



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 08.Mai 2009 |

„Zanderfilet auf gebratenem Salbei mit Kürbiskernpolenta“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen:

2	Zanderfilets, à 120 g, mit Haut
4 EL	Kürbiskerne
1 Bund	Salbei
100 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsefond
2	Schalotten
1	Lorbeerblatt
6 EL	Maisgrieß, grob
4 EL	Mehl, zum Bestäuben
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Kürbiskernöl, zum Beträufeln

Zubereitung

Für die Polenta die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Esslöffel Butterschmalz andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, den Fond und das Lorbeerblatt dazugeben. Den Maisgrieß einstreuen, kräftig verrühren und die Polenta eine Minute kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Polenta zugedeckt zehn Minuten quellen lassen.

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und auf Gräten kontrollieren, diese, falls nötig, entfernen. Die Haut in Abständen von einem Zentimeter schräg einritzen. Die Filets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite ganz leicht mit Mehl bestäuben.

Die Zanderfilets bei mittlerer Hitze in einem Esslöffel Butterschmalz auf der Hautseite langsam braten. Die Filets aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben auf einem Teller ruhen lassen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften und sich aufblähen. Die Polenta nochmals aufkochen und das Lorbeerblatt entfernen. Die Polenta mit Salz und Pfeffer würzen. Falls nötig, einen Schuss Fond dazugeben, damit die Masse sämig wird. Einen Esslöffel kalte Butter und die Kürbiskerne untermischen.

Die Salbeiblätter abzupfen und in der restlichen Butter bei mittlerer Hitze braten. Die Zanderfilets mit der Hautseite nach oben auf den Salbei legen und zwei Minuten mit braten.

Das Zanderfilet mit der Haut nach oben auf Tellern anrichten und mit den gebratenen Salbeiblättern dekorieren. Zum Servieren die Polenta mit Kürbiskernöl beträufeln.



„Rhabarber mit Käsekuchenhaube“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen:

1 Stange	Rhabarber
200 g	Quark
50 ml	Apfelsaft
50 ml	Sahne
5 EL	Zucker
2 EL	Puderzucker
1 EL	Himbeermarmelade
1 EL	Stärke
1 TL	Butter
3	Eier
1	Zitrone, unbehandelt

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Rhabarber schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf zwei Esslöffel Zucker karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft ablöschen, sofort den Rhabarber und die Himbeermarmelade hinzugeben und kurz köcheln lassen.

Die Rhabarbermasse nun in zwei mit der Butter ausgefettete Tassen geben.

Die Schale der Zitrone abreiben. Für die Käsekuchenhaube den Quark mit den Eiern, der Stärke, dem restlichen Zucker sowie dem Zitronenabrieb vermischen und mit der Sahne cremig rühren. Das Ganze auf die Rhabarbermasse vorsichtig herauf heben und im Ofen 15 Minuten garen.

Anschließend mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.