



| Die Küchenschlacht –Hauptgang & Dessert vom 01. Oktober 2009 |

„Entenbrust auf Erbsenpüree“ von Herminio Eschle

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 250 g, mit Haut
150 g	Kartoffeln, mehligkochend
150 g	Erbsen, aus der Dose
1	Chicorée
50 ml	Roséwein
100 ml	Geflügelfond
1 Zweig	Thymian
1	Zwiebel
50 ml	Sahne
50 ml	Gemüsefond
1	Muskatnuss
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter
0,5 EL	Butterschmalz
0,5 TL	Tomatenmark
0,5 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze auf der Hautseite in dem Butterschmalz vier Minuten braten. Anschließend wenden, eine Minute weiter braten und im Ofen unter Alufolie etwa zehn Minuten fertig garen.

Das Tomatenmark kurz im Bratsud in der Pfanne anrösten, mit dem Roséwein und dem Geflügelfond auffüllen. Den Thymianzweig dazugeben, salzen, pfeffern und das Ganze um die Hälfte einkochen lassen.

Einen halben Esslöffel Butter erhitzen, die Zwiebel abziehen, würfeln, andünsten und anschließend mit der Sahne aufgießen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffeln abgießen, würfeln und zusammen mit den Erbsen dazu geben. Das Ganze stampfen und mit Salz, Pfeffer, der Zitronenschale abschmecken und ein Teelöffel Muskatnuss darüber reiben.

Den Chicorée waschen und in Blätter zupfen. Die restliche Butter und den Zucker in einer Pfanne erhitzen, leicht karamellisieren lassen und anschließend die Chicoréeblätter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Gemüsefond hinzufügen. Den Chicorée darin garen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Chicoréeblätter auf Tellern anrichten und das Erbsenpüree dazu geben. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit Sauce umträufeln und servieren.



„Das schnellste weiße Schokoladen-Tiramisu“ von Herminio Eschle

Zutaten für zwei Personen

100 g	Erdbeeren
100 g	Himbeeren
50 g	Brombeeren
50 g	Blaubeeren
200 g	Schokolade, weiß
6	Löffelbiskuits
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 EL	Puderzucker
0,5 Tasse	Espresso, heiß
1 TL	Amaretto

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und etwa einen halben Esslöffel Saft auspressen. Alle Beeren mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker marinieren und im Gefrierfach 15 Minuten leicht anfrieren lassen.

Die Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen.

Die Löffelbiskuits auf Tellern verteilen und mit dem Espresso und dem Amaretto tränken. Anschließend mit den marinierten, leicht angetauten Beeren belegen. Die Schokolade vorsichtig darüber geben.



„Hähnchenbrust mit exotischen Früchten und Curryschaum“ von Hartmut Götz

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilets, à 200 g
250 g	Reis, Wildreis
1	Zwiebel
1	Apfel
1 Schote	Vanille
1 Zehe	Knoblauch
1 Stange	Zitronengras
1	Ingwer
1	Ananas
1	Granatapfel
1	Frühlingszwiebel
1	Mango
300 ml	Kokosmilch, aus der Dose
150 ml	Geflügelfond
1 EL	Pflanzenöl
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 TL	Currypaste
1 EL	Currypulver
	Zucker, braun
	Salz

Zubereitung

Den Reis in einem Topf mit Wasser bissfest garen

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen, vierteln und grob würfeln. Den Apfel halbieren, entkernen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit einem Viertel der Ananaswürfel in einem Topf mit einem Esslöffel Olivenöl andünsten. Den Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Currypulver, der Vanilleschote und zwei Scheiben Ingwer hinzufügen und mitdünsten. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen.

Das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Den Rahm von der Kokosmilch abschöpfen, zusammen mit der Currypaste und den Zitronengrasringen zur Sauce hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und warm stellen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl anbraten, in die Currysauce geben und darin unter dem Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne aus einer Hälfte auslösen. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Mango schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Die Granatapfelkerne, die Frühlingszwiebelringe, die Mangowürfel und die restliche Ananas in einer Pfanne im restlichen Olivenöl erhitzen.

Das Fleisch aus der Sauce herausnehmen. Die Currysauce mit dem braunen Zucker und Salz abschmecken anschließend die Butter zugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Fleisch mit dem Obst auf Tellern anrichten und mit dem Reis und der Sauce garniert servieren.



„Palatschinken mit warmem Apfelsalat“ von Hartmut Götz

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel
150 g	Mehl
50 ml	Sahne
175 ml	Milch
200 ml	Wasser
2	Eier
1,5 EL	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Semmelbrösel
1 EL	Rosinen
25 g	Mandeln, gehackt
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen in Wasser einweichen.

Für den Teig die Eier trennen. Das Mehl mit der Sahne, dem Wasser, der Milch, den Eigelb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und quellen lassen.

Die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben, so dass etwa ein halber Esslöffel entsteht. Die Rosinen mit dem Einweichwasser und dem Zitronenabrieb zu den Äpfeln geben und etwa drei Minuten mitköcheln. Anschließend vom Herd nehmen und warm stellen.

Die Semmelbrösel mit den Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

In einer beschichteten Pfanne die restliche Butter erhitzen, nacheinander zwei dünne Palatschinken aus dem Teig ausbacken. Die fertigen Palatschinken im Backofen warm halten.

Die Palatschinken mit dem Apfelsalat auf Tellern anrichten, mit der gerösteten Mandel-Bröselmischung und dem Ahornsirup servieren.



„Saibling mit Rotweinbutter und Champagnerrisotto“ von Renate Radlmaier

Zutaten für zwei Personen

2	Saiblingsfilets, à 150 g
1	Schalotte
1 Knolle	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
90 g	Risotto-Reis
80 g	Parmesan, am Stück
300 g	Butter
250 ml	Kalbsfond
250 ml	Portwein
250 ml	Champagner
1 EL	Zimt
1 EL	Fleur de sel
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 g Butter ins Gefrierfach geben.

50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und zur Butter in den Topf geben. Das Risotto dazugeben und darin andünsten. Den Champagner dazugeben, mit Kalbsfond nach und nach auffüllen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Den Reis cremig rühren.

Vier Esslöffel Parmesan reiben.

Die Hitze reduzieren und 100 Gramm Butter sowie den Parmesan unterheben. Mit Fleur de sel abschmecken.

Eine Pfanne erhitzen. Den Portwein dazugeben und reduzieren lassen. Die gefrorene Butter dazugeben und zu einer Sauce montieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt abschmecken und beiseite stellen.

50 g Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Saiblingfilets waschen, trocken tupfen und in die Pfanne geben. Den Rosmarin- und den Thymianzweig sowie die ganze Knoblauchzehe dazugeben. Bei mittlerer Hitze vier Minuten beidseitig anbraten, entnehmen und in den Ofen geben.

Das Risotto auf Tellern anrichten. Die Filets darauf anrichten, mit Pfeffer und Fleur de sel abschmecken. Mit der Rotweinbutter beträufeln und servieren.



„Apfelkücherl“ von Renate Radlmaier

Zutaten für zwei Personen

3	Äpfel, Elstar
200 g	Mehl
300 g	Himbeeren, frisch
200 ml	Weizenbier
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
4 EL	Butter
1 Schote	Vanille
20 g	Zucker
500 g	Butterschmalz
50 g	Puderzucker
	Zimtpulver
	Salz
	Zitronenmelisse

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Das Mehl, das Weizenbier, die Eigelb, das Vanillemark und etwas Zimt zu einem glatten Teig rühren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und unter den Teig heben. Das Eiweiß mit zehn Gramm Zucker und etwas Salz steif schlagen. Den Schnee vorsichtig unter den Teig heben.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und anschließend die Äpfel in Zentimeter dicke Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem hohen Topf erhitzen.

Die Apfelringe durch den Teig ziehen, einen Spritzer Zitronensaft darüber geben und schwimmend im heißen Fett goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Etwas Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und die Apfelringe damit bestreuen.

Die Himbeeren zerdrücken und durch ein Sieb passieren. Die Apfelkücherl mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem passierten Himbeeren und der Zitronenmelisse auf Desserttellern anrichten.