



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 30. April 2008 |

### **Schweinefilet mit Kartoffeln und Krabbensauce von Thomas Dill**

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schweinefilet
1	Kartoffel, groß, festkochend
100 g	Schinken, roh
200 g	Nordseekrabben
200 g	Champignons, klein
200 g	Brokkoli
500 ml	Gemüsefond
125 ml	Sahne
50 g	Mandelblättchen
1 Bund	Estragon
1 EL	Butter, kalt
40 g	Butter
	Butterschmalz
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und in Butterschmalz scharf anbraten. Das Fleisch anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Kartoffel schälen und in vier Scheiben schneiden. Diese zehn Minuten bei niedriger Temperatur in Olivenöl ausbacken. Anschließend die Hitze erhöhen, die Kartoffeln goldgelb anbraten und salzen.

Den Schinken fein schneiden und in der Butter anbraten. Die Champignons dazugeben und durchschwenken. Das Krabbenfleisch hinzufügen, das Ganze mit der Sahne ablöschen und einreduzieren lassen. Die Hitze anschließend reduzieren, einige Estragonblätter zupfen und darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter unterziehen.

Den Brokkoli in Röschen teilen, im Gemüsefond bissfest garen und anschließend abgießen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und danach über den Brokkoli geben.

Die Kartoffeln und den Brokkoli auf Tellern anrichten. Das Filet aufschneiden, auf die Kartoffeln geben und mit der Sauce beträufeln.



## ***Brombeereis mit Eierlikör von Thomas Dill***

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Eier
250 g	Puderzucker
50 ml	Wodka
420 g	Sahne
200 g	Brombeeren
80 g	Kristallzucker, fein
200 ml	Milch

### **Zubereitung**

Zwei Eier trennen. Die übrigen Eier mit zwei Eigelb schaumig schlagen. Den Puderzucker sieben und löffelweise unter die Masse rühren. Den Wodka ebenfalls hinzufügen. 300 Gramm Sahne halbfest schlagen und unter den Eierlikör heben.

Die Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Kristallzucker hinzufügen und die Milch unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen, unter die Brombeermilch heben und alles gut durchmischen.

Das Ganze in die Eismaschine geben und 30 Minuten frieren lassen.

Das Eis mit dem Eierlikör in tiefen Tellern anrichten.



## ***Jakobsmuscheln mit Wermutsauce und Blattspinat von Dr. Günter Küppers***

### **Zutaten für zwei Personen**

8	Jakobsmuscheln, ausgelöst
400 g	Blattspinat, frisch
1	Schalotte
1 Stange	Staudensellerie
1	Muskatnuss
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Fischfond
2 cl	Weißwein
4 cl	Noilly Prat
60 g	Butter
2 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Spinat putzen und gegebenenfalls grobe Strünke entfernen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Staudensellerie ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen.

Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Einen Esslöffel der Schalotten darin anschwitzen und die Knoblauchzehe und den Spinat dazugeben. Das Ganze salzen und pfeffern und etwas Muskat darüber reiben. Zehn Minuten bei geringer Hitze zusammenfallen lassen. Anschließend 20 Gramm Butter unterziehen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und bei mittlerer Hitze in dem restlichen Olivenöl anbraten. Nach drei Minuten zehn Gramm Butter dazugeben. Sobald die Muscheln braun sind, wenden, salzen und pfeffern und im Backofen fünf Minuten ziehen lassen. Die Muscheln sollen glasig bleiben. Die Zitrone halbieren und die Muscheln mit einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Nach Bedarf noch etwas salzen.

In einer Kasserolle einen Esslöffel der Schalotten kurz anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Diese dann mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit Fischfond und zwei Zentilitern Noilly Prat aufgießen und sämig einkochen. Die restliche Butter unterziehen und die Knoblauchzehe entfernen. Mit Salz, dem übrigen Noilly Prat und etwas Zitronensaft abschmecken.

Ein kleines Spinatnest in der Mitte der Teller platzieren und die Jakobsmuscheln rundherum anrichten. Das Ganze mit der Sauce garnieren.



### ***Parfümierte Ziegenkäsecreme mit Ingwer von Dr. Günter Küppers***

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Ziegenfrischkäse
200 g	Ingwer, eingelegt
100 g	Joghurt
1	Kaki
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Teepulver, grün
1 TL	Zucker
2 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Etwas Schale von der Zitrone abreiben. Die Kaki halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und klein schneiden.

Den Ziegenfrischkäse mit Salz, Olivenöl und Joghurt, dem Zucker und etwas Pfeffer zu einer Masse verrühren. Etwas von der Zitronenschale untermischen.

Den grünen Tee mit 200 Millilitern heißem Wasser aufgießen und leicht abkühlen lassen. Anschließend mit drei Esslöffeln davon die Ziegenkäsemasse parfümieren.

Aus dem Ziegenfrischkäse zwei kleine Nocken stechen, auf Desserttellern platzieren und den Ingwer anlegen. Mit der Kaki garnieren.



## **Putenschnitzel mit Büffelmozzarella-Kruste von Annegret Heeren**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Putenschnitzel, à 200 g, küchenfertig
3	Tomaten
100 g	Büffelmozzarella
150 g	Feldsalat
125 g	Naturjoghurt
1 Bund	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
2	Zwiebeln, rot
2 EL	Balsamicoessig, alt
2 TL	Senf, mittelscharf
40 g	Walnusskerne, ohne Schale
30 g	Pinienkerne
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Zucker, braun
40 g	Butterschmalz
4 EL	Olivenöl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und die Strünke entfernen. Eine Zwiebel abziehen, die Hälfte sehr fein würfeln, mit dem Joghurt, einem Teelöffel Senf, Sonnenblumenöl und braunem Zucker vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in der Sauce schwenken. Die Walnusskerne zerkleinern und über den Salat streuen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Einige Basilikumblätter zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch und die zweite Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Essig, Salz, Pfeffer, dem restlichen Senf und etwas Zucker verrühren. Das Olivenöl, die Zwiebel, den Knoblauch, die Pinienkerne und die Basilikumstreifen untermischen. Diese Vinaigrette über die Tomatenscheiben träufeln.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in eine Auflaufform legen. Den Mozzarella in zentimeterdicke Scheiben schneiden, auf die Schnitzel legen und vier Minuten in den Backofen geben.

Die überbackenen Putenschnitzel auf die Tomaten legen und servieren.



## **Quarkcreme auf Orangenscheiben von Annegret Heeren**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Orange, unbehandelt
4 TL	Wildpreiselbeeren, eingelegt im eigenen Saft
200 g	Buttermilchquark
4 TL	Orangenlikör
125 ml	Sahne
2 EL	Zucker
1 Zweig	Zitronenmelisse

### **Zubereitung**

Etwas Schale von der Orange abreiben. Anschließend schälen und in vier Scheiben schneiden. Diese auf Dessertteller anrichten.

Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Quark, dem Orangenlikör und dem Zucker glatt verrühren.

Die Creme auf die Orangenscheiben verteilen und je einen Teelöffel Preiselbeeren darüber geben. Einige Blätter von der Zitronenmelisse zupfen und die Orangenscheiben mit den Blättern und den Orangenraspeln garnieren.



## ***Perlhuhnbrüstchen auf Kartoffelpuffer mit Morchelrahm von Bernd Nennstiel***

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Perlhuhn, à 700 g
1	Kartoffel, groß
2	Karotten
1 Knolle	Sellerie
1 Stange	Lauch
1	Zwiebel
1 EL	Mehl
500 ml	Sahne
250 ml	Riesling
20 g	Morcheln, frisch
1 EL	Butter
	Butterschmalz
	Pfeffer
	Salz

### **Zubereitung**

Die Karotten schälen. Den Sellerie, den Lauch und die Karotten in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Vom Perlhuhn die Brüste ausschneiden, waschen und trocken tupfen. Den Rest des Perlhuhns mit dem Gemüse, dem Wein und der Sahne kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel schälen und in Juliennestifte schneiden. Diese in eine beschichtete Pfanne geben, zu vier Puffern formen und in Butterschmalz braten.

Die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Morcheln sorgfältig reinigen, anschließend zur Sauce geben und diese stark einreduzieren lassen, so dass eine cremige Konsistenz entsteht. Gegebenenfalls die Butter mit dem Mehl verkneten und zur Bindung der Sauce unterrühren.

Die Brüste in Butterschmalz ringsherum braten.

Je zwei Puffer auf Tellern anrichten. Die Brüste darauf legen und mit der Morchelsauce garnieren.

© by fernsehmacher



### ***Rotweineis mit Trockenobstragout von Bernd Nennstiel***

#### **Zutaten für zwei Personen**

100 ml	Rotwein, trocken
70 g	Äpfel, getrocknet
70 g	Birnen, getrocknet
70 g	Aprikosen, getrocknet
250 ml	Portwein
5	Eier
100 g	Zucker
250 g	Butter, kalt
4 EL	Puderzucker

#### **Zubereitung**

Den Rotwein mit 50 Gramm Zucker vermischen. Die Eier trennen. Die Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen und zum Rotwein geben.

Alles auf dem Wasserbad aufschlagen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Die Butter in Würfel schneiden und mit dem Pürierstab in die Masse einarbeiten. Das Ganze in der Eismaschine gefrieren lassen.

Das Trockenobst klein hacken und im Portwein weich kochen, bis die Flüssigkeit vollständig reduziert ist.

Je eine Nocke Eis und Ragout auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.