



| Die Küchenschlacht – Leibgericht vom 07. September 2009 |

„Schinkensteak mit Käse, Kartoffelwürfeln und Rote Bete-Salat“ von Hannelore Ostgathe

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Kasseler, je 150 g
2	Kartoffeln, groß, festkochend
2 Knollen	Rote Beete, aus dem Frischepack
1	Ei
2	Zwiebel, klein
2 EL	Essig
2 EL	Milch
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie, kraus
25 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl
1 EL	Pflanzenöl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Das Ei mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Den Käse reiben und unter die Eimasse heben. Das Kassler waschen, trocken tupfen und in der Käsemasse wenden. Die Kasslersteaks auf beiden Seiten sechs Minuten in Butterschmalz braten.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun braten. Die Zwiebeln dazu geben und kurz anschwitzen.

Die rote Beeteknollen in Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Jeweils zwei Esslöffel Essig und Öl zusammen mit der Zwiebel und der Milch zu einem Dressing vermischen. Die rote Beete-Scheiben mit den Zwiebelwürfeln und dem Dressing vermischen.

Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kasselersteaks zusammen mit den Kartoffeln anrichten und mit Schnittlauch und Petersilie garnieren. Dazu den Salat servieren.



„Klassisches Hühnerfrikassee“ von Stephan Werner

Zutaten für zwei Personen

350 g	Hühnerbrust, küchenfertig
250 g	Jasminreis
3	Karotten
1 Knolle	Sellerie
1	Zitrone, unbehandelt
2	Zwiebeln
200 g	Champignons, weiß
200 g	Erbsen
250 g	Spargel, grün
125 ml	Weißwein (alkoholfrei)
500 ml	Geflügelfond
2 EL	Worcestersauce
100 g	Mehl
100 g	Joghurt
250 g	Butter
200 g	Sahne
1	Lorbeerblatt
6	Nelken
1 TL	Curry
	Salz, aus der Mühle
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Zubereitung

Die Karotten und den Sellerie schälen, halbieren und in kochendem Wasser blanchieren. Eine Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte mit den Nelken spicken. Anschließend die gespickte Hälfte samt Lorbeerblatt zum Gemüse geben. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und ebenfalls dazugeben. Das Ganze bei niedriger Temperatur 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Den Reis, 220 Gramm Butter, Joghurt und etwas Salz in Wasser kurz aufkochen lassen. Danach die Hitze reduzieren, den Reis etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend abgießen.

Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Champignons von den Stielen befreien und vierteln. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren, die Zwiebel und die Champignons hinzugeben. Den Geflügelfond angießen und das Ganze aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Weißwein, die Worcestersauce und den Zitronensaft zur Sauce geben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Spargel von den Enden befreien. Die Erbsen zusammen mit dem Spargel fünf Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Das Hühnerfleisch und das Gemüse abgießen und in kleine Würfel schneiden und unter die Sauce heben. Das Ganze mit der Sahne verfeinern. Den Reis abgießen, mit etwas Curry würzen und zusammen mit dem Frikassee auf anrichten.



„Winzersteak mit Semmelknödel“ von Karin Hornberger

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinenackensteaks
2	Eier
4 Scheiben	Bacon
1	Zwiebel
2	Zwiebeln, rot
5	Brötchen, vom Vortag
1EL	Mehl
125 ml	Apfelsaft, klar
125 ml	Rotwein
125 ml	Milch
1 Bund	Petersilie, kraus
2 Zweige	Weintrauben, grün, zum Garnieren
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen in feine Scheiben schneiden und salzen. Die Milch erwärmen, über die Brötchenscheiben gießen und etwas ziehen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit der Zwiebel in Butterschmalz andünsten.

Die Eier zu den Semmeln geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Teig zu Knödeln formen und in kochendes Salzwasser geben. Bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die roten Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die Steaks in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Anschließend im Backofen warm stellen.

Den Bacon in dünne Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln und den Bacon in der Pfanne andünsten, mit Mehl bestäuben und anschließend mit Apfelsaft und Rotwein ablöschen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Steaks in die Sauce geben und etwa drei Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Steaks zusammen mit den Semmelknödeln und der Sauce anrichten und mit Weintrauben garnieren.



„Flambierte Serrano-Rinderfilet-Röllchen mit Zuckerschoten und Wildreis“ von Jörg Binnemann

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilet, à 200 g
200 g	Wildreismischung
250 g	Zuckerschoten
4 Scheiben	Serrano Schinken
75 g	Butter
2	Eier
4 cl	Brandy
100 g	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Wildreis in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und in acht gleichgroße Stücke schneiden. Die Filetstücke hauchdünn plattieren. Anschließend jeweils mit einer Scheibe Serrano belegen und aufrollen. Die Enden glatt abschneiden.

Die Eier verquirlen. Die Röllchen erst durch die Eimasse ziehen, in Semmelbröseln wenden und von allen Seiten in 50 Gramm Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zuckerschoten putzen und in gesalzenem Wasser blanchieren.

Die Zuckerschoten kurz in der restlichen Butter schwenken. Die Röllchen mit Brandy begießen und flambieren. Anschließend zusammen mit dem Reis auf Tellern anrichten und mit dem Bratensud begießen.



„Ein Versuch von Petto di Pollo“ von Jenny Opitz

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilets, à 160 g
300 g	Tagliatelle, grün
350 g	Champignons, braun
150 ml	Weißwein, halbtrocken
150 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
1 Bund	Oregano
	Rosmarin, getrocknet
	Oregano, getrocknet
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser gar kochen.

Die Knoblauchzehe abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und dem getrockneten Oregano würzen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen, pfeffern und mit getrocknetem Oregano einreiben und auf beiden Seiten scharf angebraten.

Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen und die Champignons in der Pfanne anbraten. Die angebratenen Hähnchenbrustfilets im vorgeheizten Ofen auf einem Blech etwa 15 Minuten garen.

Die Champignons mit dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Sahne und frischem Oregano abschmecken.

Die Hähnchenfilets in die Sauce geben und für einige Minuten ziehen lassen. Das Hähnchenbrustfilet auf den Nudeln anrichten und die Pilz-Sauce darüber geben.



„Zürcher Geschnetztes mit Rösti“ von Joachim Herbst

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsfilet
500 g	Kartoffeln, festkochend
125 g	Champignons, weiß
1	Zwiebel
125 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Sahne
40 g	Butter
60 g	Butterschmalz
1 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, weiß aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser halb gar kochen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in etwa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Filetstreifen in Butter anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel und die Pilze im Bratensud anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Die Sahne angießen und weiter reduzieren lassen.

Die Kartoffeln mit einer Reibe reiben. Mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Einen Rösti in Butterschmalz ausbacken.

Das Fleisch mit dem Bratensaft zurück in die Sauce geben und mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Petersilie hacken. Den Rösti in zwei Hälften teilen und zusammen mit dem Geschnetzten auf Tellern anrichten. Mit der Petersilie dekorieren.