



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 03. April 2008 |

Entenbrust mit Polenta und Orangen-Sauce von Nina Tiefner

Zutaten für zwei Personen

1	Entenbrust, à 250 g, mit Haut, küchenfertig
2 Zweige	Thymian
6	Wacholderbeeren
6 Körner	Piment
1 Knolle	Knoblauch
6 Körner	Pfeffer
1	Orange, unbehandelt
3 EL	Zucker
100 ml	Orangensaft
250 ml	Geflügelfond, dunkel
100 ml	Rotwein
1 cl	Grand Marnier
625 ml	Milch
100 g	Polentagries
1 Zweig	Rosmarin
	Öl
	Fleur de Sel
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

500 Milliliter Milch in einem Topf erwärmen. Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Salz, die Knoblauchzehe, je einen Zweig Thymian und Rosmarin in einen Teefilter geben, diesen verschließen und 15 Minuten in der Milch ziehen lassen.

Die Orange schälen und die Schale in schmale Streifen schneiden. Den Zucker mit drei Esslöffeln Wasser in einem Topf erhitzen, bis die Masse goldbraun wird. Die Orangenschalen unter ständigem Rühren hinzufügen. Sobald die Orangenschalen zu karamellisieren beginnen, das Ganze mit Grand Manier ablöschen. Anschließend den Orangensaft, den Rotwein und den Geflügelfond hinzufügen und einreduzieren lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite anbraten. Den restlichen Knoblauch abziehen und horizontal halbieren. Einen Zweig Thymian, die Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner und den Knoblauch, mit der Schnittseite nach unten, hinzugeben. Die Entenbrust wenden, anschließend in Alufolie wickeln und für zehn Minuten in den Ofen geben.

Den Teefilter aus der Milch nehmen, die Milch aufkochen lassen, kräftig salzen, den Gries einrühren und unter ständigem Rühren drei Minuten kochen lassen. Je nach Konsistenz die restliche Milch hinzufügen, damit eine cremige Masse entsteht.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Entenbrust aufschneiden und mit Fleur de Sel würzen. Die Orangen-Sauce angießen.

© by fernsehmacher



Karamellierte Feigen mit Vin Santo-Eis von Nina Tiefner

Zutaten für zwei Personen

2	Feigen
125 ml	Rotwein
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
100 ml	Läuterzucker
50 ml	Vin Santo
50 g	Honig
3 EL	Zucker
2	Eier
4	Cantuccini

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eigelb mit der Sahne pürieren. Die Milch zum Kochen bringen, langsam zum Dotter-Sahne-Gemisch hinzufügen und anschließend durch ein Sieb passieren.

Die Masse erwärmen, den Honig hinzufügen, mit dem Läuterzucker abschmecken und den Vin Santo einrühren. Das Ganze abkühlen lassen und anschließend in einer Eismaschine zum Gefrieren bringen.

Die Feigen vierteln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und solange köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Feigen hinzufügen und mit dem Karamellsaft übergießen.

Die Cantuccini grob hacken und in das Eis einrühren.

Die Feigen auf Tellern anrichten und das Eis in einer kleinen Schale daneben servieren.



Tandoori-Hähnchen von Jörn-Udo Kortmann

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenfilets, à 180 g, küchenfertig
1 Bund	Minze
250 g	Joghurt
1 EL	Tandoori-Paste
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
2 Herzen	Römersalat
250 g	Kichererbsen, aus der Dose
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Blätter der Minze von den Stielen zupfen und in Steifen schneiden. Den Joghurt mit der Minze vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und dünn mit der Tandoori-Paste bestreichen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten sieben Minuten anbraten.

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Salatherzen ebenfalls in Streifen schneiden.

Die Kichererbsen abtropfen lassen.

Die Filets aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln.

Die Zwiebeln und die Kichererbsen ins Bratfett geben und zwei Minuten darin andünsten. Den Salat unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets aus der Alufolie auswickeln, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und dem Dip auf Tellern anrichten.



Gebratene Ananas mit Mandelpesto von Jörn-Udo Kortmann

Zutaten für zwei Personen

1	Ananas
50 g	Mandeln, mit Haut
1 Bund	Zitronenmelisse
2 EL	Zucker, braun
1 EL	Rum
0,5 TL	Sambal Oelek
1 EL	Nussöl
1 EL	Butter

Zubereitung

Die Mandeln in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und grob hacken.

Die Blätter der Zitronenmelisse von den Stielen zupfen und hacken. Anschließend mit Zucker, Rum, Sambal Oelek und Nussöl verrühren. Die Mandeln untermischen.

Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Diese nun halbieren und den Strunk entfernen.

Die Butter in einer Grillpfanne erhitzen und die Ananasscheiben von beiden Seiten drei Minuten lang anbraten.

Je drei Stücke Ananas mit dem Mandel-Pesto auf Tellern anrichten.



Schweineschnitzelchen mit Kräuterkruste von Otto Böcker

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet, küchenfertig
2 EL	Mehl
2	Eier
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Schnittlauch
1 Zweig	Thymian
0,5 Bund	Majoran
2 EL	Haselnüsse, gemahlen
30 g	Butterschmalz
300 g	Spargel, grün, gefroren
25 g	Butter
1 EL	Honig
200 ml	Weißwein, trocken
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Parmesan
	Salz
	Pfeffer, weiß
	Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Spargel auftauen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in acht gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend salzen, mit schwarzem Pfeffer würzen und mit dem Handrücken leicht andrücken und in dem Mehl wenden.

Die Eier verquirlen, salzen und mit weißem Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe abziehen.

Die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden. Den Thymian abzupfen. Drei Esslöffel der Petersilie und zwei Esslöffel des Schnittlauchs zu den Eiern geben. Den Majoran zupfen und zusammen mit den Haselnüssen unterrühren.

Die Schnitzelchen in der Panade wenden, anschließend das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ausbacken.

Den Spargel schälen und zusammen mit dem Honig, der Butter, dem Weißwein, der Knoblauchzehe, dem Thymian, Salz und Pfeffer in Alufolie einwickeln. Das Ganze auf einem Blech für 15 Minuten in den Ofen geben.

Den Parmesan hobeln. Die Schnitzelchen mit dem Spargel auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan dekorieren.



Äpfel-Birnen-Gratin mit Marzipanhaube von Otto Böcker

Zutaten für zwei Personen

1	Apfel, Boscop
1	Birne
1	Zitrone, unbehandelt
30 g	Amarettini
30 g	Löffelbiskuits
20 g	Butter
1	Ei
1 EL	Zucker
40 g	Marzipan-Rohmasse
20 g	Mandelstifte

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Apfel und die Birne schälen und in Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Fruchtspalten mit zwei Esslöffeln Zitronensaft beträufeln.

Eine ofenfeste Form mit der Butter ausstreichen. Die Löffelbiskuits grob zerbröseln, die Amarettini zerstoßen. Dieses nun abwechselnd mit den Apfel- und Birnenspalten in die Form schichten.

Das Ei trennen und das Eigelb, den Zucker und das Marzipan zu einer dicken Creme verrühren.

Das Eiweiß steif schlagen, unter die Eigelbmasse heben und auf die Früchte geben.

Mit den Mandelstiften bestreuen und etwa zwölf Minuten im Backofen überbacken.

Alles auf Tellern anrichten.

© by fernsehmacher