



| Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 19. Mai 2009 |

„Schweinefilet mit Glasnudeln und Gemüsestäbchen“ von Peter Grytz

Zutaten für zwei Personen

500 g	Schweinefilet, gefroren
100 g	Glasnudeln
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Sellerie
1	Karotte
1	Zucchini
1	Lauchzwiebel
100 ml	Sahne
50 g	Kräuterbutter
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
30 g	Gorgonzola
150 ml	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Oberhitze vorheizen.

Das Schweinefilet im unaufgetauten Zustand waschen und trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Lauch abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Das Schweinefilet mit Spalten versehen und in diese den Gorgonzola streichen. Öl in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Nach acht Minuten kommt das Ganze in den Backofen.

In dem Bratenfond Knoblauch und Lauch anbraten. Mit 50 Milliliter Gemüsefond ablöschen und die Sahne hinzugeben. Das Ganze fünf Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zeit Sellerie, Karotte und Zucchini schälen, in Stifte schneiden und in einer Pfanne blanchieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den restlichen Gemüsefond mit 500 Milliliter Wasser zum Kochen bringen und die Glasnudeln darin garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit der Kräuterbutter bestreichen und zusammen mit den Glasnudeln und den Gemüsestäbchen anrichten und servieren.



„Kerndlschnitzel mit Kartoffel-Feldsalat“ von Martina Ott

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbschnitzel, à 150 g, küchenfertig
300 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Feldsalat
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Sahne
4 EL	Mehl
50 g	Semmelbrösel
40 g	Kürbiskerne
40 g	Pinienkerne
100 g	Butterschmalz
6 EL	Olivenöl
100 ml	Rinderfond
3 EL	Apfelessig
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln samt Schale in Salzwasser gar kochen.

Ei und Sahne miteinander vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und salzen und pfeffern. Nacheinander im Mehl, Ei, den Pinien- und Kürbiskernen und in den Brösel wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb braten. Dabei immer wieder mit dem Fett übergießen.

Die Kartoffeln abgießen, pellen und in feine Scheiben schneiden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern und mit den Kartoffelscheiben vermengen. Den Fleischfond und den Apfelessig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Öl hinzugeben. Das Ganze miteinander vermengen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Schnitzel mit dem Kartoffel-Feld-Salat anrichten. Mit Zitronenscheiben und Schnittlauch dekorieren und servieren.



„Entenbrust mit Kartoffel-Kürbis-Gratin und Rotweinbutter“ von Silvia Hofert

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 200 g, mit Haut
150 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Hokkaidokürbis
2	Schalotten
200 ml	Sahne
100 g	Zuckerschoten
1 TL	Honig
1 TL	Zucker
90 g	Butter
2 Msp.	Koriander, gemahlen
100 ml	Geflügelfond
250 ml	Rotwein
1 EL	Sherry
2 EL	Portwein
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten. Für das Gratin die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Kürbis putzen, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Kürbis in die Auflaufform füllen. Sahne, Sherry und Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und darüber gießen. Das Gratin für 25 Minuten in den Ofen geben.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in zehn Gramm Butter im Saucetopf anschwitzen. Zucker und Salz zufügen. Rotwein, Portwein und den Geflügelfond unterrühren und alles zusammen einkochen lassen. 70 Gramm Butter in Stückchen schneiden und tiefkühlen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und dann parieren, sowie mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. Im heißen Öl die Entenbrüste von beiden Seiten anbraten. Danach die Entenbrüste in eine ofenfeste Form legen und in den Backofen stellen. Nach etwa acht Minuten herausnehmen und das Fleisch mit Alufolie bedecken.

In der Zeit die Zuckerschoten putzen und etwa zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach abgießen und mit Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren mit der übrigen Butter in der Pfanne gut erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Sauce vor dem Servieren die restliche eiskalte Butter schlagen. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit der Sauce und dem Gratin und den Schoten anrichten und servieren.



„Gefüllte Backhenderlroulade mit Feldsalat“ von Günther Schütz!

Zutaten für zwei Personen

2	Hühnerbrüstfilets, à 200g, ohne Haut
100 g	Hackfleisch, vom Huhn
2	Kartoffeln, festkochend
80 g	Gänseleberblock, aus der Dose
1	Ei
80 g	Feldsalat
1	Zwiebel, rot
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
500 g	Mehl, glatt
500 g	Semmelbrösel
1 TL	Dijon Senf
1 EL	Olivenöl, kaltgepresst
1 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Balsamicoessig
1 EL	Hesperidenessig
70 ml	Sahne
4 cl	Cognac
1 EL	Kürbiskerne
3 Zweige	Petersilie, glatt
	Pastetengewürz, zum Abschmecken
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Planzenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und zerdrücken. Diese mit Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico vermengen und das Olivenöl untermengen. Eine Zwiebel ebenfalls abziehen, fein würfeln und dazugeben. Die Marinade darüber geben und ziehen lassen.

Die Kartoffeln abgießen. Die übrige Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend über die Kartoffelscheiben streuen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Den Hesperidenessig mit etwas Wasser verdünnen und zusammen mit dem Sonnenblumenöl über die Kartoffeln gießen. Das Ganze ziehen lassen und später mit dem Feldsalat vermengen.

Für die Roulade die Kürbiskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett trocken rösten. Das Gehackte salzen und pfeffern und unter Zugießen der Sahne und dem Cognac im Cutter zu einer homogenen Masse verarbeiten. Zum Schluss die Kürbiskerne hinzufügen. Das Ganze mit Pastetengewürz abschmecken und kalt stellen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Hühnerbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend der Länge nach aufschneiden, auseinander klappen und zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Gänsestopfleber in zwei längliche Streifen teilen. Die Hühnerrouladen mit der Farce bestreichen, die Petersilie darüber streuen und jeweils einen Gänseleberstreifen darauf legen. Das Filet zusammen rollen und etwas salzen.

Das Ei mit der Gabel verquirlen. Die Hühnerrouladen im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Semmelbrösel panieren. Die Panade festdrücken und Butterschmalz und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen darin goldbraun backen, aus dem Fett heben und abtropfen lassen. Die Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Rouladen in Tranchen schneiden und auf die Teller setzen. Den Vogerlsalat dazu reichen, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.



„Rehfilet mit Vanilleblume und Blaubeersauce auf einem Kartoffelnest“ von Jasmin Schulze

Zutaten für zwei Personen

2	Rehfilets, à 150 g
2	Kartoffeln, mehligkochend
500 ml	Wildfond
100 g	Blaubeeren
1 Schote	Vanille
2 EL	Blaubeersirup
2 TL	Reismehl
10 g	Chilifäden
2 EL	Butter
	Pflanzenöl zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Den Fond mit dem Blaubeersirup aufkochen und köcheln lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen, die Vanilleschote aufschneiden, das Mark entfernen und sowohl das als auch die Schote in die Butter geben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und rundherum pfeffern und in die aufgeschäumte und nussbraune Butter geben. Das Ganze rundherum anbraten. Wenn das Fleisch braun ist, in den Ofen geben. Nach 20 Minuten herausnehmen, vorsichtig salzen und abdecken.

Die Sauce erneut erwärmen, die Blaubeeren in die Sauce geben, aber nicht zum kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Das Reismehl mit Salz mischen, die Kartoffelstreifen darin wenden. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Kartoffelstreifen hineingeben und flachdrücken. Je Seite drei bis vier Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Jeweils ein Kartoffelnest mittig auf den Teller geben, das Rehfilet schräg aufschneiden und anlegen. Mit der Blaubeersauce beträufeln, mit den Chilifäden garnieren und servieren.