



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 12. März 2009 |

Combo mediterran mit Lamm und Riesengarnelen von Manfred Scholz

Zutaten für zwei Personen

3	Lammfilets, à 150 g
4	Riesengarnelen, roh, mit Kopf und Schale
100 g	Risottoreis
300 ml	Gemüsefond
250 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Wermut
1 EL	Balsamicoessig, weiß
1 TL	Dijonsenf
1 TL	Lavendelhonig
250 ml	Olivenöl
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Zwiebel, rot
1	Fleischtomate
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
1	Sardelle, in Salz
2 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Minze
2 Fäden	Safran
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Basilikum
1 TL	Kapern
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf den Risottoreis mit den Schalottenwürfeln in 50 Millilitern Olivenöl leicht anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, die Safranfäden hinzugeben und unter ständigem Rühren nach und nach den Gemüsefond angießen, bis der Reis schön „schlotzig“ ist.

Eine Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und fein hacken. Das Ganze mit dem Wermut, dem Balsamicoessig, dem Lavendelhonig und 100 Millilitern Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomate häuten. Die Zwiebel abziehen. Die Aubergine, die Zucchini, Tomate und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, mit der Marinade bedecken und ziehen lassen.

Für die Sauce die restliche Knoblauchzehe abziehen, die Petersilie, das Basilikum und die Minze zupfen und mit den Kapern, dem Senf und dem Sardellefilet in einen Mixer geben. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit 100 Millilitern Olivenöl zu der Masse geben. Alle Zutaten im Mixer pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Gemüsescheiben aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne mit 20 Millilitern Olivenöl anschwitzen.

Die Riesengarnelen vom Kopf befreien, am Rücken längs einritzen und den Darm entfernen. Die Lammfilets waschen und trocken tupfen und die Garnelen mit den Lammfilets in einer heißen Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten.

Die Lammfilets und die Riesengarnelen mit den Gemüsescheiben und dem Risotto auf Tellern anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und servieren.



Birnen-Espuma von Manfred Scholz

Zutaten für zwei Personen

2	Birnen
2 Blatt	Gelatine
250 ml	Weißwein, trocken
200 ml	Birnengeist
20 ml	Birnenendicksaft
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Nelken
1 TL	Zucker

Zubereitung

Für das Birnenmus die Birnen schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Weißwein, dem Birnengeist, dem Zimt, den Nelken und dem Zucker einkochen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit zwei Esslöffeln des Birnenmus einkochen lassen. Danach die restliche Birnenmasse hinzugeben, unterrühren und das Ganze in Eiswasser abkühlen lassen.

Anschließend das Mus in einen Siphon geben, kräftig schütteln und in Dessertgläser sprühen. Das Ganze mit dem Birnenendicksaft beträufeln und mit je einem Holzspieß verziert servieren.



Penne mit Gemüsesauce von Heiko Gentes

Zutaten für zwei Personen

200 g	Penne
250 g	Flaschentomaten
1	Paprika, rot
1	Karotte
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Basilikum
50 g	Büffelmozzarella
50 g	Parmesan
1 EL	Gewürzmischung, körnig
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum zupfen und in Streifen schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Die Karotte schälen und fein würfeln.

Die Knoblauchzehe abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Die Lauchzwiebeln, Paprikawürfel, Basilikum und Knoblauch im restlichen Olivenöl andünsten. Die Tomatenwürfel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zehn Minuten kochen lassen.

Das Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen.

Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Nudeln zu der Gemüsesauce in den Topf geben, den Mozzarella hineintrühren und die Sauce mit der Gewürzmischung verfeinern.

Die Nudeln mit der Gemüsesauce auf Tellern anrichten, den Parmesan darüber reiben und servieren.



Tiramisu von Heiko Gentes

Zutaten für zwei Personen

250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
20 ml	Orangenlikör
200 ml	Cappuccino, kalt
4	Eier
200 g	Löffelbiskuits
100 g	Kakaopulver
100 g	Puderzucker

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelb mit der Hälfte des Eiweiß, dem Orangenlikör und dem Puderzucker cremig schlagen. Die Mascarpone und den Magerquark vermengen und dazugeben. Das restliche Eiweiß schaumig schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben.

Die Biskuits in eine Auflaufform geben und mit der Hälfte des Cappuccinos beträufeln. Die Mascarpone-Masse darüber schichten und erneut eine Schicht Biskuits auftragen. Die Biskuits mit dem restlichen Cappuccino beträufeln und anschließend mit der übrigen Creme abschließen.

Die Auflaufform ins Gefrierfach geben und 30 Minuten abkühlen lassen.

Das Tiramisu auf Tellern anrichten und servieren.



Rehfilet mit Wildsauce und Rosenkohl von Claus Kitzing

Zutaten für zwei Personen

2	Rehfilets, à 150 g
300 ml	Wildfond
200 ml	Sahne
100 ml	Rotwein, trocken
400 g	Rosenkohl, TK-Ware
40 g	Räucherspeck, am Stück
50 g	Butter
2 Zweige	Rosmarin
2 Zehen	Knoblauch
1	Schalotte
1	Muskatnuss
1 EL	Butterschmalz
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Rosenkohl darin zehn Minuten garen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und rundum im Butterschmalz anbraten. Dabei die Rosmarinzweige mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen, die Rosmarinzweige und den Knoblauch auf das Fleisch legen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Den Bratsatz mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Nach und nach den Wildfond angießen und die Flüssigkeit immer wieder reduzieren lassen. Zum Abschluss 30 Gramm Butter unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Schaumlöffel den Rosenkohl aus dem Salzwasser nehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Etwas Muskat reiben. Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Den Räucherspeck würfeln. In der Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Schalotten und den Speck darin andünsten. Nun die Sahne dazugeben und fünf Minuten einkochen lassen. Den Rosenkohl hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Rehfilet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Rosenkohl auf Tellern anrichten. Den ausgetretenen Bratensaft in die Sauce mischen, das Fleisch damit beträufeln und servieren.



Heidelbeer-Sahnetörtchen von Claus Kitzing

Zutaten für zwei Personen

3	Biskuitböden
400 g	Heidelbeeren, aus dem Glas
200 ml	Sahne
30 g	Bitterschokolade
	Zucker

Zubereitung

Die Heidelbeeren abtropfen lassen und den Saft in einem Topf aufkochen. Sobald der Saft eindickt, den Topf von der Kochstelle nehmen und die Masse in Eiswasser herunterkühlen.

Mit einer Ausstechform aus jeweils einem der Biskuitböden drei zehn Zentimeter große Böden ausstechen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Zucker abschmecken.

Den ersten Biskuitboden in die Ausstechform legen. Zwei Esslöffel Heidelbeeren mittig auf den Teig geben, zwei Esslöffel Sahne darüber verteilen, einen weiteren Biskuitboden aufsetzen und leicht andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis das Törtchen mit dem Biskuitteig abschließt. Anschließend die Ausstechform vorsichtig entfernen und ein zweites Törtchen vorbereiten.

Die Heidelbeertörtchen rundum mit der restlichen Sahne bestreichen. Etwas Heidelbeersaft spiralförmig auf den Oberseiten verteilen und mit einem Holzstäbchen von innen nach außen Striche ziehen, so dass optisch ein Spinnennetz entsteht.

Die Törtchen auf kleinen Teller anrichten, die Schokolade darüber raspeln und servieren.



Lachs in Orangensauce von Karin Herr

Zutaten für zwei Personen

2	Lachssteaks, à 300 g, mit Haut
250 g	Basmatireis
200 g	Crème fraîche
30 g	Butterschmalz
250 ml	Fischfond
125 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Kapern
3	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1 Bund	Dill
1 Knolle	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
	Gewürzmischung (Kurkuma, Paprika edelsüß, Senfmehl, Knoblauch, Kreuzkümmel, Kardamom, Chilis, Zwiebeln (z.B. Schuhbecks Fischgewürz))
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Zehn Gramm Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Ingwerscheiben, den Knoblauch und die Gewürzmischung hinzugeben. Den Basmatireis darin bissfest kochen.

Die Lachssteaks waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und den Fisch mit dem Saft beträufeln.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen, die Kapern hinzugeben und aufkochen lassen.

Zwei Orangen halbieren und auspressen. Schließlich die Crème fraîche in die Sauce hineinrühren und mit Salz, Pfeffer, der Gewürzmischung und dem Orangensaft abschmecken.

Die Lachsscheiben bei mittlerer Hitze in die Sauce legen und circa fünf Minuten ziehen lassen.

Die restliche Orange schälen und in grobe Scheiben schneiden. Den Dill zupfen. Den Lachs mit dem Reis und der Sauce auf Tellern anrichten, mit den Orangenscheiben und dem Dill dekorieren und servieren.



Crêpes mit Quittengelee von Karin Herr

Zutaten für zwei Personen

100 g	Mehl
100 g	Butter
200 ml	Sahne
250 ml	Milch
4 EL	Quittengelee
1 TL	Orangenlikör
2 EL	Mandelblättchen
2	Eier
	Zucker
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

25 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und wieder abkühlen lassen.

Das Mehl mit der Milch, einer Prise Salz, etwas Zucker und der zerlassenen Butter verrühren. Die Eier verquirlen und unter die Masse heben. Den Teig 20 Minuten quellen lassen.

Die Sahne aufschlagen und mit etwas Zucker abschmecken.

Die Mandeln in einer heißen Pfanne goldbraun anrösten.

Die übrige Butter nach und nach in einer Crêpespfanne zerlassen. Etwas Teig in die Pfanne geben und hauchdünne Crêpes backen. Die fertigen Crêpes mit Quittengelee bestreichen, zweimal falten und im Backofen warm stellen.

Die Crêpes vor dem Servieren mit dem Orangenlikör beträufeln, den Mandelblättchen bestreuen und mit der Sahne verziert servieren.