



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 25. September 2009 |

„Lachstatar mit Rucola und Balsamico-Vinaigrette“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen:

120 g	Gravedlachs, in Scheiben
120 g	Rucola
2	Frühlingszwiebeln
1	Zitrone, unbehandelt
4 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig, dunkel
1 EL	Schnittlauch, frisch
1 EL	Petersilie, glatt
1 EL	Forellenkaviar
2 TL	Sahnemeerrettich, aus dem Glas
1 TL	Dijonsenf, fein
1 TL	Honig, flüssig
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Kerbel
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Die Lachsscheiben fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Kerbel zupfen, fein hacken und mit dem Lachs und den Frühlingszwiebeln vermengen. Ungefähr zwei Teelöffel Sahnemeerrettich einrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer halben Frucht auspressen und dazu geben. Das Ganze mit Salz und etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette den Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Nun den Balsamicoessig mit dem Olivenöl und dem Senf verquirlen, den Knoblauch und die Kräuter einrühren. Die Vinaigrette mit etwas Salz, Pfeffer, dem Honig oder Zucker herzhaft abschmecken.

Den Rucola abwaschen, trocken schleudern und großzügig mit der Vinaigrette beträufeln.

Das Lachstatar auf die Mitte des Salats setzen und nach Belieben mit Forellenkaviar garnieren. Das Ganze nach Belieben mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.



„Rumpsteak mit Kartoffelgratin“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

2	Rumpsteaks, á 200 g
400 g	Kartoffeln, fest kochend
140 g	Parmesan
100g	Sahne
40 g	Kräuterbutter
2	Tomaten, groß
1	Muskatnuss
3 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit einem Esslöffel Butter ausfetten.

Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in einer Auflaufform fächerförmig auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne ebenfalls mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln geben. Den Parmesankäse reiben und 120 Gramm davon über die Kartoffeln geben. Ein paar Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen und für rund 25 Minuten in den Ofen geben.

Die Tomaten vom Strunk befreien und bis zur Hälfte kreuzweise einschneiden. In der Schnittstelle mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Parmesan füllen. Anschließend für circa 15 Minuten mit in den Backofen geben.

Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, am Fettrand rundum kurz einschneiden auf beiden Seiten kräftig anbraten. Beim Wenden das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian- und Rosmarinzweig sowie die ungeschälten zerdrückten Knoblauchzehen mit in die Pfanne geben. Die Hitze reduzieren und die Steaks unter Wenden bis zum gewünschten Gargrad braten oder im Backofen bei circa 110 Grad fertig garen.

Anschließend die Steaks kurz ruhen lassen und mit der Kräuterbutter, den Tomaten und dem Kartoffelgratin anrichten und servieren.