



|Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 7. April 2008|

Bratwurstgulasch mit Rotkohl und Kartoffeln von Marcus Binnerer

Zutaten für zwei Personen

500 g	Bratwurst, vom Schwein, grob, gefroren
500 g	Rotkohl
10	Kartoffeln, festkochend
500 g	Zwiebeln, weiß
1	Apfel
50 g	Speck
2	Paprika, rot
1 Zehe	Knoblauch
400 ml	Bratenfond, dunkel
1	Lorbeerblatt
10 g	Paprikapulver, scharf
10 g	Rosenpaprikapulver
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Eine Zwiebel beiseite legen, die restlichen Zwiebeln abziehen, achteln und anschließend grob klein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen.

Die gefrorene Bratwurst in gleich große Stücke schneiden und in den Topf zu den Zwiebeln geben. Die Paprika halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze gelegentlich umrühren, bis die Bratwurst goldbraun ist.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Knoblauchzehe abziehen, in den Topf zu der Bratwurst geben und zusammen mit dem Gulasch anschmoren. Nach und nach den Bratenfond dazugeben und mit dem Paprikapulver, Rosenpaprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die letzte Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Speck würfeln und mit den Zwiebelstücken zusammen in einem Topf mit Öl anschwitzen.

Den Apfel schälen und fein reiben. Den Rotkohl, das Lorbeerblatt und den geriebenen Apfel mit zu den Zwiebel- und Apfelstücken geben und das Ganze köcheln lassen.

Das Gulasch mit den Kartoffeln und dem Rotkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Makkaroni im Schinkenmantel mit Rucola-Orangen-Grapefruit-Salat von Anneliese Kowalewski

Zutaten für zwei Personen

150 g	Makkaroni
2 Scheiben	Schinken, gekocht
1 Bund	Rucola
3 Zweige	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
200 g	Tomaten, geschält, aus der Dose
40 g	Parmesan
100 ml	Milch
1	Zwiebel
2	Eier
1 EL	Crème fraîche
2 TL	Butter
1	Orange, unbehandelt
1	Grapefruit, rosa
1 EL	Honig, flüssig
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Sesamsamen
1 cl	Ramazotti
1 EL	Sesamöl, hell
1 EL	Olivenöl
1 EL	Zucker
1 TL	Oregano, gemahlen
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen, anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Zwei kleine Förmchen mit der Butter ausstreichen. Den Schinken in je drei breite Streifen schneiden und die Förmchen damit auslegen, bis diese bedeckt sind. Anschließend die Makkaroni spiralförmig hineinlegen.

Die Blätter von den Thymianzweigen zupfen. Den Parmesan reiben. Die Milch, zwei Esslöffel Parmesan, die Eier und die Crème fraîche verquirlen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und die Thymianblätter untermischen. Die Masse in die Förmchen verteilen, mit je einem Esslöffel Parmesan bestreuen und 20 Minuten im Backofen goldgelb ausbacken.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, die Knoblauchwürfel dazugeben und das Tomatenmark untermischen. Mit den Tomaten und deren Saft ablöschen. Die Tomaten leicht andrücken, mit Salz, Pfeffer, dem Oregano und dem Zucker abschmecken und köcheln lassen.

Die Stiele des Rucola entfernen. Die Orange und die Grapefruit schälen, filetieren und den Saft dabei auffangen.

Die Sesamsamen in einer Kasserolle ohne Fett rösten, den Honig und das Sesamöl untermischen, mit Orangensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rucolablätter mit dem Ramazotti vermengen, mit den Orangen- und Grapefruitfilets auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.



Die Makkaroni im Schinkenmantel aus den Förmchen lösen und mit der gratinierten Seite nach oben auf separaten Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit der Tomatensauce garnieren.

© by fernsehmacher



Spaghetti Monte e Mare Diavolo von Gert Roelen

Zutaten für zwei Personen

10	Tigergarnelen, küchenfertig
120 g	Spaghetti
250 g	Romanesco, klein
250 g	Brokkoli
100 g	Zuckerschoten
250 g	Karotten
2	Zucchini
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Petersilie, glatt
4 EL	Olivenöl
	Peperoncini, gemahlen
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Romanesco und den Brokkoli in kleine Röschen teilen. Die Karotten in zentimetergroße Stücke schneiden und alles zusammen für fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

Die Zucchini vierteln, entkernen und ebenfalls in zentimetergroße Stücke schneiden. Anschließend mit den Zuckerschoten zu dem restlichen Gemüse in den Topf geben und ebenfalls zwei Minuten blanchieren. Das Gemüse danach kalt abschrecken.

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln.

Das restliche Olivenöl und das Peperoncini pulver in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Garnelen abspülen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse und die Spaghetti hinzufügen und das Ganze miteinander vermischen. Die Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und ebenfalls untermischen.

Die Petersilie hacken. Alles auf Tellern anrichten und mit der Petersilie dekorieren.



Gebratenes Lammfilet mit Chicorée von Ulrike Klebba

Zutaten für zwei Personen

2	Lammrückenfilets, à 250 g, küchenfertig
2 Stauden	Chicorée
6	Kartoffeln, Bamberger Hörnchen
2	Orangen, unbehandelt
15 g	Haselnüsse
3 Zweige	Estragon
5 ml	Portwein, weiß
75 g	Butter
10 ml	Honig
50 ml	Lammfond
50 ml	Haselnussöl
50 ml	Olivenöl
	Fleur de Sel
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Eine Orange schälen und filetieren. Die zweite Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Haselnüsse hacken und den Estragon klein schneiden.

Den Strunk vom Chicorée so heraus trennen, dass die Blätter noch zusammenhalten.

In einer Pfanne 25 Gramm Butter erhitzen, den Honig hinzugeben, den Chicorée darin anbraten und das Ganze nach Belieben salzen und pfeffern. Mit dem Portwein und dem Orangensaft ablöschen, reduzieren lassen, den Lammfond anschließend hinzufügen und wiederum einreduzieren. Die Orangenfilets, die Haselnüsse und den Estragon unterheben und die Sauce mit 25 Gramm Butter binden.

Die Lammrückenfilets waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl vier Minuten von beiden Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren, die restliche Butter unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie eingewickelt einige Minuten ruhen lassen.

Die Bamberger Hörnchen in Salzwasser gar kochen und anschließend pellen. Die Kartoffeln mit dem Haselnussöl und dem Fleur de Sel vermengen und abgedeckt kurz ziehen lassen.

Das Lammrückenfilet mit dem Chicorée und den Bamberger Hörnchen auf Tellern anrichten und servieren.



Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelgratin und Brokkoliröschen von Hans-Helmut Horn

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilets, à 180 g, küchenfertig
6	Kartoffeln, festkochend
300 g	Brokkoli
200 ml	Sahne
80 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, fünf Minuten in eine Schüssel mit Wasser geben und danach in Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und leicht andrücken. Die Kartoffelscheiben, die Sahne und den Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in eine feuerfeste Form legen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den Brokkoli für eine Minute hineingeben. Anschließend abgießen und kurz in eine Schüssel mit Eiswasser legen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin goldgelb braten.

Die Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Brokkoliröschen darin anschwanken.

Die Hähnchenbrustfilets mit dem Kartoffelgratin und den Brokkoliröschen auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Knusperlachs mit Meeresfrüchte-Orecchiette und Aioli von Gaby Seeger

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsfilets, à 250 g, küchenfertig
250 g	Orecchiette (Öhrchennudeln)
300 g	Meeresfrüchte, gemischt, tiefgekühlt
4 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel, rot
100 g	Kräuter-Oliven, schwarz, in Öl, entsteint
4 Bund	Petersilie
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
150 g	Butter
200 g	Butterschmalz
200 g	Tempuramehl
60 g	Weizenmehl
5 g	Paprikapulver
250 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Meeresfrüchte in 50 Millilitern Olivenöl anbraten und den Knoblauch zugeben, sobald sie fast gar sind. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Orecchiette in Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen.

Die Oliven halbieren, die Zwiebel abziehen und beides würfeln. Die Petersilie fein hacken.

Zwei weitere Knoblauchzehen abziehen, durch die Presse in eine tiefe Schüssel drücken, Salz zugeben und verrühren. Mit dem restlichen Olivenöl vermengen und die Petersilie, die Oliven und die getrockneten Tomaten hinzufügen. Anschließend die Zwiebelwürfel, Meeresfrüchte und Orecchiette unterheben.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und salzen. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Die Filets mit dem Saft beträufeln und ziehen lassen.

Das Tempuramehl mit 200 Millilitern kaltem Wasser anrühren und mit Paprikapulver würzen.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Das Mehl sieben. Die Lachsfilets zunächst mit Mehl bestäuben, dann im Tempuramehl wenden und anschließend in der Pfanne goldbraun braten. Dabei möglichst wenig bewegen und wenden.

Die verbliebene Knoblauchzehe fein hacken, kurz in Butter anbraten und über die Orecchiette geben.

Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.