



|Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 9. April 2008|

Gefüllte Schweinekoteletts mit Kartoffeln, Blumenkohl und Pfeffersauce von Marcus Binninger

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinekoteletts, à 250 g, küchenfertig
8	Kartoffeln, festkochend
2 Scheiben	Schinken, gekocht
125 g	Mozzarella
1	Blumenkohl
3	Schalotten
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
250 ml	Fleischfond
250 ml	Sahne
25 g	Butter
5 EL	Pfefferkörner, grün und schwarz
	Öl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser gar kochen.

Den Blumenkohl von den Blättern befreien, in kleine Röschen teilen und ebenfalls in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Schweinekoteletts waschen, trocken tupfen und der Länge nach einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und je eine Scheibe Schinken und drei Scheiben Mozzarella in die Taschen füllen.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Petersilie und das Basilikum fein hacken.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl von jeder Seite fünf Minuten goldgelb braten. Anschließend herausnehmen und warm halten.

Die Sahne mit den Pfefferkörnern in den Bratenfond geben, einmal aufkochen lassen und mit dem Fleischfond aufgießen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten mit der Butter in einer weiteren Pfanne kurz andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.



Medaillons vom Rehrücken mit dreierlei Pfeffer von Ulrike Klebba

Zutaten für zwei Personen

6	Rehmedaillons, vom Rücken, à 50 g
250 g	Wirsing
50 g	Räucherspeck
3	Schalotten
1	Karotte
1	Champignon
1	Lorbeerblatt
15 g	Wacholderbeeren
2 Zweige	Rosmarin
1	Muskatnuss
100 ml	Portwein
25 ml	Madeira
25 ml	Rotwein
25 ml	Cassis-Likör
125 ml	Rehfond
200 g	Sahne
10 g	Butter, kalt
30 g	Butterschmalz
10 g	Bergpfeffer
10 g	Pfeffer, schwarz, geschrotet
10 g	Pfeffer, weiß
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Rehmedaillons waschen, trocken tupfen und in heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren und die Wacholderbeeren, sowie die Rosmarinzweige hinzufügen. Nach zwei Minuten das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in den drei Pfeffersorten sowie im Salz wenden und warm halten.

Die Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Den Champignon in kleine Stücke schneiden. Alles in eine Pfanne geben und andünsten. Mit Portwein, Madeira, Rotwein und Cassis-Likör ablöschen und einreduzieren lassen. Den Rehfond angießen, mit Salz, dem weißen und schwarzen Pfeffer sowie dem Bergpfeffer abschmecken und so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend den Inhalt der Pfanne durch ein feines Sieb passieren und mit kalter Butter verfeinern.

Den Räucherspeck, das Lorbeerblatt und die Sahne aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Anschließend das Lorbeerblatt wieder entfernen.

Den Wirsing in feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren, anschließend abschrecken. Die Muskatnuss reiben. Die Sahne-Mischung durch ein Sieb passieren, mit den Wirsingstreifen vermischen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Wirsing mit den Rehmedaillons und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln und Keniabohnen im Speckmantel von Hans-Helmut Horn

Zutaten für zwei Personen

2	Lammrücken, à 180 g, ausgelöst
10	Drillinge, festkochend
200 g	Keniabohnen
4 Scheiben	Frühstücksspeck
1 Zweig	Rosmarin
2 TL	Bohnenkraut, gerebelt, getrocknet
400 ml	Portwein
1 TL	Crème fraîche
1 EL	Butter
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Bohnen an den Enden abschneiden und in leicht gesalzenem Wasser eine Minute kochen. Anschließend in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken.

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch beidseitig scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und 20 Minuten im Backofen garen lassen. Den Bratenfond aufkochen lassen, mit dem Portwein ablöschen und mit Crème fraîche abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 15 Minuten gar kochen. Die Butter in einer Kasserolle schmelzen lassen, die Kartoffeln hinzufügen und zusammen mit dem Rosmarinzweig anbräunen.

Vier Scheiben Speck nebeneinander ausbreiten, mit Pfeffer und Bohnenkraut würzen und je sechs Bohnen darin einwickeln. Die Speckröllchen in eine Auflaufform legen und fünf Minuten im Backofen backen.

Das Lamm in Scheiben schneiden und mit den Rosmarinkartoffeln und den Keniabohnen auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Singapur-Teller von Gaby Seeger

Zutaten für zwei Personen

8	Scampi, küchenfertig
200 g	Nudeln, schwarz
200 g	Shrimps
200 g	Meeresfrüchte, gemischt
100 g	Austernpilze, frisch
100 g	Oliven, gemischt, entsteint, in Kräuter und Knoblauch eingelegt
100 g	Kaiserschoten
100 ml	Weißweinessig
3 Zehen	Knoblauch
8	Limetten, unbehandelt
1 Bund	Basilikum
2 Zweige	Rosmarin
100 g	Mu-Err-Pilze
200 ml	Chickensauce, süß-sauer
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Meeresfrüchte, die Austernpilze und die Shrimps in heißem Olivenöl kurz anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mu-Err-Pilze und die Kaiserschoten blanchieren. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Pilze, Oliven, Kaiserschoten, die Nudeln und den Knoblauch mit in die Pfanne geben und vermischen. Anschließend mit dem Weißweinessig und der Chickensauce ablöschen. Das Ganze kurz durchziehen lassen und beiseite stellen.

Den Rosmarin und das Basilikum zupfen und in einer weiteren Pfanne verteilen. Die verbliebene Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und dazugeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und ziehen lassen.

Die Scampi waschen und trocken tupfen. Die Limetten halbieren, auspressen und den Saft über die Scampi träufeln. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit dem Rosmarin, Basilikum und dem Knoblauch anbraten.

Die Scampi mit den Meeresfrüchten und den Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.