



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 21. Februar 2008 |

Thunfisch-Tagliata von Monika Urban

Zutaten für zwei Personen

400 g	Thunfischsteak
100 g	Parmesan
100 g	Rucola
200 g	Kartoffeln
2	Zitronen, unbehandelt
1	Zwiebel, klein
3 Zweige	Lorbeer, frisch
2 Zweige	Rosmarin
2 Zehen	Knoblauch
1 cl	Portwein
4 EL	Aceto Balsamico, alt
8 EL	Olivenöl
	Olio agrumato al Limone
	Crema di Balsamico
	Salz, grob
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Thunfisch waschen und trockentupfen. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit vier Esslöffeln Olivenöl vermischen. Eine Knoblauchzehe abziehen und mit einem Messer andrücken.

Lorbeerblätter zupfen. Die zweite Zitrone in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit 15 Lorbeerblättern, einem Rosmarinzwig, der angedrückten Knoblauchzehe und dem Thunfisch in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank ziehen lassen.

Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Zwiebel häuten und klein schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl auf ein Backblech geben. Die Kartoffelscheiben und die Zwiebelstückchen auf das Backblech geben, mit grobem Salz, dem zweiten Rosmarinzwig und Pfeffer würzen. Anschließend 20 Minuten im Ofen gratinieren.

Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thunfisch dem Gefrierbeutel entnehmen, abtupfen und in der Pfanne drei Minuten von jeder Seite braten. Aus der Pfanne nehmen, mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Zwei bis drei Esslöffel von der Marinade in die Pfanne geben und mit Portwein und zwei Esslöffeln Balsamico ablöschen. Die Thunfischsteaks erneut in die Pfanne geben, mit Olio agrumato al Limone beträufeln und einige Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Die Steaks sollten nicht durchgebraten sein.

Rucola waschen und trockentupfen. Anschließend mit zwei Esslöffeln Balsamico beträufeln und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Parmesan hobeln. Anschließend den Salat mittig auf einen vorgewärmten Teller geben. Kartoffeln und Gemüse seitlich anrichten. Thunfisch in Tranchen schneiden und auf dem Salatbett platzieren. Mit dem Bratenfond und etwas Olio agrumato al Limone beträufeln, mit Parmesan bestreuen und mit Crema di Balsamico dekorieren.



Grappasabayon mit Haselnuss-Crêpes von Monika Urban

Zutaten für zwei Personen

100 g	Trauben, hell
50 g	Zucker
20 g	Haselnüsse, ungeschält
30 g	Butter
100 ml	Weißwein, trocken
5	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1 Schote	Vanille
1 EL	Mandelblättchen
1 TL	Stärke
2 cl	Grappa
3 cl	Orangensaft
1 Msp.	Pudertzucker
1 Msp.	Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Schale der Zitrone reiben. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zwei Eier, Orangensaft, die Hälfte der Zitronenschale, das Vanillemark und die Stärke miteinander vermischen und durch ein Sieb passieren. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne bräunen, aufschäumen, zum passierten Teig geben und daraus in der gleichen Pfanne dünne Crêpes backen.

Haselnüsse fein hacken. Ein Ei trennen. Das Eigelb mit etwas Pudertzucker schaumig rühren. Eiweiß mit zehn Gramm Zucker steif schlagen, mit dem Eigelb und den Haselnüssen vermischen, auf die Crêpes streichen und einschlagen. Die Crêpes auf ein Backblech setzen und sechs bis acht Minuten im Ofen backen.

Zwei Eier trennen. Eigelb, 40 Gramm Zucker und den Weißwein in einer Schüssel vermischen und auf ein Wasserbad stellen. Die Mischung bei siedendem Wasser so lange schlagen, bis die Creme schaumig ist und das doppelte Volumen erreicht hat. Den Grappa hinzugeben und noch einmal gut durchschlagen.

Eine Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen ohne Fett rösten. Die Trauben schälen und entkernen. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Trauben darin schwenken. Die Crêpes auf dem warmen Sabayon zusammen mit den Trauben anrichten und mit den Mandelblättchen dekorieren.



Knuspriges Zanderfilet auf „Risotto Milanese“ von Axel Bock

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, küchenfertig, mit Haut
4	Strauch- oder Flaschentomaten, reif
4 Zehen	Knoblauch
3	Schalotten
130 g	Butter
3 Zweige	Thymian
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Risotto-Reis
750 ml	Geflügelfond
100 ml	Weißwein
1 Stück	Parmesan, 100 g
0,5 TL	Safranfäden
20 g	Mehl
	Olivenöl
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Schalotten häuten und in feine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe häuten und mit einem Messer andrücken.

700 Milliliter Geflügelfond in einem Topf erhitzen. 30 Gramm Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch glasig dünsten. Reis hinzufügen, etwas anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Den heißen Geflügelfond angießen, bis der Reis bedeckt ist. Die Flüssigkeit einkochen lassen und gelegentlich umrühren. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Reis eine sämige Konsistenz hat.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten kreuzweise einritzen und eine Minute im kochenden Wasser blanchieren. Anschließend die Tomaten mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser holen und in Eiswasser abschrecken. Nun die Haut der Tomaten entfernen, das Fruchtfleisch vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Safranfäden in 50 Milliliter Geflügelfond auflösen und zum fertig gegarten Risotto geben. Parmesan mit einer Reibe reiben. Das Risotto mit 50 Gramm Butter, Parmesan, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Haut der Zanderfilets einschneiden und mit etwas schwarzem Pfeffer, Salz, Olivenöl, Zitronensaft und ein wenig Mehl einreiben. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine ungeschälte Knoblauchzehe mit einem Messer andrücken. Die Zanderfilets mit dem Knoblauch und zwei Thymianzweigen bei mittlere Hitze fünf Minuten anbraten. Anschließend den Fisch wenden, 30 Gramm Butter hinzugeben und die Hitze herunterdrehen.

Zwei Knoblauchzehen häuten und mit dem Messer andrücken. Thymianblätter von einem Zweig zupfen. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und etwas Zucker hinzufügen und die Tomatenfilets sautieren. Ein paar Thymianblätter hinzugeben und mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

Risotto mittig auf einem Teller anrichten, ein Fischfilet darauf platzieren und mit etwas Bratensud überträufeln. Tomatenfilets daneben anrichten.



Schnelle Birnen-Tarte mit Vanillesauce von Axel Bock

Zutaten für zwei Personen

2	Birnen, reif
2 Scheiben	Blätterteig, tiefgekühlt
125 ml	Milch
100 ml	Sahne
3	Eier
50 g	Zucker, weiß
50 g	Zucker, braun
50 g	Puderzucker
1 Schote	Vanille, de Tahiti
1	Sternanis
4 cl	Williamsbrand
5 cl	Weißwein
100 g	Pistazien
100 g	Mandelblättchen
1 Zweig	Zitronenmelisse
	Kardamomkapseln

Zubereitung

Blätterteig auftauen und den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Puderzucker in einer Sauteuse karamellisieren und mit Weißwein und zwei Esslöffeln Wasser ablöschen. Die Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in den Weißwein-Sud geben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend in Spalten zu einem Fächer schneiden.

Je eine Hälfte auf den aufgetauten Blätterteig legen und den Teig der Form der Birne entsprechend anderthalb Zentimeter um die Birne herum abschneiden. Ein Ei trennen, das Eigelb mit der Sahne verquirlen und den Rand des Teiges damit bepinseln. In den Ofen geben und 15 Minuten unter ständiger Beobachtung goldbraun ausbacken.

Milch in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und mit Sternanis und Kardamomkapseln in der Milch kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zwei Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem weißen Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die warme Milch durch ein Sieb zur Eiermasse geben. Alles zusammen in einen Topf geben und bei kleiner Hitze zur Rose abziehen. Die Masse darf nicht kochen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Mandelblättchen darin anrösten. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, die Birne mit dem braunen Zucker berieseln und mit einem Mini-Bunsenbrenner kurz karamellisieren.

Pistazien hacken. Einen Saucen-Spiegel auf einen Teller geben und die Tarte darauf anrichten. Mandeln, ein paar Blättchen Zitronenmelisse, Pistazien und etwas Puderzucker garnieren.



Hähnchenschenkel mit gelbem Reis von Aslihan Bektas

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenschenkel, küchenfertig
150 g	Langkornreis
250 ml	Sahne
2	Zwiebeln, rot
2	Paprika, rot
1 Zehe	Knoblauch
10 EL	Olivenöl
2 EL	Rinderbrühe, gekörnt
1 EL	Butter
4 TL	Bratensauce, gekörnt
2 TL	Gelbwurz
1 TL	Paprikagewürz
1 Zweig	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch häuten und fein schneiden. Rosmarinzwig zupfen. Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Rosmarin, Knoblauchstückchen und vier Esslöffeln Olivenöl marinieren. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenschenkel von beiden Seiten knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebeln abziehen und vierteln. In der gleichen Pfanne erneut zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen. Paprika teilen, entkernen, in Streifen schneiden und dazugeben.

Bratensauce in 125 Milliliter Wasser auflösen, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel zehn Minuten kochen lassen. Danach mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenschenkel dazugeben und auf niedriger Stufe etwas ruhen lassen.

Zwei Esslöffel Olivenöl und einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Reis waschen, in den Topf geben, eine Minute garen lassen und mit 250 Milliliter Wasser ablöschen. Rinderbrühe und Gelbwurz hinzufügen, mit Salz abschmecken und aufkochen. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 20 Minuten garen lassen. Gelegentlich umrühren.

Die Hähnchenschenkel mit dem Reis und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



Birne mit Milchreis-Füllung von Aslihan Bektas

Zutaten für zwei Personen

1	Birne, Abate
500 ml	Milch
50 g	Milchreis
60 g	Zucker
100 g	Schokolade
1 EL	Saucenbinder
1 EL	Butter
1 TL	Zimt
1 Zweig	Pfefferminze

Zubereitung

Birne schälen, halbieren und entkernen. Zimt mit 50 Gramm Zucker mischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Birnenhälften darin leicht anbraten, anschließend auf einen Teller geben und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Milch in einem Topf erhitzen. Milchreis und zehn Gramm Zucker dazugeben und aufkochen. Anschließend Saucenbinder hinzufügen und einkochen lassen.

Milchreis abkühlen lassen und die Birnen damit füllen. Für zehn Minuten ins Gefrierfach geben.

Schokolade fein raspeln, die Birnen damit bestreuen und mit Pfefferminzblättern garnieren.

© by fernsehmacher