



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 03. September 2009 |

### **„Gedünsteter Zander auf Tomaten mit Reis“ von Georg Bernhofer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Zanderfilets, ohne Haut, à 150 g
2	Tomaten
250 g	Reis
1	Zitrone, unbehandelt
5 EL	Kalbsfond
4 EL	Butter
3 EL	Weißwein, trocken
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Dill
0,5 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen

Den Reis in Salzwasser gar kochen.

Die Petersilie und den Dill zupfen und fein hacken. Zwei Esslöffel Dill und zwei Esslöffel Petersilie beiseite legen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die restliche Petersilie, den restlichen Dill und den Schnittlauch auf zwei großen Bögen Alufolie auslegen.

Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend den Fisch mit dem Wein, dem Kalbsfond, etwas Salz und Pfeffer auf den Kräutern betten. Die Filets mit einer Zitronenscheibe belegen. Die Folie zusammenschlagen und die Pakete im Ofen für 20 Minuten dünsten.

Die Tomaten in Scheiben schneiden, in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restliche Petersilie mit zwei Esslöffeln Butter unter den Reis mischen.

Den Zander aus dem Kräuterbett heben, dabei den Sud auffangen, in einer Pfanne etwas einkochen lassen und mit der restlichen Butter montieren. Den restlichen Dill dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten auf Tellern anrichten, den Fisch darauf betten und mit der Sauce, dem Reis und den restlichen Zitronenscheiben garnieren.



### **„Limettencreme mit Erdbeeren und Schokolade“ von Georg Bernhofer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

1	Biskuitboden, dunkel
300 g	Mascarpone
250 g	Erdbeeren, frisch
10	Schokotäfelchen
1	Limette, unbehandelt
4 EL	Milch
4 EL	Puderzucker
3 EL	Kirschwasser

#### **Zubereitung**

Aus dem Biskuitboden mit Hilfe der Serviergläser acht Scheiben stechen.

Die Schale der Limette abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Mascarpone mit der Milch, zwei Esslöffeln Puderzucker, dem Saft der Limette und dem Limettenabrieb verrühren.

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Schokotäfelchen in grobe Stücke brechen. Das Kirschwasser mit drei Esslöffeln Wasser und dem restlichen Puderzucker vermischen. Die Biskuitale in Kirschwasser tränken.

Die Schichten in folgender Reihenfolge in die Gläser legen: Erdbeeren, Mascarpone-Creme, Schokosplitter, Biskuit. Insgesamt vier Schichten einlegen und mit Erdbeeren, Mascarpone-Creme und Schokosplitter abschließen.



## **„Taboulé mit Riesengarnelen und "Pimientos de Padrón"“ von Luitgard Rühmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

8	Riesengarnelen, roh, ohne Schale
200 g	Pimientos
100 g	Couscous
200 ml	Gemüsefond
2	Romanatomen, á 125g
2	Frühlingszwiebeln
1	Zitrone, unbehandelt
1	Minigurke, ca. 100 g
5 EL	Olivenöl
3 EL	Pinienkerne
2 EL	Chutney (bringt sie mit!)
2 EL	Rosinen
1 TL	Raz el Hanout (nordafrikanische Gewürzmischung)
1 TL	Cous-Cous-Gewürzmischung
1 TL	Piment d'Espelette (mildes Chilipulver)
0,5 Bund	Koriander
2 Zweige	Minze, frisch
	Fleur de Sel, zum Abschmecken
	Meersalz, grob

### **Zubereitung**

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und anschließend über den Couscous gießen. Die Rosinen untermischen, das Ganze abdecken und quellen lassen.

Die Tomaten und die Gurke schälen und würfeln. Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und mit den Tomaten- und Gurkenwürfeln unter den Couscous mischen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Couscous mit Chutney, Raz el Hanout, Couscous-Gewürzmischung, Piment d'Espelette, Fleur de Sel, einem Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Koriander und die Minze zupfen, klein hacken und unter die Masse heben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Garnelen und die Pimientos in zwei getrennten Pfannen in je zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten und mit Meersalz würzen.

Die Couscousmasse auf Tellern anrichten und die Garnelen mit den Pinienkernen darauf garnieren.



### **„Apfeltarte „Normandie““ von Luitgard Rühmann**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Äpfel, süß (Gala)
1 Paket	Blätterteig, frisch
125 g	Crème double
60 ml	Calvados
6 EL	Apfelkompott, ohne Stücke
6 EL	Aprikosenmarmelade, ohne Stücke
2 Blätter	Minze
	Puderzucker

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig aufrollen, in eine Tarteletteform legen und den Rand abschneiden. Nun je drei Esslöffel Apfelkompott auf die Tartelettes verteilen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in zwölf Spalten schneiden. Die Spalten sternförmig auf den Törtchen verteilen. Die Aprikosenmarmelade mit zwei Esslöffeln Calvados verrühren und auf die Apfelstücke streichen. Das Ganze auf der unteren Schiene im Backofen 30 Minuten backen.

Die Creme Double mit etwas Puderzucker und zwei Esslöffeln Calvados verrühren.

Die Apfeltarte auf Tellern anrichten, mit der Creme und den Minzeblättern dekorieren und mit dem restlichen Calvados im Glas servieren.



## **„Putenrouladen auf Karotten-Nudeln“ von Bettina Graf**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Putenschnitzel, à 125 g
200 g	Spaghetti
200 g	Karotten, groß
100 g	Schinken, mager
150 ml	Gefügelfond
100 ml	Weißwein, trocken
1	Mozzarella
2 EL	Pflanzenöl
2 EL	Stärke
2 TL	Dijon Senf, fein
2 Zweige	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, flachdrücken und Salz und Pfeffer würzen.

Den Mozzarella würfeln. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Das Basilikum zusammen mit den Mozzarella- und Schinkenwürfeln auf den Putenschnitzeln verteilen, aufrollen und feststecken.

Die Putenröllchen in Pflanzenöl anbraten. Anschließend den Fond und den Wein angießen. Das Ganze etwa zehn Minuten schmoren lassen.

Die Karotten schälen und in breite Streifen hobeln. Die Karottenstreifen die letzten drei Minuten im Nudelwasser mitgaren.

Die Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden.

Die Karottennudeln auf Tellern anrichten. Die Putenröllchen aufschneiden und auf den Nudeln anrichten. Die Sauce darüber geben und mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.



### **„Schnelles Beereneis“ von Bettina Graf**

#### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Beerenfrüchte-Mix, tiefgekühlt
30 g	Himbeeren, frisch
150 ml	Milch
100 ml	Sahne
6	Schoko-Deko-Blätter
1 Zweig	Minze
	Zucker
	Vanillezucker

#### **Zubereitung**

Die Beerenfrüchte tiefgefroren in ein hohes Rührgefäß geben. Die Sahne, die Milch, den Zucker und den Vanille-Zucker dazugeben. Das Ganze pürieren und in Dessertgläsern anrichten.

Mit frischen Früchten, Minze und Schoko-Dekor verzieren und servieren.