



## | Die Küchenschlacht – Leibgericht vom 14. September 2009 |

### **„Schellfischtorte mit gestampftem Blumenkohl, Parmesansauce und Garnelen“ von Riete Maes**

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schellfischfilet, mit Haut
50 g	Garnelen, holländisch, gekocht
20 g	Parmesan
150 g	Blumenkohl
70 ml	Wermut
200 ml	Geflügelfond
50 ml	Sahne
50 g	Butter
2 EL	Mehl
1 EL	Petersilie, glatt
	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Peffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Für die Parmesansauce den Wermut und den Geflügelfond zum Kochen bringen, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Hälfte der Butter hinzufügen.

Den Blumenkohl zehn Minuten garen und anschließend zu einem groben Püree stampfen.

Die Sahne zum kochen bringen und mit dem Blumenkohlpüree vermengen. Etwas von der Muskatnuss reiben. Anschließend das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Schellfisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Den Schellfisch mit dem Rest der Butter sieben Minuten von beiden Seiten braten.

Den Parmesan unter Rühren den Parmesan in der Sauce auflösen und die Garnelen hinzugeben.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Blumenkohl auf Tellern verteilen und eine Portion Schellfisch darauf legen. Zum Schluss die Sauce um den Schellfisch verteilen, einige Garnelen dazulegen und die Petersilie darüber streuen.



## **„Duett von Entenbrust und Lamm“ von Nicolai Zimmermann**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Barbierentebrust, küchenfertig, à 250 g
200 g	Lammkotelett, vorpariert, Chops
250 g	Kartoffeln, festkochend
200g	Babymöhren, mit Grün
250g	Heidelbeeren
30 g	Buchenrauchmehl
50 ml	Sahne
100 g	Butter
150 ml	Bratenfond
1 cl	Weinbrand
1 Bund	Rosmarin, frisch
1 Bund	Thymian, frisch
2	Wacholderbeeren, getrocknet
6 EL	Olivenöl
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust und das Lamm waschen und trocken tupfen. Anschließend beides leicht salzen und pfeffern. Jeweils zwei Esslöffel Olivenöl in zwei Edelstahlpfannen erhitzen, jeweils einen Zweig Rosmarin und Thymian zugeben, und das Lamm- und Entenfleisch bei hoher Hitze circa 40 Sekunden von allen Seiten scharf anbraten. Die Hautseite der Ente etwas länger braten lassen. Die Hitze anschließend stark reduzieren, jeweils 20 Gramm Butter zugeben und das Fleisch mit dem Fett übergießen. Anschließend das Fleisch mit den Pfannen in den Ofen geben und ziehen lassen.

Die Kartoffeln halbieren. Den restlichen Rosmarin fein hacken. In einer Edelstahlpfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln bei niedriger Hitze langsam braten. Den Rosmarin hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Babymöhren putzen. Den Strunk bis auf zwei Zentimeter entfernen. Leicht mit Salz würzen und acht Minuten in einem Topf mit etwas Wasser dünsten.

Einen Topf mit Dämpfeinsatz stark erhitzen und das Buchenrauchmehl zusammen mit den Wacholderbeeren hinein geben. Wenn das Mehl zu rauchen beginnt, die Heidelbeeren auf dem Einsatz verteilen und den Topf schließen. Nach fünf Minuten den Topf von der Hitze nehmen und weiterhin geschlossen halten.

Den Bratenfond erhitzen und kurz reduzieren, danach die geräucherten Heidelbeeren und den Weinbrand hinzugeben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Karotten kurz in der restlichen Butter anschwanken und leicht mit Salz würzen.

Die Entenbrust und das Lamm aus dem Ofen nehmen und die Entenbrust in vier gleich große Teile schneiden. Die Lammchops am Knochenansatz zerteilen.

Die Sahne leicht erwärmen.

Das Fleisch mit den Babymöhren, den Kartoffeln und den Heidelbeeren auf einem Teller anrichten, mit der Sauce überziehen und die Sahne darüber träufeln. Das Fleisch abschließend mit einem Hauch Fleur de Sel nachwürzen.



## **„Hasenfilet mit Sternanisauce und Rote Bete-Kartoffelpüree“ von Berit Seifert**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Hasenfilets, à 150 g
2 Scheiben	Frühstücksspeck
150 g	Kartoffeln, mehligkochend
1 Kugel	Rote Bete, gekocht
100 g	Zuckerschoten
50 ml	Sahne
50 ml	Rotwein
50 ml	Wildfond
4 EL	Honig, flüssig
40 g	Butter
30 g	Zucker, braun
7	Sternanis
0,5 Bund	Basilikum
1 Schote	Chili, rot
4 cl	Gin
1	Muskatnuss
	Balsamicocreme, zum Garnieren
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Die Basilikumblätter zupfen. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und zusammen mit dem Basilikum fein hacken. Die Rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Basilikum pürieren.

In einem Topf den Wildfond zusammen mit dem Honig dem Gin, dem Rotwein und dem Sternanis erhitzen und reduzieren lassen.

Die Zuckerschoten in einem Topf mit Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit dem braunen Zucker, den Chili und etwas Wasser aufkochen lassen und die Zuckerschoten kurz darin schwenken.

Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Schnecke eindrehen. Mit dem Frühstücksspeck umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne 20 Gramm Butter erhitzen und darin die Hasenfilets von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie umwickeln und im Backofen für etwa acht Minuten warm stellen.

Den Bratensud in die Sauce geben, mit der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Sauce durch ein Sieb geben.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen, zu Püree verarbeiten, die Rote Bete-Masse dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit der restlichen Butter und etwa einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Die Hasenfilets mit dem Rote Bete-Kartoffelpüree und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit der Sauce und der Balsamicocreme garnieren.



## **„Zigeunerschnitzel mit Pommes frites“ von Ingo Punzmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbschnitzel, à 150 g
3	Kartoffeln, festkochend
3 Scheiben	Frühstücksspeck, leicht geräuchert
1	Paprika, rot
1 Bund	Frühlingszwiebeln
0,5 Bund	Petersilie, frisch
150 ml	Tomatenmark
50 g	Mehl
400 ml	Kalbsfond
	Öl, zum Frittieren
	Butter, zum Anbraten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Paprikagewürz, rosenscharf
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Anschließend schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Das Mehl mit etwas Paprikapulver mischen und die Schnitzel leicht damit einreiben. Das überschüssige Mehl abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin kurz von beiden Seiten anbraten und Farbe nehmen lassen. Butter dazugeben, die Schnitzel in Alufolie einschlagen und im Backofen warm stellen.

Die Frühlingszwiebeln, Paprika und Speck in die Pfanne der Schnitzel geben, das Tomatenmark und Butter hinzugeben und das Ganze anbraten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und den Bratsatz vom Boden lösen. Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in längliche Stifte, also zu Pommes Frites, schneiden, wässern und gut trocknen. Einen Topf mit Frittieröl erhitzen und die Streifen darin vorfrittieren. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Nach kurzer Zeit erneut in das heiße Fett geben und knusprig braun frittieren.

Die Paprikasauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas von der Bratenflüssigkeit zur Sauce geben.

Die Petersilie zupfen. Das Zigeunerschnitzel zusammen mit den Pommes frites und der Sauce anrichten und mit der Petersilie garnieren.



## **„Lammkoteletts mit Mandel-Cranberry-Reis“ von Maria Klawitter**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lammkoteletts, à 80 g
150 g	Basmatireis
100 g	Babymöhren
100 g	Pastinaken
50 g	Cranberries, getrocknet
50 g	Mandelstifte
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Zimt
3 EL	Zucker
0,5 Bund	Thymian, frisch
2 EL	Butter
7 EL	Olivenöl
2 EL	Honig, flüssig
	Kreuzkümmel
	Currypulver, mild
	Kardamom
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Basmatireis darin garen lassen und anschließend abgießen.

Die Babymöhren und die Pastinaken putzen, schälen und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Thymian fein hacken. Mit dem Honig, Zimt, Zucker, Thymian, Zitronensaft, Kardamom, Kreuzkümmel, Curry, etwas Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und das Gemüse darin einlegen. Anschließend auf ein Backblech geben und für zehn Minuten in den Backofen geben.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und im Olivenöl scharf anbraten. Anschließend mit dem Bratsud zum Gemüse auf das Blech geben.

Die Cranberries fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandelstifte darin rösten. Nun den Reis und die Cranberries hinzugeben.

Die Lammkoteletts mit dem Gemüse und dem Reis auf Tellern anrichten.



## **„Lendenspieß à la Milou“ von Christian Siegl**

### **Zutaten für zwei Personen**

350 g	Schweinelende, küchenfertig
200 g	Kartoffeln, festkochend
1	Gemüsezwiebel
1	Zwiebel
2	Paprika, rot
200 g	Speck, durchwachsen
2 EL	Tomatenmark
150 ml	Tomatenketchup
1 TL	Honig
2 TL	Sojasauce
1 EL	Balsamicoessig
1 EL	Currypulver
3 EL	Paprikapulver, edelsüß
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Die Paprika von den Samenkernen und den Scheidewänden befreien und grob würfeln. Die Gemüsezwiebel abziehen und würfeln. Den Speck ebenso in Würfel schneiden. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Paprikapulver würzen, auf Spieße stecken und in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Zum Endgaren für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Das Tomatenmark dazugeben, mit etwas Wasser ablöschen und den Ketchup dazugeben. Nun den Balsamicoessig und den Honig dazugeben und bei kleiner Hitze leicht kochen lassen. Dann die Sojasauce und einen Esslöffel Paprikapulver unterrühren und abschließend mit dem Currypulver verfeinern.

Die Kartoffeln einmal der Länge nach durchschneiden und die Hälften in dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel etwas Olivenöl mit zwei Prisen Salz verrühren, Kartoffeln hinzugeben und gut durchmischen. Die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen 20 Minuten garen.

Die Lendenspieße mit den Kartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten.