

| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 29. April 2008 |

Rindertournedos mit dreierlei Dip von Thomas Dill

Zutaten für zwei Personen

3	Rindertournedos, à 60 g, küchenfertig
30 g	Dörrfleisch
4	Kartoffeln, festkochend
150 g	Feldsalat
2	Eier
2	Äpfel
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Pfifferlinge
6	Zwiebeln, klein
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Parmesan
3 EL	Rotwein
1 EL	Senf
200 ml	Saure Sahne
1 TL	Crème fraîche
1 TL	Gin
1 TL	Tabascosauce
1 Bund	Dill
1 Zweig	Thymian
20 g	Walnüsse, ohne Haut
6 EL	Salatöl
	Paprikapulver, edelsüß
	Balsamicoessig
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Olivenöl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und auspressen. Einen Apfel schälen, klein raspeln und mit zwei Esslöffeln des Zitronensaftes beträufeln. Drei Zwiebeln abziehen, würfeln und zu den Äpfeln geben. Mit vier Esslöffeln Salatöl vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Saure Sahne mit dem Senf und der Crème fraîche vermischen. Den Dill hacken und vier Esslöffel zum Gemisch geben. Den Gin ebenfalls zufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Den zweiten Apfel schälen und raspeln. Die Eier hart kochen, pellen und durch ein Sieb drücken. Einen Teelöffel der Zwiebel, die Apfeleraspel und die Eier in eine Schüssel geben und nach und nach zwei Esslöffel Salatöl, einen Esslöffel Zitronensaft, den Rotwein, Salz und Pfeffer untermischen und mit dem Tabasco abschmecken.

Die Tournedos waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer einreiben und beide Seiten je zwei Minuten in heißem Butterschmalz braten.

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den Thymianzweig zupfen. Die restlichen Zwiebeln abziehen und fein hacken. Das Dörrfleisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Kartoffeln in Olivenöl goldgelb braten. Das Dörrfleisch und die Zwiebeln hinzufügen und das Ganze mit Salz, Paprika und Thymianblättchen würzen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Pfifferlinge putzen, den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Pfifferlinge mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl braten und ebenfalls über den Salat geben. Die Nüsse darüber streuen und den Parmesan grob über den Salat raspeln.



Mit Essig, Salz, Zucker und Pfeffer eine Marinade herstellen und über den Salat geben.

Die Rindertournedos mit den Kartoffeln und dem Salat auf Tellern anrichten und die drei Dips dazu servieren.

© by fernsehmacher



Kokoshähnchen auf Bananenblatt mit Korianderreis von Sandra van Nuland

Zutaten für zwei Personen

2	Hühnerbrustfilets, à 150 g
200 g	Basmati-Reis
2	Bananenblätter, klein
4 EL	Kokosflocken
6	Karotten
3 EL	Rosinen
1 EL	Balsamicocreme
3 EL	Honig
300 ml	Hühnerfond
2 EL	Butter
2 Zweige	Koriander
4 EL	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

400 Milliliter Wasser zusammen mit dem Hühnerfond in einem Topf erhitzen, leicht salzen und den Reis gar kochen. Den Topf von der Hitze nehmen, ein Küchentuch um den Topfdeckel wickeln, den Topf damit verschließen und den Reis ziehen lassen.

Die Hühnerbrüste waschen und trocken tupfen. Die Balsamicocreme mit einem Esslöffel Honig vermischen, beide Seiten der Hühnerbrüste damit bestreichen und anschließend in den Kokosflocken wälzen.

Die Karotten schälen, in Stifte schneiden und in der Pfanne in zwei Esslöffeln Olivenöl andünsten.

Die Hühnerbrustfilets im restlichen Olivenöl von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten und anschließend etwas ziehen lassen. Danach in kleine Streifen schneiden.

Den Koriander fein hacken und mit der Butter unter den Reis mischen. Den Reis in zwei kleine runde Auflaufförmchen füllen und auf die Teller stürzen.

Den restlichen Honig und die Rosinen über die Karotten geben und bei leichter Hitze drei Minuten ziehen lassen.

Je ein Bananenblatt neben dem Reis anrichten und die Hühnerbruststreifen auf die Bananenblätter setzen. Die glasierten Karottenstifte fächerförmig seitlich anlegen und das Ganze servieren.



Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Sauce Gribiche von Dr. Günter Küppers

Zutaten für zwei Personen

1 kg	Kalbstafelspitz
1	Karotte
3	Kartoffeln, festkochend
1	Ei
1	Tomate
1	Salatgurke
2	Schalotten
1 Stange	Staudensellerie
1 Knolle	Sellerie
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Estragon
1 Bund	Schnittlauch
100 ml	Kalbsfond
100 ml	Traubenkernöl
20 ml	Sherryessig
10 ml	Kürbiskernöl, steirisch
40 ml	Portwein, weiß
5 g	Cassisenf
10 g	Dijonsenf
1	Lorbeerblatt
5	Nelkenpfefferkörner
3	Wacholderbeeren
1	Bouquet Garni, getrocknet (Petersilie, Thymian, Lorbeer)
1 TL	Kapern, klein
10	Pfefferkörner, schwarz
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Ei hart kochen. Die Tomate am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser abbrühen, häuten, halbieren und entkernen.

Das Fett und die Haut vom Tafelspitz entfernen und diesen anschließend in einen Topf mit Wasser geben.

Die Karotte, den Staudensellerie und den Sellerie in kleine Würfel schneiden. Eine Schalotte abziehen, fein hacken und alles zum Tafelspitz geben. Das Lorbeerblatt, Bouquet Garni und die Hälfte der Petersilie zusammen mit dem Nelkenpfeffer, den Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern ebenfalls in den Topf geben und das Ganze zum Kochen bringen. Am Siedepunkt die Hitze reduzieren und den Tafelspitz garen.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Je nach Größe 15 Minuten im gleichen Topf garen. Anschließend herausnehmen und leicht salzen. Die restliche Petersilie hacken und die Kartoffeln damit bestreuen.

Das Ei pellen und das Eiweiß vom Eigelb lösen. Die zweite Schalotte abziehen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Tomate, das Eiweiß und den Schnittlauch ebenfalls fein schneiden und hinzufügen. Die Salatgurke in kleine Würfel schneiden, entkernen und zusammen mit den Kapern und dem Dijonsenf dazugeben. Alles vermischen und etwas salzen.

Das Eigelb mit dem Cassisenf vermischen, nach und nach das Traubenkernöl einrühren und mit Kalbsfond aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und dem Portwein abschmecken. Den Inhalt der Schüssel unterheben und alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden. Je drei Scheiben fächerartig auf die Teller platzieren und mit Meersalz würzen. Die Sauce Gribiche am unteren Ende des Fächers auf das Fleisch setzen. Am unteren Rand die Bouillonkartoffeln anrichten. Das Fleisch mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl beträufeln und mit den restlichen Estragonblättern garnieren.



Lachskotelett mit Kiwi-Gurken-Gemüse von Annegret Heeren

Zutaten für zwei Personen

2	Lachskoteletts, à 150 g, küchenfertig
300 g	Kartoffeln, festkochend
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1	Salatgurke
2	Kiwis
150 ml	Gemüsefond
150 g	Crème fraîche
4 EL	Butterschmalz
110 g	Butter
1 Bund	Dill
60 g	Zucker, braun
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Salatgurke schälen, längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Kiwis schälen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser gar kochen und anschließend pellen. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen und 90 Gramm Butter dazugeben. Die Kartoffeln darin schwenken und mit Salz abschmecken.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel und die Gurkenscheiben darin andünsten. Den Gemüsefond dazugießen und bei mittlerer Hitze zwölf Minuten garen lassen. Die Crème fraîche zu dem Gemüse geben, die Kiwischeiben unterheben und langsam erhitzen.

Die Lachskoteletts kalt abspülen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und das Fleisch mit etwas Zitronensaft beträufeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten anbraten.

Das Kiwi-Gurken-Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill fein hacken und über das Gemüse streuen.

Die Lachskoteletts mit dem Kiwi-Gurken-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Zweierlei vom Lamm mit gegrilltem Gemüse von Bernd Nennstiel

Zutaten für zwei Personen

500 g	Lammkarree
2	Karotten
1 Knolle	Sellerie
1 Stange	Lauch
1	Paprika, gelb
1	Paprika, rot
1	Zucchini, grün
1	Zucchini, gelb
1	Aubergine, klein
8	La Ratte-Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel
500 ml	Rotwein, trocken
1 EL	Tomatenmark
25 g	Mehl
100 g	Butter, kalt
30 g	Butter
2 EL	Butterschmalz
	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte des Lammkarrees auslösen, von Sehnen und Haut befreien und in Würfel schneiden.

Die Karotten schälen und die Zwiebel abziehen. Den Lauch, den Sellerie, die Zwiebel und die Karotten klein schneiden. Das Gemüse mit der Haut, den Sehnen und den Knochen der ausgelösten Hälfte des Fleisches in Olivenöl heiß werden lassen. Das Tomatenmark und 375 Milliliter Rotwein dazugeben und kochen lassen.

Aus dem Mehl und der Butter eine Mehlschwitze anrühren.

Das gewürfelte Fleisch in Olivenöl anbraten und im restlichen Rotwein schmoren lassen. Nach und nach etwas vom kochenden Sud dazugeben. Zum Schluss die Sauce mit der Mehlschwitze binden, mit der kalten Butter montieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Paprika vierteln und die weißen Strünke entfernen. Die Zucchini und die Aubergine in feine Streifen schneiden. Anschließend das Gemüse in einer Grillpfanne mit wenig Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern.

Die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser gar kochen und in Butterschmalz knusprig anbraten.

Den restlichen Lammrücken auf beiden Seiten anbraten, pfeffern und salzen und in den Ofen geben.

Das Ragout mittig auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren. Den Lammrücken halbieren und jeweils auf das Ragout geben. Das Gemüse seitlich anlegen und servieren.