



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 02. April 2009 |

### ***Chateaubriand von Thomas Bolldorf***

#### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Rinderfilet, am Stück
500 g	Kartoffeln, klein, festkochend
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Schalotten
1	Zucchini
200 g	Babymöhren
4	Eier
160 g	Butter
1 Bund	Estragon
1 TL	Kräutersalz
3 Zweige	Rosmarin
25 ml	Weißwein
5 cl	Roter Portwein
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und samt Schale in Salzwasser gar kochen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und salzen und pfeffern. Anschließend in einer Pfanne in Butter und Öl scharf anbraten. Nun mit Folie bedecken und für 25 Minuten in den Backofen geben.

Die Zucchini schälen und in Stücke schneiden. Die Babymöhren gründlich waschen, das Grün dran lassen und beides blanchieren.

Für die Sauce Bernaise die Eier aufschlagen, trennen und das Eiweiß über heißem Wasserdampf aufschlagen. Die Zitrone halbieren, pressen und ein paar Spritzer vom Saft, Salz und ein Schuss Weißwein dazugeben. 150 Gramm Butter zerlassen und anschließend ebenfalls dazugeben. Den Estragon zupfen und zusammen mit dem Kräutersalz unter die Masse heben.

Die Kartoffeln abgießen und in einer Pfanne in Butter anbraten und salzen und pfeffern. Den Rosmarin hinzugeben und etwas ziehen lassen. Die Schalotten abziehen, fein schneiden und zusammen mit den Zucchini und den Babymöhren leicht in Butter anschwelen. Das Ganze mit Portwein ablöschen und die übrige Butter hinzufügen und einköcheln lassen.

Das Filet in Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen. Die Kartoffeln und das Gemüse dazugeben und mit der Portweinsauce beträufeln. Das Filet mit der Sauce Bernaise napieren und servieren.



## ***Tiramisu von Thomas Bolldorf***

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Eier
500 g	Löffelbiscuit
250 g	Amarenakirschen
100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Zucker
8 cl	Marsala
250 g	Mascarpone
4	Espressi
3 EL	Pflanzenöl

### **Zubereitung**

Mittels eines Espressokochers einen vierfachen Espresso vorbereiten.

Die Eier trennen und das Eiweiß in einen Mixbecher und das Eigelb in einen Schlagkessel geben. Zum Eigelb 75 Gramm Zucker hinzufügen und vier Centiliter Marsala. Das Ganze über heißem Wasserdampf cremig schlagen und im kalten Wasserbad anschließend auskühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Den Mascarpone mit dem geschlagenen Eigelb glatt rühren und den Eischnee anschließend vorsichtig unterheben.

Das Löffelbiscuit in den Espresso tunken und in einer Form dicht nebeneinander auf dem Boden verteilen. Dann die Creme darüber schichten, eine weitere Biscuitschicht folgen lassen und mit der Creme abschließen.

Die Schokolade zusammen mit dem Öl bei leichter Hitze zum Schmelzen bringen und anschließend großzügig über dem Tiramisu verteilen. Die Amarenakirschen abschließend darauf verteilen und das Ganze kalt stellen.

Das Tiramisu auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Klassischer Burger mit hausgemachten Pommes von Eva Borowski***

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Rinderhack
5	Kartoffeln, festkochend
2	Zwiebeln
2	Eier
2	Burgerbrötchen
4 Scheiben	Cheddar-Käse
2	Tomaten, groß
70 g	Ruccola
1 TL	Koriandersamen
100 g	Semmelbrösel
2 EL	Ketchup
1 TL	Dijonsenf
200 ml	Olivenöl
	Öl, zum Frittieren
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Öl in der Friteuse vorheizen.

Den Koriander im Mörser zerkleinern. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Das Hackfleisch mit den Semmelbrösel, einem Ei, den Koriandersamen, Salz, Pfeffer und der Hälfte der Zwiebelwürfel vermengen und anschließend zu zwei Burger-Frikadellen formen.

Die Kartoffeln schälen und in grobe Stifte schneiden. Anschließend für zehn Minuten in die Friteuse geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin braten. Den Cheddar-Käse anschließend darauf legen und schmelzen lassen.

Für die Mayonnaise das übrige Ei trennen. Das Eigelb mit dem Dijonsenf vermengen. Tröpfchenweise drei Esslöffel Olivenöl hinzufügen, verrühren und schließlich das restliche Öl hinzufügen.

Die Brötchen mit jeweils einer Frikadelle belegen und mit Ketchup und Mayonnaise bestreichen. Die Tomaten vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden und den Ruccola waschen und trocken schleudern. Die Tomatenscheiben, die übrigen Zwiebelwürfel und den Ruccola über dem Hackfleisch verteilen und mit der anderen Brötchenhälfte abschließen.

Die Pommes aus der Friteuse schöpfen und auf Tellern anrichten. Jeweils einen Burger daneben setzen und servieren.



## ***Banantiramisu von Eva Borowski***

### **Zutaten für zwei Personen**

125 g	Löffelbiskuit
4	Bananen
1	Zitrone, unbehandelt
400 g	Mascarpone
3 EL	Eierlikör
3 EL	Bananenlikör
50 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillinzucker
1 TL	Kakaopulver

### **Zubereitung**

Die Löffelbiskuits werden halbiert und der Boden einer flachen Form wird damit ausgelegt. Den Bananenlikör darüber träufeln.

Drei Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Bananenscheiben über den Biskuits verteilen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Mascarpone mit der Zitronenschale, dem Zucker, dem Eierlikör und dem Vanillinzucker vermengen. Die Zitrone halbieren und pressen und die Creme mit dem Saft abschmecken und anschließend über den Bananen verteilen. Das Ganze kalt stellen.

Vor dem Servieren die übrige Banane schälen und in Scheiben schneiden. Das Banantiramisu mit Kakao bestreuen, mit den Bananenscheiben dekorieren und servieren.



## ***Pangasius Asia-Style von Silvia Schael***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Pangasiusfilet
200 g	Basmatireis
0,5 Bund	Lauchzwiebeln
1	Paprika, rot
1	Paprika, orange
25 g	Cashewkerne
1 Schote	Chili, rot
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Sojasauce
0,5 EL	Zucker
25 ml	Erdnussöl
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Reis in Salzwasser gar kochen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in zentimeterdicke Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln abziehen und in drei Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Die Sojasauce und den Zucker in einer Schüssel vermengen. So lange rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Das Erdnussöl im Wok erhitzen und den Fisch darin anbraten. Anschließend herausnehmen und nahezu das gesamte Öl abgießen.

Die Cashewnüsse ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten.

Das Gemüse in den Wok geben und bei großer Hitze zwei Minuten braten. Nach einer Minute Chili und Knoblauch hinzufügen. Den Sojasaucen-Mix ebenfalls dazugeben und das Ganze eine Minute kochen lassen. Den Fisch wieder in den Wok geben und die Cashewnüsse ebenfalls.

Den Reis abgießen und auf Tellern anrichten. Den Pangasius „Asia-Style“ daneben anrichten und servieren.



## ***Gedünstete Äpfel mit Vanillesahne von Silvia Schael***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Äpfel, Cox Orange
1	Zitrone, unbehandelt
2 Schoten	Vanille
8 cl	Apfelsaft, trüb
3 EL	Zucker
1	Zimtstange
200 ml	Sahne

### **Zubereitung**

Die Zitrone halbieren und pressen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Vanilleschoten längs aufritzen und das Mark herauskratzen. Den Apfelsaft in einen Topf geben und zwei Esslöffel Zucker, die Zimtstange, die Hälfte des Vanillemarks und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen.

Die Zimtstange entfernen und den Kompott auf Teller geben. Die Sahne mit dem Mark der restlichen Vanilleschote und dem restlichen Zucker steif schlagen und zusammen mit den gedünsteten Äpfeln anrichten und servieren.