



## | Die Küchenschlacht - Hauptgang & Dessert vom 11. Juni 2009 |

### „Schweinemedallions mit Blaubeer-Salsa und Kartoffelecken“ von Anne Wetterau

#### Zutaten für zwei Personen

500 g	Schweinefilet
2	Kartoffeln, mittelgroß, festkochend
250 g	Blaubeeren, frisch
2 EL	Butterschmalz
1 Schote	Chili, rot
1 Knolle	Ingwer
1	Limette, unbehandelt
2 EL	Chiliöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker, braun
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser circa zehn Minuten kochen.

Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und fein hacken. Ein kleines Stück Ingwer schälen und fein reiben. Zesten von der Limette reißen. Anschließend die Limette halbieren und auspressen. Die Hälfte der Blaubeeren mit dem Chili, dem Ingwer, sowie dem Limettensaft und der Limettenschale vermischen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen fertig garen.

Die Kartoffeln abgießen und in Spalten schneiden. Die Spalten in Öl goldbraun braten und mit Salz, Pfeffer und dem Chiliöl würzen.

Das Fleisch in Alufolie ruhen lassen. Die restlichen Blaubeeren pürieren und mit den marinierten Blaubeeren vermischen. Unter ständigem Rühren zwei Esslöffel Olivenöl unterziehen und die Salsa mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Das Fleisch in Tranchen schneiden.

Die Tranchen auf Teller geben. Dazu die Salsa und die Kartoffelecken anrichten und servieren.



### **„Wermut-Limetten-Mousse“ von Anne Wetterau**

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Naturjoghurt
100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Sahne
2 Blatt	Gelantine, weiß
1	Limette, unbehandelt
1 EL	Puderzucker
2 EL	Wermut, trocken, weiß
	Zucker, braun

#### **Zubereitung**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Schale von der Limette reiben. Den Joghurt mit dem Puderzucker und der Limetteschale vermischen. Den Martini hinzufügen. Die Limette in Scheiben schneiden und für die Dekoration zur Seite legen.

Die Gelatine ausdrücken und über einem Wasserbad auflösen. Anschließend unter die Joghurtmasse heben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Joghurtmasse heben. Die Masse kalt stellen.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Feine, geschwungene Streifen auf Backpapier geben und kalt stellen.

Zum Anrichten den Glasrand erst in Wasser, dann in braunen Zucker tauchen. Die Mousse in die Gläser füllen und mit Schokoladenstangen und einer Limettenscheibe dekorieren und servieren.



## **„Gedämpfte Dorade asiatisch mit Reis und Julienne“ von Charles Ebert**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Doraden, à 250 Gramm
100 g	Basmatireis
300 ml	Gemüsefond
60 g	Sojabohnensprossen
1	Karotte
1	Zitrone, unbehandelt
3	Frühlingszwiebeln
1 Knolle	Ingwer
1 Stange	Lauch
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili, rot
2 EL	Wermut, trocken, weiß
1 EL	Sesamöl
2 EL	Sojasauce, dunkel
1 EL	Sherry, trocken
1 EL	Butter
	Öl, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Reis in gesalzenem Wasser gar kochen.

Das Sesamöl mit einem Esslöffel Sojasauce und dem Sherry vermischen. Die Fische waschen, trocken tupfen und von innen und außen mit der Marinade bestreichen.

Ein kleines Stück Ingwer schälen und reiben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Anschließend den Ingwer, den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln vermischen und die Fische damit füllen.

Den Gemüsefond in einem Dampfgarer erhitzen. Die Fische hineingeben, mit Öl und Wermut beträufeln und circa 25 Minuten dämpfen lassen.

Den Lauch putzen und in zehn Zentimeter lange Abschnitte schneiden. Anschließend längs in feine Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Karotte schälen und mit dem Julienne-Schneider in Streifen schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden.

Das Gemüse zusammen mit der Chili und den Sojabohnensprossen in etwas Öl im Wok drei Minuten unter ständigem Rühren anbraten. Mit der restlichen Sojasauce ablöschen und mit dem Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Den Reis abgießen, in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Fisch auf einem Teller zusammen mit dem Reis und dem Gemüse anrichten und servieren.



## **„Ziegenkäse-Soufflé mit Waldbeerensauce“ von Charles Ebert**

### **Zutaten für zwei Personen**

40 g	Ziegenfrischkäse
125 ml	Johannisbeersaft, schwarz
75 ml	Rotwein
50 g	Zucker
1	Ei
1 EL	Quark, 20%
1 EL	Mehl
2	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
75 g	Brombeeren
75 g	Erdbeeren
75 g	Blaubeeren
1 TL	Zimt
2 EL	Rum
	Butter, zum Ausstreichen
	Zucker, zum Ausstreuen

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit 15 Gramm Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit 15 Gramm Zucker schaumig rühren und mit dem Mehl vermischen. Den Käse zerdrücken, mit dem Quark vermischen und zu der Eigelbmasse geben. Das steife Eiweiß unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und etwa 25 Minuten backen.

Zesten von der Orange und von der Zitrone reißen. Die Orangen halbieren und auspressen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. 20 Gramm Zucker bei kleiner Hitze karamellisieren lassen. Mit dem Johannisbeersaft und dem Rotwein ablöschen. Den Orangen- und Zitronensaft, sowie die Orangen- und Zitronenzesten mit in den Topf geben und einkochen lassen.

Die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Die Beeren und den Zimt in die Flüssigkeit geben und etwa eine Minute erhitzen. Mit Zucker und Zitronensaft anschmecken. Den Rum hinzugeben und flambieren.

Einen Saucenspiegel auf Teller geben, die Soufflés darauf setzen und servieren.



## **„Ofenguck“ von Lothar Jansen**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Kartoffeln, festkochend
50 g	Schinken, gekocht
100 g	Emmentaler
40 g	Speck, durchwachsen
125 g	Sahne
2	Eier
0,5 Bund	Schnittlauch
1	Muskatnuss
	Butter, zum Einfetten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Den Schinken und 50 Gramm des Emmentalers in Würfel schneiden. Etwas Muskatnuss reiben.

Die Kartoffeln durch eine Presse geben. Das Püree mit der Sahne und den Schinken- und Käsewürfeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Auflaufform mit der Butter einfetten. Den Speck in Würfel schneiden. Das Kartoffelpüree in die Auflaufform geben. Mit einem Löffel circa vier bis sechs Vertiefungen eindrücken. In zwei Vertiefungen jeweils die Eier füllen. In die restlichen Vertiefungen die Speckwürfel geben.

Den restlichen Emmentaler reiben. Den geriebenen Käse über den Auflauf streuen und diesen im Ofen für circa 25 Minuten backen bis die Eier gestockt sind.

Den Schnittlauch fein schneiden. Den Ofenguck in eckige Stücke schneiden. Ein Stück auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.



### **„Mascarponecreme“ von Lothar Jansen**

#### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Beerenmischung, tiefgekühlt, angetaut
125 g	Naturjoghurt
250 g	Mascarpone
100 g	Quark, 20 %
100 ml	Sahne
50 g	Rohrzucker, braun

#### **Zubereitung**

Die Sahne steif schlagen. Die angetauten Beeren in die Dessertgläser geben.

Den Joghurt, den Quark und die Mascarpone vermengen. Die Sahne unterheben und über die Früchte geben. Mit dem Rohrzucker bestreuen und kalt stellen.

Anschließend servieren.