

| Die Küchenschlacht - Menü am 05. Februar 2015 | „Hauptgang und Dessert“ Horst Lichter



Hauptgang: „Venezianische Kalbsleber mit Zwiebel-Rotweinsauce, Rucola-Kartoffelstampf“ von Barbara Kastl

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber
25 g Butter
1 EL Olivenöl

Für die Sauce:

200 g rote Zwiebeln
25 ml Balsamicoessig
100 ml Rotwein
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf:

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln
100 ml Milch
125 g Sahne
3 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Rucola
Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 ml Olivenöl
5 Salbeiblätter

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und im Wasser gar kochen.

Die Kalbsleber abwaschen, trocken tupfen und in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis es schäumt. Die Kalbsleber darin sehr scharf und kurz anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Petersilie klein hacken. Die Zwiebel mit dem Zucker in der Pfanne anschwitzen, bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Mit dem Balsamico und einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen. Mit Pfeffer würzen und die Sauce auf



die Hälfte reduzieren. Die Leber und die Petersilie dazugeben, die Sauce aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Kartoffeln abgießen. Die Milch mit der Sahne in einen Becher geben und mit der Petersilie und dem Rucola pürieren. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie eine braune Farbe annimmt. Die Kartoffeln mit der gebräunten Butter und der Hälfte der Kräutermilch mischen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nach und nach die restliche Kräutermilch zugeben. Den Stampf mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Kartoffelstampf kugelförmig auf Tellern anrichten, die Leber und die Sauce dazugeben. Mit den Salbeiblättern garnieren. Frisch gemahlene Pfeffer darüber geben und servieren.



Dessert: „Winterliches Tiramisu mit Sauerkirschen“ von Barbara Kastl

Zutaten für zwei Personen

2	Schokoladenlebkuchen (ohne Oblate)
250 g	Sauerkirschen (ohne Stein)
1	Zitrone
100 g	Mascarpone
100 g	Magerquark
100 g	Schmand
20 ml	Orangenlikör
20 ml	Rum
100 ml	starker Kaffee
2 EL	Kakaopulver
	Zucker, zum Abschmecken

Zubereitung

Die Lebkuchen zerbröseln und in ein Glas geben. Den Kaffee mit dem Rum mischen und über die Masse geben. Die Kirschen abtropfen lassen und ins Glas füllen.

Die Zitrone halbieren und des Saft auspressen.

Die Mascarpone, den Quark und den Schmand vermischen, mit etwas Zucker, dem Orangenlikör und dem Zitronensaft abschmecken und ebenfalls ins Glas geben. Das Tiramisu mit einer Kirsche dekorieren und im Kühlschrank kalt stellen.

Das Lebkuchen-Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen und servieren.



Hauptgang: „Penne all'arrabiata“ von Mario Broszio

Zutaten für zwei Personen

400 g	Penne
150 g	durchwachsener Speck
500 ml	passierte Tomaten
35 g	Kapern
2	rote Peperoncini
2	Knoblauchzehen
100 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl
1 TL	Balsamicoessig
1 Prise	Zucker
4 Stiele	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Penne darin bissfest kochen.

Für die Penne den Speck fein würfeln. Die Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Die Blätter der Petersilie abzupfen und klein schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin drei Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Knoblauch und die Peperoncini dazugeben und kurz mitbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Zucker und dem Balsamico würzen. Anschließend die Kapern zur Sauce geben und zwei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan reiben.

Die Penne mit der Saue auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan servieren.



Dessert: „Knuspriger Kirschquark“ von Mario Broszio

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kirschen, entkernt aus dem Glas
1	Zitrone
50 g	Spekulatius
100 g	Frischkäse
100 g	Quark
200 g	Sahne
100 g	Zucker
1 EL	Speisestärke
4	Baiser
1	Vanilleschote

Zubereitung

Die Kirschen mit dem Saft und mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf erhitzen. Etwas von dem Saft in einer externen Schüssel mit der Speisestärke anrühren und zurück zu den Kirschen geben. Die Kirschen etwas eindicken lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Quark und dem restlichen Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Baisers grob zerkrümeln und unter die Quarkmasse rühren.

Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerbröseln.

Die Hälfte der Spekulatius auf die Gläser verteilen, die Hälfte der Quark-Sahne-Masse darauf geben. Die restlichen Spekulatius und den restlichen Quark verteilen. Als letzte Schicht die Kirschen auf dem Quark verteilen.

Den Knusprigen Kirschquark im Glas servieren.



Hauptgang: „Putenmedaillons mit Krithariki und Feta-Minz-Dip“ von Dimitrios Kaltsidis

Zutaten für zwei Personen

Für die Putenmedaillons:

300 g Putenfleisch
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für die Kritharaki:

150 g Kritharaki
1 Schalotte
2 Fleischtomaten
5 EL Olivenöl
½ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Oregano
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feta-Minz-Dip:

50 g griechischer Schafskäse
100 g griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe
4 Stängel Minze
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Putenfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und in einer tiefen Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Kritharaki die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Schalotte in derselben Pfanne wie das Fleisch dünsten, die Kritharaki und das Olivenöl dazugeben und bei mittlerer Hitze in der Pfanne schwenken. Das Paprikapulver und den Oregano darunter rühren.

Die Tomaten waschen und mit einer Reibe reiben. Zu den Kritharaki geben. 250 Milliliter Wasser dazugeben und kurz aufkochen lassen. Kräftig mit Salz würzen.

Das Putenfleisch in eine Auflaufform geben, mit der Kritharaki-Tomaten-Mischung komplett bedecken und im Ofen etwa 17 Minuten backen.

Für den Dip drei Stängel Minze klein hacken. Den Knoblauch abziehen und ein Viertel davon klein hacken. Der restliche Knoblauch kann anders verwendet werden. Den Schafskäse klein zerbröseln, den Joghurt, den Knoblauch und die Minze dazugeben und alles zusammen mit dem Pürierstab zu einem festen Dip mixen. Die Kritharaki auf Tellern anrichten, Medaillons von der Pute abschneiden und darauf legen. Den Joghurt-Dip darüber geben und mit Minze und Oregano garniert servieren.



Dessert: „Crêpe Suzette“ von Dimitrios Kaltsidis

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 g	Mehl
2	Eier
50 ml	Milch
1 EL	Sonnenblumenöl
20 ml	Rum
½	Vanilleschote
2 EL	Zucker
	Butter, zum Backen
	Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

3	Orangen
1	Zitrone
100 g	Butter
1 EL	Zucker
2 EL	brauner Zucker
50 ml	Orangenlikör
50 g	gehobelte Mandeln
2 Zweige	Minze, für die Garnitur

Zubereitung

Für den Teig die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier, das Öl, das Vanillemark und den Zucker, die Milch, das Mehl, den Rum und 50 Milliliter Wasser und eine Prise Salz mixen. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben, bis der Teig eine dickflüssige Konsistenz hat.

In einer Pfanne mit wenig Butter sehr dünne und helle Crêpes backen. Die Crêpes zu Vierteln zusammenklappen und warm stellen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf erwärmen. Zwei Orangen und die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Zucker zur Butter gießen und etwas einkochen lassen. Die dritte Orange filetieren. Die Mandeln in einer Pfanne leicht anbräunen. Den Orangenlikör leicht anwärmen.

Die Crêpes gefaltet in eine Pfanne geben, die Sauce darübergießen und etwas ziehen lassen. Die Orangenschalen auf die Crêpes geben, den braunen Zucker und den Orangenlikör darüber geben und alles flambieren.

Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit Minze und den Mandeln garnieren und servieren.