. Anschließend salzen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Die Paprika halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen und klein schneiden. Die Zucchini und die Aubergine in Scheiben schneiden und fein würfeln. Die Karotten putzen und würfeln. Die Pilze und die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden.

Die Knoblauch und die Zwiebel in Butter glasig dünsten. Das Gemüse hinzugeben und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen.

Die restliche Butter und die Margarine in eine Schüssel geben und mit den Kräutern der Provence vermischen. Die Petersilie, den Basilikum und den Dill zupfen. Zusammen mit dem Schnittlauch klein schneiden und ebenfalls zur Butter geben. Alles gut vermischen und kurz kalt stellen.

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Fleisch auf jeder Seite circa zwei Minuten in Olivenöl anbraten.

Die Schweinefilets mit der Kräuterbutter und der Antipasti anrichten und servieren.



Rinderfilet in Gorgonzolasauce mit Schnittlauch-Püree von Claus Kitzing

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets, à 200 g
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
40 g	Gorgonzola
30 g	Butter
150 ml	Milch
1 EL	Crème double
1 EL	Butterschmalz
1 Bund	Schnittlauch
2 Zweige	Thymian
1 Msp.	Muskat
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und bei mittlerer Hitze zusammen mit den Thymianzweigen von beiden Seite in Butterschmalz circa drei Minuten anbraten. Anschließend mit Pfeffer würzen und in Alufolie wickeln.

Den Gorgonzola würfeln und mit der Crème double glatt rühren. Die Oberseite der Filets mit der Masse gleichmäßig bestreichen und im Ofen gratinieren.

Den Schnittlauch grob schneiden und zusammen mit der Milch langsam erhitzen. Die Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der aufgeschäumten Milch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Filets aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Das Püree in den Spritzbeutel füllen, den Teller damit dekorieren und servieren.



Zanderfilet auf einem Gemüse-Spaghetti-Nest von Karin Herr

Zutaten für zwei Personen

300 g	Zanderfilet, mit Haut
1	Karotte, groß
1	Kohlrabi
150 g	Frühstücksspeck
200 g	Butter
50 g	Mehl
200 ml	Fischfond
50 ml	Sahne
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie
1 Körbchen	Kapuzinerkresse
	Olivenöl, zum Anbraten
	Gewürzmischung enthält: Kurkuma, Paprika edelsüß, Senfmehl, Knoblauch, Kreuzkümmel, Kardamom, Chilis, Zwiebeln (z. B. Schuhbecks Fischgewürz)
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

100 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Die Karotte und den Kohlrabi schälen. Mit einem Gemüseschneider feine Spaghetti drehen und diese kurz in Salzwasser blanchieren. Die Gemüsespaghetti zu kleinen Nestern formen und auf ein Backblech setzen. Anschließend salzen, mit flüssiger Butter bestreichen und circa fünf Minuten in den Ofen geben.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Zanderfilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln.

Den Speck in feine Streifen schneiden und in der restlichen Butter ausbraten. Den Speck herausnehmen und etwas Olivenöl dazugeben. Das Zanderfilet in Mehl wenden und im Speckfett von beiden Seite zwei Minuten anbraten. Anschließend den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie ruhen lassen.

Den Fischfond in einem Topf erhitzen. Die Sahne halbflüssig aufschlagen und unter den Fond heben. Die Sauce mit der Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch auf warmen Tellern mit der Sauce und den Gemüsenestern anrichten. Etwas von der Petersilie und der Kapuzinerkresse zupfen, fein hacken, darüber streuen und servieren.