



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 22. Mai 2008|

Gebraatenes Lamm mit Ofengemüse von Norbert Krieg

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammfilet, aus der Keule
1	Speisekürbis
2	Kartoffeln, festkochend
2	Karotten
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 Zehen	Knoblauch
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Thymian- und Rosmarinzweige zupfen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Das Filet waschen, trocken tupfen und in vier Stücke schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin zwei Minuten auf jeder Seite anbraten. Anschließend in die Mitte eines Ofenblechs legen, mit dem Thymian und Rosmarin bestreuen und im Ofen weiter garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Karotten halbieren und der Länge nach vierteln. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis halbieren und 300 Gramm des Kürbisfleisches in kleinen Stücken herauslösen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse um das Fleisch herum auf das Backblech legen. Das Ganze 20 Minuten weiter garen lassen.

Je zwei Lammfilets mit dem Gemüse auf Tellern anrichten.



Johannisbeer-Quarkbecher von Norbert Krieg

Zutaten für zwei Personen

200 g	Johannisbeeren, rot
250 g	Magerquark
130 g	Sahne
40 g	Zucker
1 Schote	Vanille
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt

Zubereitung

Die Johannisbeeren von den Zweigen zupfen. Zwei ganze Stängel für die Garnitur aufbewahren. 20 Gramm Zucker zu den Beeren geben und ziehen lassen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Ei trennen. Die Schale der Zitrone abreiben, die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Den Quark in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb, dem Mark der Vanilleschote, dem restlichem Zucker, dem Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben.

Die Quarkcreme abwechselnd mit den Johannisbeeren in hohe Gläser schichten und mit jeweils einem Johannisbeerstängel garnieren.



Schweinebauchscheiben mit Wirsing-Speck-Gemüse von Wilhelm Würmseer

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Schweinebauch, à 150 g, küchenfertig
300 g	Bauchspeck, geräuchert
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Kartoffeln, festkochend
1	Wirsing
4	Eier
250 ml	Rinderfond
250 ml	Milch
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Röstzwiebeln
400 g	Semmelbrösel
200 g	Mehl
1	Muskatnuss
3 EL	Butterschmalz
1 EL	Sonneblumenöl
1 EL	Zucker, braun
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Schweinebauchscheiben waschen, trocken tupfen, flach klopfen und die Schwarte entfernen. Anschließend mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in 100 Gramm Mehl wälzen. Zwei Eier trennen, den Schweinebauch mit dem Eigelb rundum einreiben und mit den Semmelbröseln panieren.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen und anschließend pürieren. Den Speck würfeln und die Hälfte in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit dem Öl anbraten. Anschließend die restlichen Eier, die Milch, den gebratenen Speck, 50 Gramm Mehl und die Röstzwiebeln in einer Schüssel vermischen und etwas Muskat hineinreiben. Danach das Ganze zu einem Teig kneten und zu Kartoffeltalern formen.

Den Wirsing in mundgerechte Stücke schneiden und im Rinderfond zehn Minuten bissfest kochen. Die Knoblauchzehe abziehen, mit etwas Salz bestreuen und mit der flachen Seite eines Küchenmessers zu einem Mus zerdrücken. Den restlichen Speck und den Knoblauch hinzugeben und alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Mehl und einem Esslöffel Butterschmalz abbinden und den braunen Zucker hinzufügen.

Die Schweinebauchscheiben und die Kartoffeltaler im restlichen Butterschmalz bei mittlerer Hitze von jeder Seite fünf Minuten goldbraun braten. Die Schweinebauchscheiben mit dem Wirsing-Speck-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Schwarzwälder Tassenauflauf mit Vanillesauce von Wilhelm Würmseer

Zutaten für zwei Personen

2	Croissants
500 g	Schattenmorellen, mit Saft
4	Eier
125 ml	Weinbrand
500 ml	Milch
60 g	Kuvertüre
50 g	Maisstärke
300 g	Zucker
150 g	Puderzucker
1 Schote	Vanille
2 EL	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Schattenmorellen mit der Hälfte des Saftes, dem Weinbrand, 200 Gramm Zucker und der Hälfte des Vanillemarks in einer Schüssel vermengen. Die Maisstärke in ein wenig Wasser auflösen und einrühren.

Zwei Gläser mit der Butter einfetten, die Croissants in Stücke zupfen und in die Gläser füllen. 40 Gramm Kuvertüre reiben und abwechselnd mit den Schattenmorellen in die Gläser füllen.

Aus den Eiern, dem restlichen Zucker und dem Puderzucker eine schaumige Masse schlagen. Soviel Milch hinzufügen, bis die Masse flüssig ist, anschließend das verbleibende Vanillemark einrühren. Schließlich alles über die Gläser geben und im Backofen zwölf Minuten ausbacken.

Mit einem Messer das Dessert vom Rand ablösen und auf Teller stürzen. Die restliche Kuvertüre reiben und das Dessert damit bestreuen.

Entenbrust im Linsenbett von Gerhard Stadler

Zutaten für zwei Personen

2	Barbarie-Entenbrüste, mit Haut, küchenfertig
1	Orange, unbehandelt
125 ml	Geflügelfond, dunkel
1 EL	Maisstärke
10 g	Butter
60 g	Linsen, grün, festkochend
1	Paprika, rot
2	Schalotten
20 g	Cornichons
1 Zehe	Knoblauch
5 ml	Weißweinessig
1 TL	Estragonsenf
1 EL	Kapern, aus dem Glas
10 ml	Walnussöl
2 Zweige	Kerbel
1	Lorbeerblatt, getrocknet
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Linsen sowie das Lorbeerblatt hineingeben. Die Linsen „al dente“ kochen. Das Wasser durch ein Spitzsieb abgießen und die Linsen mit kaltem Wasser abschrecken. Das Lorbeerblatt entfernen.

Die Paprika halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und mit den Cornichons und den Kapern klein hacken. Alles unter die Linsen mischen und mit dem Weißweinessig, Estragonsenf, Walnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Geflügelfond in einer Kasserolle zum Kochen bringen und bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und so viel in die Geflügelfondreduktion geben, bis sie leicht dickflüssig ist.

Die Orangenschale abreiben, anschließend die Orange halbieren und auspressen.

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer im Abstand von fünf Millimetern quer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen. Während des Bratens die Orangenschale über die Entenbrüste geben. Sobald die Haut knusprig ist, die Brüste vorsichtig wenden und auf der Fleischseite ebenfalls rosarot anbraten. Die Brüste aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Den Bratensatz mit der Geflügelfondreduktion und dem Orangensaft auffüllen und etwas reduzieren lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und in einer Kasserolle nochmals zum Kochen bringen. Kurz vor dem Servieren mit der Butter montieren.

Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden. Die Linsen auf der Tellermitte verteilen, die Entenbrustscheiben darauf anrichten und mit der Sauce garnieren. Den Kerbel zupfen und die Blätter als Garnitur verwenden.



Salzburger Nockerln von Gerhard Stadler

Zutaten für zwei Personen

4	Eier
40 g	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Preiselbeerkompott
2 EL	Rum
1 EL	Mehl
1 EL	Maisstärke
1 Schote	Vanille
50 g	Butter
70 ml	Milch
	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone halbieren und die Schale einer Hälfte abreiben. Die andere Hälfte auspressen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Die Milch mit der Vanilleschote, dem Vanillezucker, zehn Gramm Zucker und einem Spritzer Zitronensaft aufkochen, vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

Eine feuerfeste Form auf der Herdplatte leicht anwärmen und mit der Butter einfetten. Die Vanillemilch hineingießen, bis der Boden der Schüssel bedeckt ist. Darauf eine dünne Schicht Preiselbeerkompott geben.

Die Eier trennen. Die Eiweiß steif schlagen, währenddessen 20 Gramm Zucker hinzugeben und die Sauce weiter aufschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist.

Die Eigelb mit dem Rum und der Zitronenschale cremig rühren. Den restlichen Zucker und die Eigelbmasse vorsichtig unterheben. Das Mehl und die Maisstärke über die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Die Masse zu großen Nockerln formen und in die feuerfeste Form setzen. Das Ganze in den Backofen geben und elf Minuten goldbraun ausbacken.

Die Nockerln mit Puderzucker bestreuen und in der Form servieren.