



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü |

Hauptgang: „Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Sauce“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet
100 g	Schalotten
20 g	Butterschmalz
0,5 EL	Mehl
65 ml	Weißwein, trocken
3	Orangen, unbehandelt
2 cl	Orangenlikör
1 TL	Pfefferkörner, rosa, eingelegt
50 g	Crème fraîche
2 Zweige	Kerbel, frisch
1 Zweig	Minze, frisch
160 g	Bandnudeln
1 EL	Butter
1	Muskatnuss

Zubereitung

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Abschließend in Butter schwenken und etwas Muskatnuss darüber reiben.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend das Schweinefilet schräg zur Faser in Zentimeter dicke Scheiben schneiden und beidseitig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schalotten abziehen. Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin rundherum anbräunen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

Zwei Orangen halbieren und 65 Milliliter auspressen. Das Fleisch im Bratsud von beiden Seiten anbraten. Anschließend abtropfen lassen und danach gemeinsam mit den Schalotten in die Pfanne geben. Mit dem Wein und dem Orangensaft ablöschen, mit Salz würzen und im geschlossenen Topf etwa fünf Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen.

Den Kerbel und die Minze fein schneiden. Die restliche Orange schälen, filetieren und zum Fleisch geben, vorsichtig unterrühren und erwärmen. Mit der Crème fraîche, einem Esslöffel Kerbel, einem Teelöffel Minze und nach Belieben mit dem Orangenlikör verfeinern. Die Pfefferkörner unterrühren und das Ganze mit Salz abschmecken.

Die Bandnudeln auf Tellern anrichten, dazu das Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Sauce servieren.



Dessert: „Erdbeer-Blätterteig-Taschen mit Mascarponecreme“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

120 g	Blätterteig, aus dem Kühlregal
100 g	Erdbeeren
2 EL	Vanillezucker
1	Ei
20 g	Puderzucker
10 g	Butter
125 g	Mascarpone
100 g	Sahne
100 g	Quark
1 EL	Puderzucker
1 Spritzer	Orangenlikör

Zubereitung

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Erdbeeren bis auf vier Stück in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Vanillezucker bestreuen. Eine feuerfeste Form mit der Butter einfetten. Den Blätterteig in ausreichend große Quadrate schneiden, um die Erdbeeren einhüllen zu können. Anschließend die Erdbeeren auf die Quadrate verteilen und alle Ecken darüber schlagen und fest zusammendrücken. Wichtig: Oberhalb eine kleine Öffnung lassen, damit der Dampf entweichen kann.

Das Ei trennen. Mit dem Eigelb nun die Blätterteig-Taschen bepinseln, in die Form setzen und etwa 15 bis 20 Minuten im Backofen backen.

Aus der Mascarpone, der Sahne, dem Quark, einem Esslöffel Puderzucker und einem Spritzer Likör eine Creme anrühren. Anschließend kühl stellen.

Die Blätterteigtaschen mit dem restlichen Puderzucker bestäuben, auf Tellern anrichten und mit der Mascarponecreme garniert servieren. Die Erdbeerhälften als Garnitur verwenden.