



| Die Küchenschlacht – Hauptgericht vom 09. September 2009 |

„Lammkoteletts mit Knoblauchbutter, Keniabohnen und Rosmarinkartoffeln“ von Stephan Werner

Zutaten für zwei Personen

6	Lammkoteletts, à 60 g
300 g	Kartoffeln, sehr klein, festkochend
200 g	Keniabohnen
4	Cocktailtomaten
2	Schalotten
5 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Thymian
50 ml	Rotwein (alkoholfrei)
120 g	Butter
1 EL	Bohnenkraut
1 EL	Olivenöl
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rosmarin zupfen. Die Kartoffeln halbieren, auf ein Backblech geben und mit Salz und Rosmarin würzen. Das Olivenöl darüber träufeln und etwa 25 Minuten bei 120 Grad garen.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und scharf in Pflanzenöl anbraten. Anschließend bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen.

Die Bohnen putzen und kurz in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Eine Schalotte und eine Zehe Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch in 20 Gramm Butter anschwitzen und die Bohnen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Die Tomaten vierteln und mit zu den Bohnen geben. Das Ganze etwa fünf Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Knoblauch abziehen und in 100 Gramm Butter anschwitzen. Den Thymian zupfen und mit dem restlichen Rosmarin hinzugeben. Den Rotwein hinzufügen und die Knoblauchbutter kurz einreduzieren lassen.

Die Koteletts zusammen mit den Kartoffeln, den Bohnen und der Knoblauchbutter auf Tellern anrichten.



„Putenrouladen mit Apfel-Lauch-Füllung und Sellerie-Kartoffel-Püree“ von Karin Hornberger

Zutaten für zwei Personen

2	Putenschnitzel, dünn, à 100 g
2 Scheiben	Bacon
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
150 ml	Geflügelfond
1 Knolle	Sellerie, klein
75 ml	Apfelsaft, klar
75 ml	Milch
0,5 Bund	Lauchzwiebeln
1	Apfel, mittelgroß
2 TL	Senf, mittelscharf
1 EL	Speisstärke
1 EL	Butter
2 EL	Planzenöl
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem halben Teelöffel Senf bestreichen und mit einer Scheibe Bacon bedecken.

Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Zwiebelstücke und die Hälfte der Apfelspalten auf dem Fleisch verteilen, fest aufrollen und mit Holzspießen feststecken.

Die Rouladen in heißem Öl anbraten. Die übrigen Apfelspalten kurz mitschwitzen. Dann den Hühnerfond und den Apfelsaft angießen und etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffelmasse mit der Milch und der Butter vermischen und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die Rouladen aus dem Sud nehmen. Den Schmorsud pürieren, mit Speisstärke andicken und mit dem restlichen Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Püree mit dem Spritzbeutel auf Teller geben. Die Rouladen mittig aufschneiden und zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten.



„Straußenfilet im Speckmantel mit Wasabi-Kartoffelstampf und sahnigem Lauchgemüse“ von Jörg Binnemann

Zutaten für zwei Personen

2	Straußenfilets, à 150 g
150 g	Kartoffeln, mehligkochend
6 Scheiben	Bacon
1	Schalotte
2 Stangen	Lauch
100 g	Butter
120 ml	Sahne
1 EL	Olivenöl
0,5 TL	Wasabipaste
1	Muskatnuss
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen. Die Straußenfilets waschen, trocken tupfen und seitlich mit Bacon umwickeln. Den Bacon mit Küchengarn festbinden.

25 Gramm Butter zusammen mit dem Olivenöl erhitzen und die Straußenfilets von beiden Seiten etwa fünf Minuten anbraten. Anschließend im Backofen warm halten.

Etwas Muskat reiben. Den weißen Teil des Lauchs in feine Längsstreifen schneiden. Anschließend fünf Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. 60 Milliliter Sahne hinzufügen und köcheln lassen. Die Lauchstreifen dazu geben und mit Muskat, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und stampfen. 50 Gramm Butter, die restliche Sahne und die Wasabipaste hinzugeben und vermischen.

Die Straußenfilets auf Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu den Wasbistampf und das Lauchgemüse anrichten.



„Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce, Apfel-Sellerie-Gemüse und handgeschabten Spätzle“ von Joachim Herbst

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rehkeule, ausgelöst
300 g	Sellerie
125 ml	Wildfond
125 ml	Rotwein
145 g	Mehl
100 g	Crème fraîche
2	Eier
1	Apfel
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Preiselbeerkompott
40 ml	Sahne
100 g	Butterschmalz
20 g	Mehl
70 g	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

125 Gramm Mehl zusammen mit den Eiern, Salz, Sahne und 40 Millilitern Wasser zu einem Teig vermischen. Den Teig etwa zehn Minuten quellen lassen.

Das Fleisch erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch portionsweise in Butterschmalz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft mit Wasser erhitzen und die Apfelwürfel blanchieren.

Den Sellerie putzen und in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend im gleichen Zitronenwasser etwa sieben Minuten weich kochen. Die Apfel- und Selleriewürfel zusammen in 30 Gramm Butter schwenken.

20 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl zu einer Mehlbutter vermischen. Den Fond und den Rotwein zusammen erhitzen, auf ein Drittel reduzieren lassen und mit ein wenig Mehlbutter binden. Die Crème fraîche und die Preiselbeeren dazugeben und cremig einkochen lassen.

Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend die Spätzle in 20 Gramm Butter schwenken.

Das Fleisch in die Sauce geben und zusammen mit den Spätzle und dem Apfel-Gemüse auf Tellern anrichten. Zum Schluss die Sauce darüber geben.