



|Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 24. April 2008|

Chilinudeln mit Garnelen und Spargel von Eike Ahlhausen

Zutaten für zwei Personen

400 g	Garnelen, küchenfertig
100 g	Blattspinat, jung
250 g	Chilinudeln
150 g	Spargel, grün
2	Limetten, unbehandelt
1 Bund	Basilikum
3 Zweige	Koriander
4 EL	Olivenöl
1 TL	Pfeffer, grob gemahlen
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Koriander fein hacken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Öl, Pfeffer und einen Teelöffel Koriander in einer Schüssel vermischen und die Garnelen darin einlegen.

Die Chilinudeln gar kochen, abgießen und warm stellen.

Den Spargel weich kochen und anschließend in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die Limetten halbieren und mit den Garnelen in einer Grillpfanne eine Minute von beiden Seiten grillen, bis die Garnelen gar sind.

Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Garnelen mit den Chilinudeln, dem Spargel, Spinat und Basilikum vermischen. Den Saft aus den gegrillten Limetten über den Nudeln auspressen und das restliche Olivenöl und den schwarzen Pfeffer darübergeben.

Die Nudeln mit den Garnelen und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

© by fernsehmacher



Schokoladentöpfchen von Eike Ahlhausen

Zutaten für zwei Personen

30 g	Schokolade, zartbitter
50 g	Crème Double
100 ml	Sahne
2	Eier
1 TL	Espressopulver
1 Prise	Weinstein
10 g	Streuzucker
2	Mokkabohnen

Zubereitung

Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Crème Double in einen Topf geben. Bei niedriger Temperatur langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Anschließend von der Kochstelle nehmen.

Die Eier trennen. Ein Eigelb und das Espressopulver unter die Schokoladencreme rühren.

Die Eiweiß mit dem Weinstein steif schlagen und anschließend den Zucker unterrühren. Die Eiweißmischung vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben, bis der Eischnee gleichmäßig verteilt ist.

Die Mischung in zwei Förmchen gießen und kalt stellen, bis sie fest geworden ist.

Die Sahne aufschlagen und die beiden Förmchen mit der Schlagsahne und je einer Mokkabohne dekorieren.

© by fernsehmacher



Blaugesottene Forelle im Gemüsebett von Horst Heindrichs

Zutaten für zwei Personen

1	Forelle, à 250 g
500 g	Kartoffeln, festkochend
2	Karotten
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
1 Stange	Porree
1 Knolle	Sellerie
1	Petersilienwurzel
1	Meerrettichwurzel, frisch
200 g	Sahne
125 ml	Balsamicoessig, weiß
125 ml	Weißwein, trocken
200 ml	Sekt, trocken
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Estragon
1 Bund	Dill, frisch
1	Lorbeerblatt
4	Wachholderbeeren
1 Msp.	Chilipulver
1 Päckchen	Vanillezucker
30 g	Butter
	Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und in kaltes Salzwasser legen. 20 Minuten kochen lassen, abgießen und anschließend in zehn Gramm Butter schwenken.

Die Karotten schälen und in Stücke schneiden. Den Porree ebenfalls in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Karottenstücken, zwei Litern Wasser, dem Essig, dem Wein und dem Sekt in einen Topf geben. Die Sellerieknolle und die Petersilienwurzel schälen, in feine Streifen schneiden und mit ins Wasser geben. Rosmarin, Estragon, das Lorbeerblatt, die Wachholderbeeren und das Chili ebenfalls in den Topf geben. Die Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden, hinzufügen und das Ganze kochen lassen.

Die Forelle ausnehmen, unter fließendem Wasser waschen und in den kochenden Gemüsesud geben. Die Temperatur herunterregeln und zehn Minuten garen lassen.

Die Sahne mit einer Prise Vanillezucker steif schlagen. Die Meerrettichwurzel schälen, abreiben und einen Esslöffel unter die Sahne heben.

Die Forelle auf Tellern auslegen und mit dem Wurzelgemüse aus dem Sud garnieren. Den Fisch mit der Meerrettichsahne und je zehn Gramm Butterflöckchen garnieren. Von der Zitrone einige Scheiben abschneiden und auf den Fisch legen. Die Kartoffeln daneben legen. Den Dill fein hacken und über die Kartoffeln streuen.



Armer Ritter von Horst Heindricks

Zutaten für zwei Personen

2	Eier
2 Scheiben	Weißbrot
125 ml	Milch
2 EL	Butter
100 g	Paniermehl
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
	Zucker

Zubereitung

Die Eier mit der Milch und dem Salz verquirlen. Das Weißbrot kurz von beiden Seiten hineintunken, anschließend im Paniermehl wenden und in der Butter von beiden Seiten goldbraun backen.

Die Scheiben auf kleine Teller legen. Etwas Zimt mit Zucker vermischen und diese damit bestreuen.

© by fernsehmacher



Rotbarsch im Weißweinsud von Annika Meinusch

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rotbarschfilet
200 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Kirschtomaten
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Sellerie
3 Zweige	Thymian
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Basilikum
150 ml	Weißwein
400 ml	Milch
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln und die Sellerieknolle schälen und in Stücke schneiden. Diese in gesalzenem Wasser 20 Minuten gar kochen.

Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Blättchen vom Thymian, der Petersilie und dem Basilikum zupfen und fein schneiden.

125 Gramm Kirschtomaten halbieren. Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern bestreuen. Den Kräuterfisch und alle Tomaten in einen Bratschlauch (alternativ in Alufolie) geben und mit dem Weißwein übergießen. Den Bratschlauch verschließen, die Oberseite einstechen, auf ein kaltes Backblech legen und zwölf Minuten garen.

Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, die Milch nach und nach angießen und unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Abschließend einen Esslöffel Butter unterrühren.

Den Rotbarsch mit dem Weißweinsud und dem Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Whiskey-Mascarpone von Annika Meinus

Zutaten für zwei Personen

125 g	Mascarpone
250 g	Quark, 40% Fett
200 g	Sahne
2 EL	Waldhonig
1 EL	Single Malt Whiskey
125 g	Trauben, gemischt, kernlos
1 Bund	Minze

Zubereitung

Den Quark, die Mascarpone und den Honig verrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Den Whiskey ebenfalls untermischen.

Etwas Minze zupfen. Die Creme bis zur Hälfte der Gläser einfüllen, 30 Gramm Trauben daraufgeben, erneut Creme aufschichten und mit den restlichen Trauben und der Minze garnieren.

© by fernsehmacher