



## | Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 02. Dezember 2009 |

### „Kalbslendchen in Morchelrahm mit Spätzle“ von Tanja Gellert

#### Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsmedaillons, à 80 g
10	Morcheln, getrocknet, eingeweicht
2	Schalotten
250 g	Mehl
3 EL	Butter
2	Eier
125 ml	Sahne
60 ml	Weißwein, trocken
60 ml	Weinbrand
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbslendchen waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter von beiden Seiten scharf anbraten. Die Schalotten abziehen, mit den Morcheln fein schneiden und zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Anschließend das Ganze mit Weinbrand ablöschen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und in den Ofen geben. Die Sahne und den Weißwein angießen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwei Eier aufschlagen und mit Mehl und etwas Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, den fertigen Teig in einen Spätzlehobel geben und direkt in kochendes Wasser fallen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit Eiswasser abschrecken.

Vor dem Anrichten die Spätzle kurz in zerlassener Butter schwenken.

Die Kalbslendchen, die Spätzle mit der Morchelrahmsauce auf Tellern anrichten.



## **„Gebackene Blunzenscheiben mit Sauerkraut und Erdapfelschmarren“ von Friedrich Teltscher**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Blutwurst, à 500 g
500 g	Sauerkraut, aus dem Glas
400 g	Kartoffeln, festkochend
150 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
100 g	Bauchspeck, durchzogen
3 g	Kartoffelstärke
100 ml	Rinderfond
2	Zwiebeln
2	Eier
12 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butter
2 EL	Zucker
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln in Salzwasser bissfest kochen.

Eine Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in zwei Esslöffeln Sonnenblumenöl anschwitzen. Den Bauchspeck würfeln und mit dem Sauerkraut zu den Zwiebeln geben. Anschließend das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen und abgedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restliche Zwiebel abziehen, klein schneiden und in zwei Esslöffeln Öl und zwei Esslöffel Butter goldbraun anrösten.

Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, schälen, vierteln und zu den Zwiebeln geben. Die Kartoffeln stampfen, salzen und von beiden Seiten etwas anbraten lassen.

Die Blutwurst pellen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Ein Ei aufschlagen, die Blutwurstscheiben in Mehl wenden, durch das rohe Ei ziehen und in Semmelbrösel tunken. Die Blutwurstscheiben im restlichen Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Blutwurstscheiben mit dem Sauerkraut und der Kartoffelmasse auf Tellern anrichten. Den Schnittlauch fein hacken und damit garnieren.



## **„Lammkoteletts mit Thymiankruste und Kartoffelrösti“ von Marc Haese**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Lammkoteletts
10 Zweige	Thymian
250 g	Kartoffeln, festkochend
125 g	Lammfond
25 g	Tomaten, getrocknet, eingelegt
20 g	Parmesan, am Stück
15 g	Butterschmalz
50 ml	Rotwein, trocken
4	Kirschtomaten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
1	Ei
2 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
1 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Toastbrot
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, eine Hälfte fein und die andere grob reiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte über die Kartoffeln träufeln. Das Ei aufschlagen, mit einem halben Esslöffel Mehl und den Kartoffeln vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und in Olivenöl scharf anbraten.

Für Thymiankruste die getrockneten Tomaten in Würfel schneiden. Den Parmesan reiben und eine Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Acht Zweige Thymian zupfen und fein hacken. Das Toastbrot fein schneiden und mit den getrockneten Tomaten, dem Parmesan, dem Knoblauch und fünf Esslöffeln Thymian vermengen. Das Ganze mit einem Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und miteinander vermengen.

Das Lamm mit der Thymianpaste einreiben und für zehn Minuten in den Ofen geben. Die Kirschtomaten für drei Minuten dazu geben.

Den Bratensatz mit dem Rotwein und dem Lammfond ablöschen, den restlichen Thymian dazu geben und einköcheln lassen.

Nun die Rösti in Butterschmalz ausbacken.

Die Lammkoteletts mit den Tomaten und den Rösti auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.



## **„Zanderfilet mit Senfcreme und Kartoffeln“ von Christel Müller**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Zanderfilet, à 140 g, mit Haut
250 g	Kartoffeln, festkochend
125 g	Dickmilch
50 g	Butter
125 ml	Weißwein, lieblich
2	Babymöhren
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1	Ei
1 EL	Butterschmalz
2 TL	Senf, mittelscharf
1 Bund	Dill
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Babymöhren schälen und ebenfalls in Salzwasser bissfest garen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in Butterschmalz anschwitzen. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, etwas salzen, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und in der Zwiebelpfanne für drei Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend das Ganze mit Weißwein ablöschen und abgedeckt gar ziehen lassen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf im Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die Butter und die Dickmilch dazu geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Das Zanderfilet mit der Senfcreme, den Kartoffeln und den Babymöhren auf Tellern anrichten