



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 08. Mai 2008 |

Lammfilet mit gegrilltem Fenchelsalat von Maurice Kriegs

Zutaten für zwei Personen

250 g	Lammfilet, vom Müritzlamm
2 Knollen	Fenchel
30 g	Oliven, grün, mit Stein
20 g	Kapern
100 g	Parmesan
30 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
2 Zehen	Knoblauch
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lamm von beiden Seiten kurz anbraten. Das Fleisch anschließend im Backofen weiter garen lassen.

Die Oliven halbieren und entsteinen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Parmesan in Späne hobeln.

Den Fenchel in Würfel schneiden und in einer Grillpfanne ohne Fett rösten. Die Fenchelwürfel in eine Schüssel geben, mit den Oliven, Kapern, Tomaten und einem kräftigen Schuss Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Den Fenchelsalat auf Tellern anrichten, mit den Parmesanspänen bestreuen und das Lamm darauf anrichten.



Sweet Spring Roll mit Schokosauce von Maurice Kriegs

Zutaten für zwei Personen

150 ml	Milch
70 g	Zucker
150 g	Kuvertüre, zartbitter
1	Flugmango
1	Limette, unbehandelt
4 Blätter	Frühlingsrollenteig, tiefgekühlt
1	Ei
	Öl, zum Frittieren

Zubereitung

Die Milch und 50 Gramm Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Kuvertüre fein hacken und unter Rühren in der heißen Milch schmelzen lassen. Die Schokoladensauce von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

Die Limette halbieren und auspressen.

Die Mango schälen das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Die Mangostreifen in eine Schüssel geben, mit dem restlichen Zucker und der Hälfte des Limettensafts vermengen und in der Marinade ziehen lassen.

Die Frühlingsrollenteig-Platten auslegen und die Mangostreifen an einem Ende parallel verteilen. Die untere Teigspitze über die Früchte legen und die seitlichen Spitzen nach innen einschlagen.

Das Ei trennen. Die oberen Ränder der Teigplatten mit Eigelb bestreichen und den Teig, beginnend mit dem gefüllten Ende vollständig aufrollen. Den Teig fest andrücken.

Das Öl in einer Friteuse erhitzen und die Spring Rolls drei Minuten goldbraun frittieren.

Die Spring Rolls kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Die Schokoladensauce in kleine Gläser füllen und zu den Sweet Spring Rolls reichen.



Wiener Saftgulyas mit Petersilienkartoffeln von Werner Fally

Zutaten für zwei Personen

500 g	Rinderfilet
500 g	Zwiebeln
500 g	Kartoffeln, klein, festkochend
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Petersilie, glatt
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Rosenpaprika
1 TL	Paprika, edelsüß
1 EL	Speisestärke
1 TL	Majoran, getrocknet
1 TL	Kümmel, gemahlen
100 g	Butterschmalz
	Butter, zum Anbraten
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen und in einer Pfanne mit Butter anschwelen. Mit Petersilie bestreuen und im Backofen warm stellen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebeln abziehen, in feine Ringe hobeln und in heißem Fett goldgelb rösten. Beide Sorten Paprikapulver unter Rühren einstreuen und das Ganze mit 20 Millilitern Wasser ablöschen.

Das Rinderfilet in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben.

Die Fleischstücke zusammen mit je einem Teelöffel Majoran, Zitronenschale, Knoblauch und Kümmel in die Pfanne geben und zugedeckt weich dünsten. Abschließend mit Salz und Tomatenmark abschmecken, kurz aufkochen lassen und gegebenenfalls mit Speisestärke binden.

Auf Tellern anrichten und servieren.



Schokomousse auf einem Eierlikörspiegel von Werner Fally

Zutaten für zwei Personen

100 g	Bitterschokolade, 70% Kakaoanteil
100 g	Vollmilchschokolade
350 g	Sahne
150 g	Mascarpone
4 cl	Rum, braun, 60%
2 Schoten	Vanille
2 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Hohlhippen (Waffelröllchen)
6 cl	Eierlikör
3	Eier
100 g	Puderzucker

Zubereitung

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

100 Gramm Sahne über einem Wasserbad erwärmen und 190 Gramm der Schokolade darin schmelzen lassen. Das Vanillemark und ein Päckchen Vanillezucker hinzufügen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und in Eiswasser abkühlen lassen. Die Schokomasse stetig kalt rühren. Sobald die Masse erkaltet ist, den Rum unterheben.

Zwei Eier trennen. Das Eigelb mit 50 Gramm Puderzucker cremig aufschlagen und in die Schokomasse einrühren.

Das Eiweiß steif schlagen, 150 Gramm Sahne unterheben und zusammen mit der Mascarpone in die Schokomasse einrühren. Sofort kalt stellen.

Die zweite Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das dritte Ei trennen und das Eigelb mit 50 Gramm Puderzucker, dem Vanillemark und dem zweiten Päckchen Vanillezucker aufschlagen.

Das Eiweiß mit 100 Gramm Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eierlikör in die Eigelbmasse einrühren.

Die restliche Schokolade raspeln.

Den Eierlikörschaum auf Tellern anrichten, je drei Nocken Schokomousse mit Löffeln formen und aufsetzen. Die Teller mit Schokospänen und Hohlhippen garnieren.



Schweinefilet mit Gorgonzola von Dagmar Schneider-Waidmann

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinefilets, à 250 g
200 g	Bacon
200 g	Gorgonzola
3	Birnen
1	Zwiebel
1 Schote	Chili
150 g	Kräuterbutter
75 g	Butter
4 TL	Sahne
50 g	Zucker
4 Zweige	Thymian
1 Bund	Zitronenmelisse
4 Scheiben	Toastbrot
	Crema di Balsamico
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Filets salzen und pfeffern. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Filets von allen Seiten goldbraun anbraten. Das Fleisch anschließend in Alufolie wickeln und im Backofen warm halten.

Die Baconstreifen halbieren und in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter auslassen. Den knusprigen Bacon auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und im Baconfett glasieren.

Die Birnen schälen, in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben.

Die Hälfte der Zitronenmelisse fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Chili, Zitronenmelisse und die restliche Butter zu den Birnen geben. Den Zucker einstreuen und alles karamellisieren lassen.

Die restliche Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden. Den Gorgonzola in kleine Stücke bröseln.

Die Filets aus dem Ofen nehmen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Das Toastbrot rösten und mit der Kräuterbutter bestreichen. Nun mit je einer Lage Birnen, Filetscheiben, Baconstücken und Gorgonzolastücken belegen. Nochmals Birnenscheiben und Baconstücke auflegen, mit je einem Teelöffel Sahne beträufeln und mit Gorgonzolawürfeln abschließen. Mit Zitronenmelisse bestreuen.

Die Toasts in den Backofen geben, bis der Käse goldgelb und geschmolzen ist.

Mit je einem Thymianzweig belegen, mit ein wenig Crema di Balsamico dekorieren und auf Tellern anrichten.



Arme Ritter mit Beerenmus von Dagmar Schneider-Waidmann

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Toast
2	Eier
250 ml	Milch
250 ml	Sahne
2 EL	Mehl
100 g	Brombeeren
100 g	Johannisbeeren
100 g	Himbeeren
100 g	Heidelbeeren
100 g	Pistazieneis
75 g	Butter
2	Kiwis
2 EL	Himbeergeist
1 Schote	Vanille
150 g	Puderzucker
6 Blätter	Minze
100 g	Amarettini
4 Plättchen	Schoko-Dekor

Zubereitung

Milch, Mehl, 50 Gramm Puderzucker, 100 Milliliter Sahne und das Ei verquirlen und die Toastscheiben darin einweichen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die abgetropften Toastscheiben goldbraun anbraten.

Die Beeren, den Himbeergeist und 100 Gramm Puderzucker pürieren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen.

Die Kiwis in Scheiben schneiden. Die Amarettini zerbröseln.

Das Beerenmus auf Tellern anrichten und mit einem Zahnstocher Spiralen ziehen. Die Toastscheiben mittig auflegen, mit Amarettinibröseln garnieren und ein Vanille-Sahne-Häubchen darauf setzen. Das Pistazieneis an den Rand geben und die Teller mit Kiwischeiben, Schokoplättchen und Minzeblättern garnieren.