



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 15. Mai 2008 |

Filetspitzen in Morchelrahm von Margret Härtel

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rinderfilet, aus der Spitze des Filets, küchenfertig
30 g	Spitzmorcheln, getrocknet
2 EL	Rapsöl
50 ml	Cognac
200 ml	Crème double
2 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Spitzmorcheln in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. Anschließend durch ein Sieb abtropfen lassen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetspitzen darin scharf anbraten. Sobald der austretende Fleischsaft verdunstet ist, die Filetspitzen salzen und pfeffern und in eine Schüssel geben.

Den Bratenfond mit dem Cognac aufkochen und einreduzieren lassen. Die Crème double und die Morcheln hinzugeben und den Fond unter Rühren einkochen lassen. Die Filetspitzen hinzufügen und das Ganze noch einmal aufkochen lassen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über die Filetspitzen streuen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filetspitzen mit den Morcheln auf Tellern anrichten und servieren.



Ananas-Beignets von Margret Härtel

Zutaten für zwei Personen

1	Ananas
50 g	Grieß
1	Ei
125 ml	Milch
50 ml	Sahne
2 EL	Mandeln, gehackt
1 Päckchen	Vanillinzucker
2 EL	Zucker
50 g	Butterschmalz

Zubereitung

Die Milch aufkochen, 25 Gramm Grieß einrühren und bei mittlerer Hitze quellen lassen.

Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und den Strunk ausstechen.

Die Sahne mit der Hälfte des Vanillinzuckers steif schlagen und kühl stellen.

Das Ei und den Zucker schaumig schlagen und unter die Grießmasse heben.

Die Hälfte der Ananasscheiben mit Küchenpapier abtupfen. Die Scheiben im restlichen Grieß wenden und beidseitig in den Grießteig drücken.

Zwei Ananasscheibe in je 25 Gramm Butterschmalz bei niedriger Hitze von beiden Seiten zwei Minuten goldbraun braten.

Die Beignets mit der Sahne und den Mandeln servieren.



Schweinefilet in Eifler Senfsauce mit Vanille-Safran-Spätzle von André Bach

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet
500 ml	Rinderfond
4 EL	Monschauer Senf
150 g	Schmand
10 ml	Balsamicoessig, weiß
200 ml	Sahne
250 g	Mehl
1	Zwiebel
2	Eier
1 TL	Safranfäden
1 Schote	Vanille
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Zucker
	Korianderpulver
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Korianderpulver und zwei Esslöffeln Senf einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz in der Pfanne andünsten. Anschließend mit dem Rinderfond ablöschen. Den restlichen Senf zusammen mit dem Balsamico, dem Schmand und der Sahne unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken und einreduzieren lassen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mehl mit den Eiern, einem Teelöffel Salz, den Safranfäden, dem Vanillemark und 125 Millilitern Wasser zu einem Teig verkneten. Den Spätzleteig so lange kneten, bis er weich ist und Blasen wirft.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und den Teig mit einem Spätzleschaber ins Wasser schaben. Anschließend herausnehmen und in einem Wasserbad warm halten.

Das Filet aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Die Tranchen zusammen mit den Spätzlen und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Schnelles Erdbeereis mit Amarettini von André Bach

Zutaten für zwei Personen

500 g	Erdbeeren, tiefgekühlt
250 ml	Joghurt
250 ml	Sahne
1	Zitrone, unbehandelt
2 Schoten	Vanille
50 g	Amarettini
	Zucker

Zubereitung

Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale von der Zitrone abreiben.

Die gefrorenen Erdbeeren zusammen mit dem Joghurt, der Sahne, etwas Zucker, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb pürieren.

Die Amarettini zu der Masse geben, das Ganze in Gläser füllen und servieren.

© by fernsehmacher



Sautierte Garnelen mit gedünstetem Spargel von Magdalena Felder

Zutaten für zwei Personen

250 g	Garnelen, küchenfertig
100 g	Spargel, grün
100 g	Spargel, weiß
1	Schalotte
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
6 Blüten	Kapuziner Kresse
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen, die holzigen Stielenden entfernen und in Stifte schneiden. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und ebenfalls in Stifte schneiden.

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Das Basilikum, den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen kurz darin anbraten. Salzen und pfeffern.

Das restliche Olivenöl in eine Pfanne geben und den Spargel bei mittlerer Hitze andünsten. Die Schalotten dazugeben, 75 Milliliter Wasser nach und nach angießen und das Ganze bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Esslöffel Petersilie, Schnittlauch und Basilikum hinzufügen und zuletzt die Butter und die Garnelen mit in die Pfanne geben.

Die Garnelen und den Spargel auf Tellern anrichten und mit je drei Blüten Kapuziner Kresse garnieren.



Gemischte Früchte mit Kokosmilch von Magdalena Felder

Zutaten für zwei Personen

125 g	Erdbeeren
1	Apfel, Gala
1	Banane
1	Birne
4	Kumquats
200 ml	Kokosmilch, mit hohem Fruchtanteil
1 Kapsel	Kardamom
1 Stange	Zimt
1 Msp.	Anis
20 g	Zucker

Zubereitung

Den dünnflüssigen Teil der Kokosmilch in einem Topf abgießen. Die Zimtstange brechen, die Kardamomkapsel öffnen. Die Kerne, Anis, Zimt und Zucker hinzufügen und alles fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen und mit der restlichen dickflüssigen Kokosmilch vermengen.

Den Apfel und die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren fein würfeln und die Kumquats in feine Scheiben schneiden.

Von den Früchten jeweils die Hälfte in flachen Schalen anrichten und mit der Kokosmilch servieren.



Winzer Schnitzeltopf von Markus Bauer

Zutaten für zwei Personen

2	Schweineschnitzel, à 125 g, küchenfertig
125 g	Champignons
125 g	Pfifferlinge
125 ml	Sahne
75 ml	Weißwein
1	Zwiebel
1	Ei
50 g	Paniermehl
20 g	Mehl
25 g	Butter
10 g	Majoran, getrocknet
50 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei aufschlagen, das Schnitzel darin wenden und anschließend im Paniermehl panieren.

Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl anschwitzen.

Die Champignons und die Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Die Pilze ebenfalls in die Pfanne geben, mit dem Mehl bestäuben und unter Wenden mitbraten. Den Weißwein und die Sahne hinzufügen, den Pfanneninhalt kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, das Schnitzel von beiden Seiten vier Minuten braten und anschließend in eine Auflaufform geben. Die Pilzsauce über die Schnitzel geben und zehn Minuten im Backofen überbacken.

Das Schnitzel mit der Pilzsauce anrichten und servieren.



Bratäpfel mit Vanillesauce von Markus Bauer

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, unbehandelt
2	Eier
1 Schote	Vanille
10 g	Mandeln
10 g	Rosinen
1 Päckchen	Vanillezucker
175 ml	Milch
120 ml	Sahne
20 g	Honig
10 g	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Mandeln hacken. Die Mandeln mit den Rosinen vermengen.

Die Äpfel in eine Auflaufform legen und die Einkerbungen mit der Mandel-Rosinen-Mischung füllen. Den Honig über die Äpfel geben und die Butter auf die Öffnungen streichen. Die Äpfel für 20 Minuten in den Backofen geben.

Die Sahne und die Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit der Schote in die Milch-Sahne-Mischung geben und unter Rühren den Vanillezucker hinzufügen. Die Vanillemilch für zehn Minuten bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen und anschließend die Vanilleschote entfernen.

Die Eier trennen, die Eigelb in die Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Die Vanillemilch unter Rühren wiederholt erhitzen. Die Milch sollte nicht kochen. Den Topf erneut von der Hitze nehmen und weiterhin kräftig rühren. Die Vanillesauce zugedeckt in den Kühlschrank geben und abkühlen lassen.

Die Bratäpfel mit der Vanillesauce auf Desserttellern anrichten und servieren.