



| Die Küchenschlacht – Hauptgericht vom 23. September 2009 |

„Lammleber mit Spargelspitzen, Babylauch und Kräuter-Kartoffel-Püree“ von Hubert Moser

Zutaten für zwei Personen

200 g	Lammleber
250 g	Spargel, weiß
200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
200 g	Butter
4 Stangen	Babylauch
250 ml	Weißwein, trocken
200 ml	Sahne
150 ml	Lammfond
1	Schalotte
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Kerbel
2 Zweige	Petersilie, glatt
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Estragon
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Den Spargel schälen und das oberste Drittel abschneiden. Die Lauchstangen und die Spargelspitzen in Salzwasser knackig kochen und in Eiswasser abschrecken.

Die Leber waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter bei schwacher Hitze rosa anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Schalotten abziehen, würfeln und in zehn Gramm Butter glasig dünsten. Den Thymian zupfen, fein hacken und mit dem Rotwein in die Pfanne geben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren lassen. Anschließend 100 Milliliter Kalbsfond angießen und erneut die Soße einkochen. Zum Schluss zehn Gramm Butter zur Bindung dazugeben.

Die Kartoffeln abseihen, zerstampfen und mit der Sahne und 150 Gramm Butter mischen. Die Petersilie, den Thymian und den Estragon zupfen, klein hacken und in das Püree mischen.

Den Kerbel zupfen und fein hacken. Die Spargelspitzen und den Lauch in der restlichen Butter andünsten. Anschließend den restlichen Kalbsfond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend den Kerbel hinzugeben und einrühren.



„Schweinemedallions mit Senfsauce und Kartoffelpüree“ von Alexandra Kinzinger

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinefilets, à 250 g
5	Kartoffeln, groß, fest kochend
150 g	Crème fraîche
160 g	Butter
250 ml	Sahne
250 ml	Milch
125 ml	Rotwein, trocken
125 ml	Kalbsfond
1	Muskatnuss
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	Dijon Senf, fein
1 Zweig	Thymian
4 Scheiben	Bacon
	Pflanzenöl zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Aus den Schweinefilets vier Schweinemedallions schneiden und mit dem Bacon umwickeln. Die Medallions in etwas Öl und 40 Gramm Butter rundum anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Den Bratensaft mit dem Rotwein ablöschen, den Kalbsfond angießen und reduzieren lassen. Den Thymian zupfen, hacken und zusammen mit dem Senf und der Crème fraîche in die Soße einrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Die restliche Butter, die Milch und die Sahne unter die zerstampften Kartoffeln rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Schweinemedallions mit dem Püree und der Senfsoße auf einem Teller anrichten.



„Seelachsfilet mit Bananen-Erdnuss-Sauce und Bohnen“ von Franziska Laas

Zutaten für zwei Personen

2	Seelachsfilets, à 160 g, ohne Haut
350 g	Kartoffeln, fest kochend
200 g	Bohnen, grün
20 g	Bauchspeck, gewürfelt
1	Banane
1	Zitrone, unbehandelt
1	Schalotte
2 EL	Sahne
1 EL	Erdnussbutter, fein
1 EL	Currypulver
2 EL	Mehl
2 EL	Butter
2 EL	Pflanzenöl
0,5 Bund	Petersilie, glatt
2 Zweige	Bohnenkraut
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Seelachsfilets waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren, auspressen und etwas von dem Zitronensaft auf die Filets träufeln.

Die Banane schälen und den übrigen Zitronensaft dazu geben. Das Currypulver, die Sahne, die Erdnussbutter und eine Prise Salz ebenfalls hinzufügen und das Ganze fein pürieren.

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und zusammen mit dem Speck in einem Esslöffel Butter glasig dünsten. Die Bohnen in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bohnenkraut fein hacken und abschließend über die Bohnenpfanne geben.

Die Petersilie zupfen und klein hacken. Den Fisch im Pflanzenöl rundum anbraten. Anschließend die übrige Butter und einen Esslöffel Petersilie in die Pfanne geben und den Fisch darin anschwemmen.

Die Kartoffeln abseihen, das Seelachsfilet mit der Sauce beträufeln, mit den Bohnen und den Kartoffeln anrichten und mit der übrigen Petersilie garnieren.



„Rinderfilet mit Bechamelsauce, Bohnen und Kartoffelpüree“ von Markus Bastin

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets, à 100 g
300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
200 g	Bohnen, weiß, trocken, am Vortag eingelegt
500 ml	Rinderfond
500 ml	Gemüsefond
250 ml	Weißwein
200 ml	Sahne
100 ml	Marsala, rot (italienischer Süßwein)
20 ml	Milch
2	Frühlingszwiebeln
1	Muskatnuss
0,5	Trüffel, weiß
2 Scheiben	Gruyère, im Stück
2 Scheiben	Pancetta
2 Scheiben	Weißbrot
15 EL	Butter
3 EL	Weizenmehl
1 Bund	Basilikum, rot
1 Bund	Minze
	Olivenöl zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und im Dampfgarer garen lassen.

Den Gemüsefond ansetzen und die Bohnen darin garen lassen. Anschließend den Weißwein nach und nach angießen und immer wider einkochen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Basilikum und die Minze zupfen, fein hacken und mit den Zwiebeln in die Bohnenmasse hineinrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bechamelsauce zwei Esslöffel Mehl in ebensoviel Butter anschwitzen, die Milch dazugeben, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rinderfilets in einem Esslöffel Butter und Olivenöl rundum anbraten. Sobald das Fleisch Farbe annimmt mit dem restlichen Mehl bestäuben, mit dem Marsala beträufeln und einkochen lassen. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen und langsam schmoren lassen. Anschließend die Filets in eine Form geben, mit dem Gruyère und dem Pancetta belegen, mit der Bechamelsauce übergießen und für circa zwölf Minuten in den Backofen geben.

Die Sahne schlagen und etwas von der Muskatnuss hineinreiben. Die Kartoffeln stampfen und nach und nach die Sahne und zehn Esslöffel Butter unterheben. Anschließend das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Weißbrotscheiben in der restlichen Butter anrösten.

Die Filets auf die Weißbrotscheiben auf Tellern anrichten, das Püree und die Bohnen dazugeben und etwas von dem Trüffel darüber hobeln.