



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 20. Mai 2009 |

### „Saibling auf Kräuterschaum“ von Martina Ott

#### Zutaten für zwei Personen

2	Saiblingsfilets, à160 g
200 g	Wildreis
1	Zitrone, unbehandelt
3	Schalotten
60 g	Butter
0,5 Bund	Kerbel
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Basilikum
100 ml	Fischfond
125 ml	Sahne
2 EL	Mehl
3 EL	Keimöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Wildreis in Salzwasser gar kochen.

Die Schalotte abziehen und würfeln. Anschließend zehn Gramm Butter glasig dünsten. Kerbel, Petersilie und Basilikum zupfen, hacken und ebenfalls zu den Schalottenwürfeln geben. Das Ganze kurz schwenken und mit dem Fischfond vermengen. Aufkochen lassen und pürieren.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Einkochen lassen und die restliche Butter hinzugeben.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen und den Fisch damit beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden und in einer Pfanne in Öl auf der Hautseite anbraten. Nach drei Minuten wenden.

Die Sauce schaumig aufschlagen und den Reis abgießen.

Den Fisch mit der Sauce beträufeln, auf Tellern anrichten, den Reis dazugeben und servieren.



## **„Geschichteter Granatapfel“ von Martina Ott**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Granatapfel
50 ml	Grenadinesirup
2	Baisers
50 g	Zartbitterschokolade
125 ml	Sahne
20 g	Zucker
	Minze, zum Dekorieren

### **Zubereitung**

Den Granatapfel halbieren. Die Baisers grob zerstoßen, die Schokolade fein hacken und die Fruchtkerne aus dem Granatapfel lösen. Sahne im Mixer steif schlagen und Zucker einrieseln lassen.

Die Baisers unter die Masse heben und zusammen mit den Granatapfelkernen, dem Sirup und der Schokolade abwechselnd in Gläser schichten.

Das Ganze mit Minze garnieren und servieren.



## **„Seewolf mit Tomatenmütze“ von Silvia Hofert**

### **Zutaten für zwei Personen**

350 g	Seewolffilet
300 g	Tomaten
1	Zucchini
1 Zehe	Knoblauch
60 g	Oliven, schwarz, kernlos
1Bund	Petersilie, glatt
1	Baguette
70 ml	Olivenöl
50 ml	Weißwein
	Olivenöl, zum Einfetten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Seewolffilet waschen, trocken tupfen und in vier Stücke schneiden. Anschließend die Stücke in eine geölte Auflaufform legen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit dem Tomatensparschäler enthäuten, vierteln und entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Tomatenwürfel in einer Schüssel mit dem Weißwein, Olivenöl, dem Knoblauch und den Oliven mischen. Alles zusammen auf die Fischstücke geben und leicht salzen und pfeffern.

Die Auflaufform für 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Zucchini einmal längs und einmal quer halbieren, die Viertel fächerartig einschneiden und in kochendem Salzwasser drei Minuten blanchieren. Herausnehmen und kurz mit Eiswasser abschrecken, auf ein geöltes Blech legen und danach für etwa zehn Minuten in den Backofen schieben.

Die Petersilie zupfen und hacken. Zum Anrichten die Fischstücke mit der Sauce auf den Tellern verteilen, je zwei Zucchinihöcker dazulegen, mit der Petersilie garnieren und servieren. Das Baguette in Scheiben schneiden und zu dem Seewolf reichen.



## **„Überbackene Pfirsiche mit Marzipanfüllung“ von Silvia Hofert**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Pfirsiche
1	Ei
75 g	Marzipan
1 EL	Mascarpone
2 EL	Puderzucker
4 EL	Amaretto
1 EL	Zucker, braun
30 g	Zucker, weiß
1 EL	Mandelblättchen
100 ml	Weißwein
100 ml	Vanille-Eis
1 Schote	Vanille
12 g	Stärkemehl
300 ml	Milch
1 Msp.	Safranpulver
1	Tonkabohne

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Danach mit der Schnittfläche nach oben in eine mit Weißwein gefüllte Auflaufform setzen.

Marzipan, Puderzucker und Amaretto miteinander verkneten und mit einem Teelöffel kleine Portionen auf die Pfirsichhälften setzen. Mandelblättchen und etwas braunen Zucker über die Pfirsichhälften streuen. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben.

In der Zeit 50 Milliliter von der Milch abnehmen und das Stärkemehl damit anrühren. Die übrige Milch mit Zucker und Salz erhitzen, bis sie kocht. Die angerührte Stärke dazu geben und einmal aufkochen lassen.

Die Vanilleschote aufschneiden und vom Mark trennen. Hinterher in die erhitzte Milch geben. Nun das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und in die heiße Sauce rühren. Zum Gelbfärben eine Prise Safranpulver dazu geben. Von der Tonkabohne mit einer feinen Reibe ungefähr die Hälfte abreiben und mit dem Mascarpone in der Sauce verrühren.

Die überbackenden Pfirsiche auf Tellern anrichten, die Vanillesauce darüber träufeln und servieren.



## **„Schweinefilet mit Chili-Karamell und Gurkensalat“ von Jasmin Schulze**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schweinefilet
1	Limette, unbehandelt
1	Salatgurke
1 Knolle	Ingwer
1 EL	Sesamöl
1 Schote	Chili, rot, mild
30 ml	Sojasauce
70 g	Zucker, braun
1 EL	Fischsauce
100 g	Sojasprossen
0,5 Bund	Minze
0,5 Bund	Koriander
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Sesamöl in einem Wok erhitzen. Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und bei hoher Hitze zwei Minuten braten. Herausnehmen und die Temperatur reduzieren.

Die Limette halbieren und pressen. Den Ingwer schälen und einen Esslöffel davon reiben. Die Chili längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Ingwer, Chili, Sojasauce, Zucker, Fischsauce und den Limettensaft in den Wok geben und acht Minuten köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch zurück in den Wok geben und kurz in der Sauce erhitzen. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Minze und Koriander zupfen und fein hacken. Die Gurkenscheiben mit den Kräutern und den Sojasprossen vermengen.

Den Gurkensalat auf Tellern anrichten und das Schweinefilet darauf anrichten. Salat und Filet mit der Sauce beträufeln und servieren.



## **„Grünteeeis mit Sesamkrokant“ von Jasmin Schulze**

### **Zutaten für zwei Personen**

17 g	Pulvertée, grün
1	Ei
275 g	Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Butter
500 ml	Sahne
500 ml	Milch
100 g	Sesamsamen, weiß, geschält
1	Orchideeblüte, essbar, für die Deko
	Sesamsaat, schwarz, für die Deko
	Sesamsaat, weiß, für die Deko
	Olivenöl, für die Garnitur

### **Zubereitung**

Die Sahne steif schlagen. Das Ei trennen. Die Milch, das Eigelb, die Sahne, 175 Gramm Zucker und den Tee miteinander vermengen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Die Zutaten so lange miteinander vermengen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Das Ganze in die Eismaschine geben.

Den übrigen Zucker karamellisieren lassen und die Butter hinzufügen. Nun die Sesamsamen hinzufügen bis eine körnige Masse entsteht. Den Sesamkrokant anschließend auf ein Backblech streichen und abkühlen lassen.

Mit dem Pinsel Ölstreifen auf die Dessertteller ziehen und den weißen und schwarzen Sesamsamen darüber streuen. Anschließend die Teller schwenken, sodass lediglich die Ölsuren mit der Saat versehen sind.

Den Krokant in Stücke brechen. Das Eis auf die Teller setzen und den Sesamkrokant darüber streuen. Mit der Orchidee garnieren und servieren.



## **„Lammkarree mit Ratatouille“ von Günther Schütz**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Lammkarree, ausgelöst und pariert, à 300 g
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Zwiebel
2	Tomaten
6 Zehen	Knoblauch
70 ml	Tomatensaft
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Oregano
100 g	Butter, kalt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Das Lamm waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Oregano und Rosmarin zupfen und fein hacken und das Fleisch damit ebenfalls würzen. Dabei etwas Thymian, Oregano und Rosmarin aufsparen.

Fünf Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Zusammen mit einem Rosmarin- und einem Thymianzweig in eine Pfanne mit Öl geben und erhitzen. Anschließend die Aromaten wieder aus der Pfanne nehmen und das Lammkarree hineingeben und anbraten. Nun für 20 Minuten im Ofen fertig garen.

Den Bratsatz mit etwas Wasser lösen, reduzieren und mit der kalten Butter aufmontieren.

Aubergine, Zucchini und Paprika schälen. Die Paprika vom Strunk und Scheidewänden befreien. Das Ganze in Würfel schneiden. Den übrigen Knoblauch und die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln.

Die Tomaten an der Oberseite kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser kurz blanchieren und anschließend schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Anschließend das Gemüse dazu geben und den Tomatensaft angießen. Das Ganze salzen, pfeffern und mit Oregano und Thymian würzen. Acht Minuten dünsten und einmal aufkochen lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen.

Das Ratatouille auf Tellern platzieren, das Lammkarree in Tranchen schneiden und servieren.



## **„Schlosserbuben“ von Günther Schütz**

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Dörrzwetschgen, ohne Stein
70 g	Mandeln, ganz, geschält
3 EL	Rum
6 EL	Orangenlikör
40 g	Zartbitterschokolade
20 g	Puderzucker
100 g	Mehl, glatt
125 ml	Weißwein
2	Eier
20 g	Butter
1 TL	Zucker
	Salz
	Öl, zum Backen

### **Zubereitung**

Die Dörrzwetschgen mit einem Esslöffel Orangenlikör und Rum marinieren.

Die Schokolade raspeln und mit dem Puderzucker vermischen.

Für den Backteig die Eier trennen. Mehl, Wein, den übrigen Orangenlikör und ein Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und mit dem Salz und dem Zucker dem Teig befügen. Das Eiweiß cremig schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die Dörrzwetschgen mit den Mandeln füllen. Das Öl erhitzen. Die gefüllten Zwetschgen durch den Backteig ziehen und schwimmend goldbraun und knusprig backen. Aus dem Öl heben und vorsichtig mit Küchentuch abtupfen. Die Schlosserbuben mit der Schokoladen-Zucker-Mischung bestreuen und sofort jeweils drei Stück auf Tellern anrichten und servieren.