



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 11. Februar 2008 |

Knusper-Pute mit Sellerie-Rahm-Püree von Marina Noack

Zutaten für zwei Personen

2	Putenschnitzel, à 150 g, küchenfertig
400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
150 g	Cornflakes
150 g	Butter
200 g	Babymöhren
60 g	Butterschmalz
2	Eier
1 Knolle	Sellerie, klein
4 Zehen	Knoblauch
250 ml	Sahne
2 EL	Honig
2 Zweige	Petersilie
1	Muskatnuss
	Crema di Balsamico
	Estragonessig
	Paprikagewürz, scharf
	Chilipfeffer
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer, Salz, Paprika und Chilipfeffer würzen. Zwei Eier verquirlen und auf einen Teller geben. Die Cornflakes auf einen zweiten Teller ausbreiten. Die Putenschnitzel erst im Ei, dann in den Cornflakes wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die panierten Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend im Backofen warm halten.

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Sellerie großzügig schälen, den Blatt- und Wurzelansatz abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und mit den Selleriestücken gar kochen. Die Muskatnuss reiben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Die Möhren schälen und bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

Den Knoblauch häuten und fein schneiden. Die Kartoffeln und Sellerie abgießen, mit Sahne, Salz, Muskat, Knoblauch und Pfeffer abschmecken und zu einem Püree stampfen.

Die Möhren mit Honig glasieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie hacken.

Die Putenschnitzel zusammen mit Möhren und Kartoffelpüree anrichten, mit Crema di Balsamico und Estragonessig beträufeln und mit der Petersilie garnieren.



Selleriesamtsuppe mit schwarzem Trüffel von Kai Guske

Zutaten für zwei Personen

2 Knollen	Sellerie, groß
1	Zwiebel
30 g	Butter
200 ml	Sahne
200 ml	Gemüsefond
100 ml	Riesling
2 TL	Trüffelöl
1 TL	Olivenöl
1 Knolle	Trüffel, schwarz, klein
1 Prise	Selleriesalz
1	Baguette
1 Zehe	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze darin anschwitzen.

Eine Sellerieknolle schälen, würfeln und zu den Zwiebeln geben.

Alles mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Die Gemüsebrühe, 100 Milliliter Sahne und das Selleriesalz in den Topf geben und den Sellerie weich kochen.

Die Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zweite Sellerieknolle oben aufschneiden und mit einem Parisienne-Ausstecher aushöhlen.

Ein halbes Baguette aufschneiden und die Knoblauchzehe abziehen.

Das Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen, das Baguette mit der aufgeschnittenen Seite in die Pfanne legen und anrösten.

Währenddessen den Trüffel in dünne Scheiben hobeln. Das geröstete Baguette aus der Pfanne nehmen und mit dem Knoblauch abreiben.

Den Rest der Sahne mit einem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen.

Die Suppe mit der geschlagenen Sahne nochmals aufschäumen, in die ausgehöhlte Sellerieknolle geben, mit dem dünn gehobelten Trüffel bestreuen und dem Trüffelöl beträufeln. Dazu das geröstete Baguette servieren.

Die Muscheln in der Pfanne scharf anbraten, bis sie eine bräunliche Farbe bekommen. Etwas Butter und Zitronensaft in die Pfanne geben, die Muscheln darin schwenken und die restlichen Kräuter darüber geben.

Den Spargel und Lauch mit dem Salat auf einem Teller anrichten. Die Jakobsmuscheln daneben legen und mit der Safransauce dekorieren.



Gebackenes Hähnchen mit Bratkartoffeln und Brokkoli von Anna Heide

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenkeulen
2	Hähnchenflügel
150 g	Mayonnaise
2 Stiele	Petersilie, frisch
0,5 TL	Paprikapulver
4 Zehen	Knoblauch, jung, klein
10	Kartoffeln
2 EL	Dill, getrocknet
1 Stiel	Dill, frisch
1	Zwiebel, rot
200 g	Brokkoli
1 EL	Parmesan, gerieben
20 g	Kräuterbutter
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Die Petersilie fein hacken. Zwei Knoblauchzehen häuten und halbieren.

Die Mayonnaise mit etwas Salz, etwas Pfeffer, dem Paprikapulver und der Petersilie vermischen.

In die Hähnchenkeulen/-flügel einen Schlitz schneiden und jeweils eine halbe Knoblauchzehe in eine/n Keule/Flügel drücken, diese nach dem Backen wieder entfernen. Das gesamte Fleisch in der Mayonnaise-Marinade wälzen. Anschließend 20 Minuten im Ofen backen.

Die Kartoffeln waschen, anschließend trocken tupfen. In dünne Scheiben schneiden.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Kartoffeln in der Pfanne braten. Nach circa vier Minuten den frischen Dill hinzufügen.

Die Zwiebeln und die restlichen zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden bei schwacher Hitze in wenig Wasser dünsten. Anschließend etwas Kräuterbutter dazugeben. Mit etwas Salz und dem Parmesan abschmecken.

Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, die Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls in die Pfanne geben. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den frischen Dill hinzufügen.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit frischem Dill dekorieren.



Hähnchenklößchen mit Basilikumsauce und gebuttertem Tomatenreis von Alexander Höhne

Zutaten für zwei Personen

400 g	Hühnerbrustfilet
2	Eier
200 g	Reis
250 ml	Sahne
1	Zitrone, unbehandelt
120 g	Parmesan
250 ml	Geflügelfond
1 Bund	Basilikum
1	Zwiebel
250 ml	Olivenöl
1 Glas	Tomaten, getrocknet, eingelegt
3 EL	Tomatenmark
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer
	Butter

Zubereitung:

Gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen. Den Reis 20 Minuten bissfest garen.

Das Hühnerbrustfilet zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben und in einer Küchenmaschine pürieren. Ein Ei trennen. Das Eigelb und das andere Ei in die Schüssel geben und alles vermischen. Schale von einer Zitrone mit einer Reibe reiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale abschmecken.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen. Mit zwei Löffeln längliche Klößchen aus der Masse stechen und ins kochende Wasser geben. Die Klößchen 15 Minuten gar ziehen lassen.

Die Zwiebel häuten und klein schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfelchen anschwitzen. Anschließend mit 300 Millilitern Hühnerbrühe ablöschen. Die Sahne zur Sauce geben und einreduzieren lassen.

Den Parmesan mit einer Reibe fein reiben, Basilikumblätter zupfen und beides in einer Schüssel zusammen mit Olivenöl pürieren. Das Pesto mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Tomatenmark anschwitzen. Den Reis abgießen, zusammen mit den gehackten Tomaten in die Pfanne geben, alles gut vermischen und Temperatur ziehen lassen.

Die Klößchen mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser holen. Den Tomatenreis in eine Zylinderform füllen und mittig auf einen Teller stürzen. Die Klößchen dazugeben und zusammen mit dem Pesto und der Sauce anrichten.



Kutteln mit grünen Stampfkartoffeln und Radieschengemüse von Elisabeth Strauß

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kutteln
300 g	Kartoffeln
20 g	Butterschmalz
30 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Weißwein, trocken
5 cl	Noilly Prat
1 EL	Mehl
1 Zweig	Petersilie
1 Stange	Sellerie
1	Liebstöckel
1	Zwiebel
1 Blatt	Lorbeer
1 TL	Brühe, gekörnt
1 Bund	Radieschen
1 Prise	Zucker
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Die Zwiebel abziehen, in Würfel hacken und leicht rösten. Die Kutteln dazugeben, kurz mitrösten, mit Mehl bestäuben und mit Noilly Prat und Brühe ablöschen. Den Wein angießen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Bei milder Hitze köcheln lassen.

Die Petersilie hacken. Den Sellerie und Liebstöckel fein schneiden.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Den Knoblauch abziehen. Die Kartoffeln mit der Knoblauchzehe in Salzwasser garen. Das Kochwasser abgießen sobald die Kartoffeln weich sein. Die Kartoffeln mit zwei Esslöffeln Petersilie, Liebstöckel und dem geschnittenen Stangensellerie fein zerdrücken. 20 Gramm Butter untermischen.

Die Radieschen rüsten, halbieren und in einen Topf mit Salzwasser geben. Mit einer Prise Zucker und zehn Gramm Butter garen, bis sie glasig sind.

Vor dem Servieren die Kutteln mit Pfeffer und Salz nachwürzen und mit den restlichen Kräutern bestreuen.

Alles zusammen auf Tellern anrichten.



Lammfilet mit Limonen-Ingwer-Sauce von Erich Hartl

Zutaten für zwei Personen

500 g	Lammlachs, küchenfertig
250 g	Kartoffeln, festkochend
1 Knolle	Ingwer
2	Limetten, unbehandelt
50 g	Butter, kalt
1 Stange	Vanille
1 Schote	Chili
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Knolle	Knoblauch
100 g	Schalotten
100 ml	Gemüsebrühe
3 Blatt	Lorbeer
1	Muskatnuss
2 cl	Noilly Prat
40 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Currypulver

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Die Lammfilets mit ein wenig Curry, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Lamm von beiden Seiten kurz in der Pfanne anbraten und salzen. Anschließend das Lamm im Backofen warm halten.

Die Schalotten abziehen, schneiden und eine Knoblauchzehe halbieren. Beides in den Bratensud geben und glasig werden lassen. Zwei Zentimeter Ingwer schälen, fein schneiden und zusammen mit der Chilischote dazugeben.

Eine Limette halbieren und auspressen. Mit dem Zestenreißer etwas Schale von einer Limette abziehen. Den Limettensaft mit einem Schuss Noilly Prat kurz in einem Topf aufkochen und anschließend die Gemüsebrühe angießen. Die Sauce reduzieren lassen. Dann die Vanilleschote, die Lorbeerblätter, den Rosmarin und den Thymian dazugeben. Anschließend die Sauce durch ein Sieb gießen, etwas Limettenschale dazugeben. Danach die Sauce mit der kalten Butter aufmontieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und gar kochen. Anschließend die Würfel in der Pfanne kross anbraten.

Die Lammfilets schräg in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Kartoffeln servieren.