



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang& Dessert vom 19. November 2009 |

### **Hauptgang: „Sizilianische Kalbsröllchen mit grünem Spargel und Speck-Tagliatelle“ von Maggy Crüts**

#### **Zutaten für zwei Personen**

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 2          | Kalbsschnitzel, à 150 g         |
| 100 g      | Speckwürfel, geräuchert         |
| 4 Scheiben | Parmaschinken                   |
| 150 g      | Tagliatelle                     |
| 200 g      | Spargel, grün                   |
| 1          | Zwiebel, klein                  |
| 20 g       | Butter                          |
| 20 g       | Mehl                            |
| 100 ml     | Crème Fraîche                   |
| 200 ml     | Kalbsfond                       |
| 50 ml      | Weißwein, trocken               |
| 3 EL       | Olivenöl                        |
| 20 g       | Thymianblätter                  |
|            | Salz, aus der Mühle             |
|            | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

#### **Zubereitung**

Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen geölter Klarsichtfolie plattieren. Anschließend die Kalbsschnitzel aus der Plastikfolie nehmen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit jeweils zwei Scheiben Parmaschinken belegen. Das Ganze aufrollen und leicht mehlieren. Die Röllchen mit dem Metzgerfaden umwickeln und zubinden.

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Anschließend die Butter und das Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kalbsröllchen hinzugeben, braun braten und in den letzten zwei Minuten des Bratens die fein gehackten Zwiebeln in die Pfanne geben und mitbraten. Das Ganze mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze 20 Minuten garen lassen.

Den Spargel vom unteren Drittel befreien und in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel in etwas Öl anbraten. Die Spargelstücke dazugeben und zwei Minuten mitbraten. Danach die Crème fraîche und die Thymianblätter in die Sauce geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht einreduzieren lassen.

Die Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen, vom Metzgerfaden befreien und in Alufolie warm halten. Die Tagliatelle abgießen und in die Sauce geben.

Die sizilianischen Kalbsröllchen in feine Scheiben schneiden und mit den Tagliatelle anrichten.



**Dessert: „Haagse Bluf met bitterkoekjes und rotem Sorbeteis“ von Maggy Crüts**

**Zutaten für zwei Personen**

|         |  |
|---------|--|
| 2       | Eier   |
| 200 ml  | Johannisbeersaft                             |
| 50 g    | Johannisbeeren                               |
| 50 g    | Bitterkoekjes (Holländische Mandelplätzchen) |
| 160 g   | Puderzucker                                  |
| 200 ml  | Waldfruchtsorbet                             |
| 1 Zweig | Minze  |
|         | Salz, aus der Mühle                          |

**Zubereitung**

Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Messerspitze Salz steif schlagen, dabei 100 Gramm Puderzucker einrieseln lassen. Sobald das Eiweiß steif wird, 150 Milliliter Johannisbeersaft dazugeben und solange weiter schlagen, bis eine luftige Masse entsteht.

Die Eiweißmasse auf eine Seite der Dessertteller geben und um die Masse die Bitterkoekjes legen. Auf die andere Seite der Teller zwei Kugeln Waldfruchtsorbet legen und mit dem restlichen Johannisbeersaft übergießen.

Die Teller mit einigen Minzeblättchen, frischen Johannisbeeren und etwas Puderzucker dekorieren.



## **Hauptgang: „IL' Cordon Bleu“ von Cederic Esmarch**

### **Zutaten für zwei Personen**

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 2          | Schweinekoteletts, à 150 g      |
| 250 g      | Drillinge                       |
| 2 Scheiben | Parmaschinken                   |
| 250 g      | Kirschtomaten                   |
| 1          | Zwiebel                         |
| 1 Zehe     | Knoblauch                       |
| 100 g      | Parmesan                        |
| 2 Zweige   | Rosmarin                        |
|            | Semmelbrösel, zum Panieren      |
|            | Olivenöl, zum Anbraten          |
|            | Salz, aus der Mühle             |
|            | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schweinekoteletts waschen, trocken tupfen und horizontal einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Den Parmesan reiben und in je eine Scheibe Parmaschinken einwickeln. Jedes Kotelett mit einem Schinken-Parmesan-Paket füllen, mit Zahnstochern verschließen und anschließend salzen und pfeffern.

Die Kirschtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Zwiebel abziehen und klein hacken, den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Tomaten, den Knoblauch und die Zwiebel hinein geben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Drillinge schälen, halbieren und im heißen Olivenöl anbraten. Die Rosmarinblätter abzupfen, zu den Kartoffeln geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts in den Semmelbröseln wenden und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im Ofen rund acht Minuten fertig garen.

Die Cordons Bleus aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Rosmarinkartoffeln anrichten. Mit der Tomatensauce garnieren und servieren.



### **Dessert: „Adventsbirnen“ von Cederic Esmarch**

#### **Zutaten für zwei Personen**

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 2      | Birnen, reif       |
| 100 g  | Pflaumenmus        |
| 100 ml | Schlagsahne        |
| 80 g   | Zucker             |
| 125 ml | Weißwein, lieblich |
| 200 g  | Marzipanrohmasse   |
| 1 TL   | Kardamomkapseln    |
| 100 g  | Krokant            |

#### **Zubereitung**

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herauslösen. Die Stiele nicht abschneiden.

Zucker, Wein und Kardamom in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Birnen hineingeben und zehn Minuten weich garen lassen. Die Birnen anschließend abkühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse kneten, ausrollen und vier Taler oder Sterne ausstechen. Diese mit dem Krokant verzieren.

Die Sahne steif schlagen.

Das Pflaumenmus in einem Topf erhitzen.

Je einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte eines Desserttellers geben. Die Birnenhälften darauf geben und mit je einem Teelöffel Schlagsahne garnieren. Die Marzipantaler anlegen und servieren.



## **Hauptgang: „Kokos-Fisch-Gulasch mit Reis“ von Sabine Greiner**

### **Zutaten für zwei Personen**

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| 200 g           | Seelachsfilet                   |
| 200 g           | Basmatireis                     |
| 1               | Zucchini, klein                 |
| 1               | Karotte                         |
| 2               | Schalotten                      |
| 1 Zehe          | Knoblauch                       |
| 1 kleines Stück | Ingwer                          |
| 1               | Banane                          |
| 1               | Paprika                         |
| 1               | Limette                         |
| 350 ml          | Gemüsebrühe                     |
| 100 ml          | Kokosmilch                      |
| 1 EL            | Curry, scharf                   |
| 1 Schote        | Chili, rot, scharf              |
| 1 Bund          | Minze                           |
| 1 Bund          | Koriander                       |
|                 | Olivenöl, zum Anbraten          |
|                 | Salz, aus der Mühle             |
|                 | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Die Schale der Limette abreiben. Eine Scheibe Ingwer abschneiden. Beides zusammen mit der Gemüsebrühe und dem Reis in einen Topf geben und zehn Minuten kochen lassen.

Das Seelachsfilet waschen, trocken tupfen und grob würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Banane in fingerdicke Scheiben schneiden und die Zucchini stifteln. Eine halbe Paprika und die Karotte schälen und klein schneiden.

Die Chilischote entkernen und fein hacken.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch, das Gemüse, die Schalotten, den Knoblauch und die Banane darin anbraten. Dann das Curry und die Chilischote dazugeben und kurz anrösten. Die Kokosmilch angießen und das Fischgulasch sieben Minuten lang köcheln lassen.

Jeweils zehn Blättchen Minze und Koriander abzupfen und in die Pfanne geben. Das Fischgulasch mit Salz, Pfeffer und dem Limettenabrieb würzen.

Das Kokos-Fisch-Gulasch mit dem Reis anrichten und einigen Minze- und Korianderblättchen dekorieren.



## **Dessert: „Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott“ von Sabine Greiner**

### **Zutaten für zwei Personen**

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 200 g     | Zwetschgen              |
| 2         | Eier                    |
| 1         | Zitrone, unbehandelt    |
| 60 g      | Mehl                    |
| 125 ml    | Milch                   |
| 20 g      | Butter, braun           |
| 20 g      | Butter                  |
| 2 Schoten | Vanille                 |
| 1 EL      | Rumrosinen              |
| 1 EL      | Mandelblätter, gebräunt |
| 20 g      | Rohrzucker              |
| 25 g      | Zucker                  |
| 1 TL      | Vanillezucker           |
| 1 cl      | Rum                     |
| 1 EL      | Zwetschgenwasser        |
| 1 Stange  | Zimt                    |
|           | Salz, aus der Mühle     |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Einen Teelöffel Zitronenschale abreiben, die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Rohrzucker, die Zwetschgen, einen Esslöffel Zitronensaft, die Vanilleschote und die Zimtstange in einen Topf geben und bei niedriger Hitze sieben Minuten kochen lassen. Anschließend das Zwetschgenwasser und einen weiteren Esslöffel Zitronensaft hinzugeben und das Ganze weitere fünf Minuten kochen lassen.

Die Eier trennen. Die zweite Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun die Eigelb, das Vanillemark und die Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Mehl und der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker und einer Messerspitze Salz zu einer cremigen Masse schlagen und unter den Teig heben.

Die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben und bei milder Hitze aufschäumen lassen. Den Teig in die gebräunte Butter geben und danach die Unterseite des Teiges langsam goldgelb werden lassen.

Nun die Mandelblätter, die Rumrosinen und den Vanillezucker gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Danach die Pfanne in den Backofen geben und drei Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

Anschließend den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und diesen auf einem Brett mit zwei Gabeln in große Stücke zerteilen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, die restliche Butter darin zerlassen, den restlichen Zucker ebenfalls hinzugeben und karamellisieren lassen. Den Schmarrn hinzugeben und darin goldbraun fertig backen.

Danach den Kaiserschmarrn aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Zwetschgenkompott auf Desserttellern anrichten.