



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 22. Juni 2009 |

„Gefüllte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen“ von Sebastian Schütz

Zutaten für zwei Personen

1	Lammkarree, ca. 400 g
400 g	Kartoffeln, festkochend
300 g	Keniabohnen
1	Schalotte
50 ml	Rotwein, kräftig
4 EL	Bärlauchpesto
1 EL	Lamm-Demiglace
1 EL	Wermut
8 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Bohnenkraut
2 Zweige	Rosmarin
2 Rispen	Cocktailtomaten, klein
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz
	Meersalz
	Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln zupfen. Die Kartoffeln mit vier Esslöffeln Olivenöl, Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer vermischen und gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Die Kartoffeln im Backofen etwa 25 Minuten knusprig backen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Tomatenrispen mit auf das Blech geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Zucker bestreuen.

Das Lammcarée waschen, trocken tupfen und in Koteletts schneiden. In jedes Kotelett eine Tasche schneiden, mit etwas Pesto füllen und mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Knoblauchzehe andrücken. Die Koteletts zusammen mit dem Knoblauch in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und im Backofen bei 80 Grad etwa zehn bis 15 Minuten fertig ziehen lassen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, Demiglace und etwas Wasser dazugeben und einreduzieren. Die Knoblauchzehe entfernen. Die Sauce mit einem Esslöffel kalter Butter und einem Pürierstab montieren.

Die Bohnen putzen, in circa sieben Zentimeter lange Stücke schneiden und zusammen mit dem Bohnenkraut in Salzwasser bissfest blanchieren. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Die Bohnen hinzugeben und das Ganze mit Wermut ablöschen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf den Tellern ein Floß aus Bohnen platzieren, das Fleisch darauf setzen und dazu die Kartoffeln anrichten. Die Sauce darüber träufeln und das Ganze mit den Tomatenrispen dekorieren.



„Vanille-Hähnchenbrust mit Rosinen-Gemüse-Füllung“ von Carola Berlin

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilet, à 200 g
3	Kartoffeln, groß
4 EL	Rosinen
200 ml	Gemüsefond
100 ml	Geflügelfond
250 ml	Orangensaft
1	Karotte
1 Stange	Lauch
1 Schote	Vanille
30 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote seitlich aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit dem Orangensaft vermischen und die Rosinen darin einlegen.

Den Lauch putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Die Karotte ebenfalls putzen und in dünne, längliche Stifte schneiden. Beides kurz in Olivenöl anschwitzen. Die Rosinen abtropfen lassen und dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und jeweils eine Tasche einschneiden. Die Fleischtasche mit dem Gemüse füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Das Fleisch in eine Auflaufform geben, den Geflügelfond angießen und das Ganze für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

Den Orangensaft zusammen mit dem Gemüsefond aufkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit kalter Butter montieren.

Die Kartoffeln schälen, in ganz feine Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten.

Das Fleisch in Tranchen schneiden und zusammen mit den Kartoffelscheiben anrichten. Die Sauce darüber träufeln.



„Gebratenes Zanderfilet mit grünen Tagliatelle und Käse-Kräuter-Sauce“ von Roland Colonier

Zutaten für zwei Personen

300 g	Zanderfilet, mit Haut
200 g	Tagliatelle, grün
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
20 g	Gouda, jung
20 g	Frischkäse
80 ml	Sahne
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Kerbel
0,5 Bund	Estragon
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Tagliatelle in Salzwasser und bissfest garen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz goldbraun braten.

Die Petersilie fein hacken. Den Kerbel und den Estragon zupfen und klein schneiden. Den Gouda reiben.

Das Ei mit der Sahne und dem Frischkäse vermischen und vorsichtig erhitzen. Die Kräuter und den geriebenen Käse unterrühren.

Die Tagliatelle in Butter schwenken und auf Tellern anrichten. Jeweils ein Zanderfilet darauf platzieren und die Sauce darüber träufeln.



„Salattorte „Kuss des Cäsar““ von Anastasia Bichan

Zutaten für zwei Personen

400 g	Gouda, alt
400 g	Karotten
400 g	Rote Bete, aus dem Frischepack
60 g	Walnusskerne
40 g	Rosinen
40 g	Aprikosen, getrocknet
10	Pflaumen, getrocknet
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Senf
1 TL	Zucker
200 ml	Pflanzenöl
0,5 Bund	Petersilie, glatt
6 Zweige	Thymian, frisch
1 Zehe	Knoblauch
1 Msp.	Zimt
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß
	Salz
	Chili, aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Für die Karottenschicht die Karotten schälen und in dünne Streifen raspeln. Die Rosinen zehn Minuten in warmen Wasser einweichen. Die Aprikosen in dünne Streifen schneiden.

Für die Käseschicht den Käse fein reiben und die Hälfte der Petersilie fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Das Ganze vermischen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für die rote Beete-Schicht die rote Beete grob reiben und den Thymian zupfen. Die Pflaumen in dünne Streifen schneiden. Die Hälfte der Walnüsse hacken. Das Ganze vermischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Rosinen abtropfen lassen und mit den Karotten und den Aprikosen vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Chili würzen.

Das Ei trennen. Die Zitrone halbieren und pressen. Das Eigelb zusammen mit dem Senf, einem Esslöffel Zitronensaft, dem Zucker und dem Pflanzenöl zu einer Mayonnaise vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf zwei Tellern mit Hilfe von Servierringen die Schichten anrichten. Die einzelnen Schichten jeweils mit Mayonnaise bestreichen. Zuerst die Karottenschicht, dann die Käseschicht und zum Schluss die rote Beete-Schicht. Die Salattorten mit den restlichen Nüssen und etwas Petersilie und Thymian dekorieren und servieren.



„Tintenfischringe in Pfefferrahmsauce“ von Christoph Ludwig

Zutaten für zwei Personen

12	Tintenfischringe
200 ml	Sahne
100 ml	Weißwein
20 ml	Cognac
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
250 g	Broccoli
2	Karotten, groß
1	Kartoffel, groß, festkochend
1 EL	Pfefferkörner, schwarz
1 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Basilikum
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tintenfischringe waschen und trocken tupfen. Anschließend kurz in Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein schneiden und im Bratensatz anschwitzen. Anschließend mit Weißwein und Cognac ablöschen und kurz reduzieren lassen. Die Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Broccoli putzen und klein schneiden. Die Karotten schälen und ebenfalls klein schneiden. Alles zusammen in Olivenöl andünsten.

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und die Sauce noch einmal kräftig mit Pfeffer abschmecken. Den Basilikum zupfen und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Einen Saucenspiegel auf die Teller geben mit die Tintenfischringe mittig darauf platzieren, dazu das Gemüse anrichten. Mit Schnittlauch und Basilikum dekorieren.



„Schweinefilet mit Kartoffelspalten und Tomatensugo“ von Annektrin Odemann

Zutaten für zwei Personen

400 g	Schweinefilet
4	Fleischtomaten
3	Kartoffeln, groß, festkochend
50 g	Parmesan
1 Bund	Thymian
0,5 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Oregano
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und etwa 15 Minuten in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch im Ofen nachziehen lassen.

Den Thymian, den Oregano und den Rosmarin zupfen und klein hacken. Die Kräuter in viel Olivenöl anschwitzen. Die Tomatenwürfel hinzugeben und das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schweinefilets in Tranchen schneiden und den ausgetretenen Fleischsaft zum Kräuteröl geben. Die Kartoffeln in Spalten schneiden.

Den Parmesan in feine Späne hobeln. Die Filetscheiben zusammen mit den Kartoffelspalten auf Tellern anrichten, die Kräutersauce auf dem Fleisch verteilen und das Ganze mit den Parmesanspänen dekorieren.