



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 16. April 2009 |

### „Pochierte Hühnerbrust mit Jasminreis“ von Ingrid Bult

#### Zutaten für zwei Personen

300 g	Poulardenbrust
200 g	Jasminreis
1l	Geflügelfond
30 ml	Kokosmilch
1	Ingwer
1	Paprika, rot
1 Stange	Zitronengras
1	Limettenblatt
1	Limette, unbehandelt
	Currypaste, rot
	Sambal Trassi
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Das Zitronengras hinzufügen. Den Ingwer schälen und 50 Gramm mit in den Topf geben. Die Poulardenbrust waschen und trocken tupfen. Anschließend im Geflügelfond 20 Minuten garen lassen.

Den Jasminreis in kochendem Salzwasser gar kochen.

Die Currypaste in einer Pfanne andünsten, mit der Kokosmilch ablöschen und das Limettenblatt hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Sambal Trassi und etwas Limettensaft abschmecken.

Die Paprika schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Diese zum Schluss wenige Minuten in der Currysauce mitgaren.

Die Hühnerbrust in Stücke schneiden und zusammen mit dem Jasminreis und der Sauce auf Tellern anrichten.



### **„Exotisches Glacé“ von Ingrid Bult**

#### **Zutaten für zwei Personen**

6	Physalis
1	Ananas
30 ml	Sahne
200 g	Aprikosen, TK-Ware
2 EL	Puderzucker
1 EL	Schokoladen-Balsamico

#### **Zubereitung**

Die Aprikosen zusammen mit dem Puderzucker in die Küchenmaschine geben und zerkleinern. Die Sahne hinzufügen und vermischen. Anschließend kalt stellen.

Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in Ringe schneiden. Die Ananas und die Physalis auf Tellern anrichten und mit dem Schokoladen-Balsamico marinieren. Das exotische Glacé daneben geben.



## **„Cordon bleu mit Rösti“ von Gérard Krier**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Kalbsschnitzel, à 150 g
300 g	Kartoffeln, fest kochend, Charlotte (franz. Sorte)
200 g	Paniermehl
100 g	Gruyère
60 g	Butter
4 Scheiben	Kochschinken
1	Ei
1	Zwiebel
100 ml	Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln ungeschält zehn Minuten in Salzwasser kochen.

Den Gruyère in dünne Scheiben schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Das Ei aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Schnitzel durch die Masse ziehen.

Für das Cordon bleu eine Scheibe Schinken auf ein Schnitzel platzieren und den Schinken mit einigen Gruyèrescheiben belegen. Nun wiederum den Käse mit einer weiteren Scheibe Schinken abdecken, abschließend ein zweites Schnitzel darüber geben und das Ganze fest zusammen drücken.

Die gleiche Prozedur ein zweites Mal durchführen. Dabei bitte beachten, dass die Ränder der abdeckenden Schnitzel genau aufeinander liegen. Gegebenenfalls sollte das Fleisch zurecht geschnitten werden.

Das Cordon blue erneut durch die Eiermasse ziehen und anschließend im Paniermehl wenden.

In einer Pfanne 80 Milliliter Pflanzenöl und 40 Gramm Butter erhitzen und die Cordon bleus bei mittlerer Hitze 15 Minuten anbraten.

Währenddessen die Kartoffeln aus dem Salzwasser nehmen, pellen, grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und in die Kartoffelmasse geben.

Für die Rösti das restliche Öl und die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Mehrere Metallringe in der Pfanne platzieren und die Kartoffel-Zwiebel-Masse einfüllen. Die Rösti für etwa fünf Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Die Cordon bleus auf Tellern anrichten, mit den Röstis garnieren und servieren.



### **„Schokoladenkuchen“ von Gérard Krier**

#### **Zutaten für zwei Personen**

80 g	Schokolade, mind. 54% Kakaoanteil
2	Eier
40 g	Zucker
30 g	Puderzucker
20 g	Butter
1 EL	Mehl

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

60 g Schokolade und die Butter unter ständigem Rühren im Wasserbad zergehen lassen.

Das Mehl, die Eier und den Zucker miteinander vermengen und die Schokoladenmasse unterheben. Ein Drittel des Schokoladenteigs in die Auflaufformen geben.

Die restliche Schokolade in kleine Stücke brechen, mittig in die Auflaufformen geben und mit dem restlichen Schokoladenteig auffüllen. Anschließend 12 Minuten in den Backofen geben.

Die Schokoladenkuchen auf Desserttellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.



## **„Pfannkuchen mit Blattspinat und Parmesankäse“ von Lucie Vieth**

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Mehl
500 g	Spinat
3	Eier
250 ml	Milch
250 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1	Schalotte
1	Muskatnuss
	Butter, zum Backen
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Für den Teig das Mehl, die Milch, das Wasser, das Salz und die Eier miteinander vermischen. Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Pfannkuchen backen.

Den Parmesankäse reiben. Etwas Muskat reiben. Die Schalotte abziehen, würfeln und in einem Topf andünsten. Den Spinat dazugeben, leicht salzen und bei kleiner Flamme zusammenfallen lassen. Mit Muskat und Pfeffer würzen.

Den Spinat auf eine Hälfte der Pfannkuchen verteilen, mit Parmesan bestreuen und zusammengeklappt servieren.



### **„Ziegenkäse mit karamellisierter Birne“ von Lucie Vieth**

#### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Ziegenkäse, weich
1	Birne
250 g	Waldbeerenmischung, TK-Ware
10 g	Butter
2 EL	Zucker

#### **Zubereitung**

Die Birne schälen und vier Scheiben abschneiden. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Birnenstücke darin karamellisieren. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die Beeren in einen Topf geben und bei leichter Hitze zerkochen.

Die Beerenauce auf Teller geben, je eine Scheibe Birne, anschließend eine Scheibe Ziegenkäse darauf geben. Diesen Vorgang einmal wiederholen.



## **„Pangasiusfilet mit Tomaten-Kräuter-Haube“ von Wolfgang Bämpfer**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Pangasiusfilets, à 200 g, küchenfertig
3	Tomaten
150 g	Reis
1	Zwiebel
100 g	Emmentaler
200 ml	Sahne
20 g	Tomatenmark
1	Zitrone, unbehandelt
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Majoran
5 Zweige	Rosmarin
0,5 Bund	Basilikum
6 EL	Olivenöl
100 ml	Fischfond
	Butter, zum Einfetten
	Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen.

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Pangasiusfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und Pfeffern und in eine mit Butter gefettete Auflaufform geben. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Fisch mit dem Saft beträufeln.

Die Tomaten am Stielansatz einritzen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend häuten, halbieren, entkernen und würfeln. Die Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit den Tomaten in einer Pfanne in drei Esslöffeln Öl andünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und binden lassen. Den Thymian, Majoran, das Basilikum und drei Zweige Rosmarin zupfen und mit dem restlichen Olivenöl in einem elektrischen Zerkleinerer vermischen. Alles mit in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und verrühren. Die Masse auf die Fischfilets streichen und die Auflaufform für 25 Minuten in den Backofen geben. Den Emmentaler in Streifen schneiden und nach etwa 13 Minuten Backzeit auf die Pangasiusfilets geben.

Den Fischfond mit der Sahne verrühren und aufkochen lassen. Den Reis abgießen, als Bällchen auf den Tellern anrichten und je ein Pangasiusfilet neben dem Reis anrichten. Mit der Sauce garnieren, je einen Rosmarinweig als Dekoration daneben geben und servieren.



### **„Beschwipste Mango mit Kokos-Vanilleeis“ von Wolfgang Bämpfer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

1	Mango
200 g	Vanilleeis
1 EL	Honig
2 EL	Zucker
200 ml	Weißwein, Riesling
50 g	Kokosraspeln
50 g	Butter
2 Zweige	Zitronenmelisse
1 Päckchen	Vanillepulver, für Pudding
1 Päckchen	Vanillezucker

#### **Zubereitung**

Die Mango schälen, halbieren, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Zucker, Vanillezucker und Honig hinzufügen, leicht karamellisieren lassen und die Mangowürfel darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, das Vanillepulver unterrühren und das Ganze aufkochen lassen. Abschließend abkühlen.

Zwei Kugeln Vanilleeis in den Kokosraspeln wenden und auf Desserttellern anrichten. Die Mangowürfel mit der Sauce daneben geben und mit der Zitronenmelisse garniert servieren.