



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 27. August 2009 |

„Lachs mit Zitronengras-Polenta und weißer Schokolade“ von Nikolai Petrow

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsfilets, à 150 g, ohne Haut
40 ml	Portwein
20 g	Brunnenkresse
1	Kaffir-Limettenblatt
1	Schalotte
2 Zweige	Thymian
1 Stange	Zitronengras
310 ml	Sahne
250 ml	Milch
20 g	Schokolade, weiß
55 g	Maisgrieß
15 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Marinade das Limonenblatt klein schneiden und zusammen mit fünf Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und anschließend in die Marinade geben. Fünf Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin braten. Den Lachs aus der Pfanne nehmen, den Sud mit dem Portwein und mit 60 Millilitern Sahne ablöschen, aufkochen, abschmecken und die Brunnenkresse zugeben.

Für die Polenta die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Zitronengras halbieren. Die Thymianzweige und eine Hälfte Zitronengras in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit der restlichen Sahne und der Milch aufgießen und aufkochen lassen. Den Maisgrieß einrühren, noch einmal aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen.

Die Schokolade in einem Topf schmelzen lassen und unterheben.

Den Lachs mit der Polenta anrichten und mit dem Kresse-Sud beträufeln.



„Ananas-Carpaccio mit Thymian und Caipi-Schaum“ von Nikolai Petrow

Zutaten für zwei Personen

1	Babyananas
2	Eier
2	Limetten, unbehandelt
1 Blatt	Blätterteig, TK- Ware
10 Zweige	Thymian
3 Zweige	Rosmarin
125 ml	Sahne
20 g	Butter
3 EL	Zucker, braun
20 ml	Rum, braun
3	Erdbeeren
1	Papaya
100 g	Bitterkuvertüre

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Caipischaum die Schale einer Limette abreiben. Anschließend halbieren und auspressen.

Die Eier trennen. Die Limettenschale mit der Sahne verrühren und mit dem braunen Zucker, einem Teelöffel Limettensaft, dem Rum und dem Eigelb über einem Wasserbad aufschlagen und beiseite stellen.

Die Babyananas schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf einem großen Teller als Carpaccio anrichten. Den inneren Kern entfernen und auf zwei Tellern als Quadrat drappieren. Die Thymian- und Rosmarinzweige abspülen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Anschließend in der Butter kurz anschwenken und auf das Carpaccio geben. Den Caipischaum dekorativ darauf anrichten. Von der restlichen Limette Zesten reißen.

Den Blätterteig in Dreiecke schneiden, im Ofen fertig backen.

Die Erdbeeren und die Papaya in Scheiben schneiden und als Dekoration nutzen. Die Schokogitter werden durch Schmelzen der Kuvertüre und Aufbringen von Gittern mit einer Spritztüle auf Backpapier hergestellt.

Den Blätterteig längst schneiden, mit braunen Zucker bestreuen. Anschließend eine Ananasscheibe auf ein Blätterteigdreieck legen, mit dem Caipischaum drappieren und die andere Hälfte des Blätterteigs als Deckel nutzen. Auf Tellern anrichten und mit der übrigen Dekoration servieren.



„Scampi mit Blattspinat und zitronigem Reis“ von Julija Koltunova

Zutaten für zwei Personen

8	Scampi, küchenfertig
100 g	Basmatireis
500 g	Blattspinat, frisch
20	Kirschtomaten, am Strauch
3	Schalotten
2 Zweige	Thymian, frisch
1	Muskatnuss
70 g	Saucenbinder, hell
2	Zitronen, unbehandelt
2 Stangen	Zitronengras
2	Thai-Orchideen
80 g	Butter
20 ml	Balsamicocreme
100 ml	Limonenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis in kochendem Salzwasser garen lassen.

Den Spinat putzen, kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Von den Zitronen einige Zesten reißen. Das Zitronengras sehr fein schneiden.

Die Scampi waschen, trocken tupfen und mit den Tomaten und dem Thymian in einer Pfanne mit 50 Millilitern Limonenöl und etwas Olivenöl anbraten. Abschließend mit dem Saucenbinder bestreuen, den Zitronenabrieb und die Hälfte des Zitronengrases hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Etwas Muskatnuss reiben. Den Reis abgießen und in 30 Gramm Butter anschwitzen. Nun das restliche Limonenöl und das übrige Zitronengras dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Spinat mit den Schalotten in der restlichen Butter dünsten und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis in einem Dessertring auf Tellern anrichten. Den Spinat darauf streichen und nun den Dessertring vorsichtig entfernen. Die Scampi mit den Tomaten seitlich platzieren und das Ganze mit der Balsamicocreme und den Orchideen garnieren.



„Melonensüppchen“ von Julija Koltunova

Zutaten für zwei Personen

1	Melone
4	Johannisbeer-Rispen
1	Zitrone, unbehandelt
200 ml	Prosecco
2 EL	Honig, flüssig
150 ml	Läuterzucker
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Die Melone halbieren, aus der einen Hälfte sechs kleine Kugeln ausstechen und den Rest klein schneiden.

Für die kalte Suppe den Honig, die Melonenstücke, Crushed Eis, den Prosecco und den Läuterzucker in einen Standmixer geben und etwa drei Minuten mixen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Rand zweier Rotweingläser mit Zitronensaft beträufeln und die Gläser anschließend in den restlichen Zucker tauchen.

Die Suppe in die Gläser füllen, je drei Melonenkügelchen hinein geben und mit zwei Johannisbeerrispen und einem Zweig Minze garnieren.



„Zanderfilet im Kartoffelmantel mit Weißweinschaum und Zuckerschoten“ von André Dietzel

Zutaten für zwei Personen

4	Zanderfilets, ohne Haut, à 70 g
4	Kartoffeln, mehligkochend
14	Zuckerschoten
1 Schote	Chili, rot
50 ml	Fischfond
50 ml	Sahne
50 ml	Weißwein
70 g	Butter
5 EL	Olivenöl
5 EL	Zucker
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zuckerschoten blanchieren. Für die Sauce den Fischfond, den Weißwein und die Sahne auf ein Drittel einkochen. Die Chilischote halbieren, entkernen und kurz blanchieren. Anschließend klein schneiden und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und durch die Spiralmaschine drehen. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit den Kartoffelspaghetti umwickeln und in einer heißen Pfanne im Olivenöl goldbraun braten. Anschließend im Backofen etwa acht Minuten ziehen lassen.

Die Zuckerschoten in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter, einem Esslöffel Zucker sowie Salz und etwas Muskat anschwenken. Die Sauce mit einem Mixstab und der restlichen Butter schaumig aufmixen.

Den Zander auf Tellern anrichten, die Zuckerschoten sternförmig daneben geben und mit etwas Sauce garniert servieren.



„Karamellierte Kumquats mit Limetten- Erdbeer-Sorbet“ von André Dietzel

Zutaten für zwei Personen

250 g	Erdbeeren, TK- Ware
150 g	Kumquats
80 g	Puderzucker
20 g	Zucker
50 g	Butter
40 ml	Bitterorangenlikör
1	Limette, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt

Zubereitung

Die Erdbeeren antauen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker darin karamellisieren. Die Zitrone halbieren, auspressen und das Karamell mit dem Zitronensaft ablöschen.

Die Kumquats vierteln, in die Pfanne geben, kurz erhitzen und etwa fünf Minuten darin schwenken. Anschließend mit dem Likör flambieren.

Die Limettenschale abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Erdbeeren mit dem Puderzucker, etwas Limettenabrieb und Limettensaft zu einer homogenen Sorbetmasse aufmixen.

Alles in Dessertgläsern anrichten.