



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 30. Mai 2008 |

Gurken-Lachs-Röllchen mit Meerrettich

Zutaten für zwei Personen

1	Salatgurke
100 g	Räucherlachsscheiben
3 EL	Crème fraîche
2 EL	Sahne
1 EL	Meerrettich, gerieben
1 Bund	Dill
50 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Salatgurke in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln.

Die Gurkenscheiben gleichmäßig mit dem Räucherlachs belegen, zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken.

Für die Sauce die Crème fraîche, den Meerrettich und die Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Dill zupfen. Die Gurkenröllchen mit der Sauce anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Mit den Dillspitzen garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen.



Pastasotto mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

2	Maispouardenbrüste, küchenfertig, mit Haut
10 Scheiben	Speck
100 g	Rundkornreis
50 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsefond
150 ml	Geflügelfond
5	Salbeiblätter
3 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Knolle	Knoblauch
1 Stange	Frühlingslauch
1	Schalotte
25 g	Tomaten, getrocknet
20 g	Parmesan
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
40 g	Pinienkerne, geröstet
1 Zweig	Kerbel
40 g	Butter
2 EL	Olivenöl
	Chili, aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Brüste entfernen. Anschließend waschen, trocken tupfen und so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und den Salbei in die Tasche geben. Je eine Pouardenbrust mit fünf Speckscheiben umwickeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pouardenbrüste darin rundherum anbraten, den Rosmarinzweig und einen Thymianzweig hinzugeben. Die Knoblauchknolle aufschneiden und ebenfalls mit der Schnittstelle nach unten hinzufügen. Die Brüste auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 15 Minuten garen lassen.

Etwas Kerbel zupfen. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.

Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne kurz glasieren. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen unter ständigem Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Den Gemüsefond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Reis unter gelegentlichem Rühren die Flüssigkeit aufnehmen lassen.

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden, zu dem Reis geben und nach und nach mit dem Geflügelfond aufgießen.

Den Parmesan reiben. Den Reis mit der restlichen Butter und dem Parmesan binden. Den Schnittlauch, die Petersilie und den restlichen Thymian hacken. Je einen Esslöffel der Kräuter, die Frühlingslauchringe und die Pinienkerne unterheben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Maispouarden aufschneiden. Das Risotto auf Tellern anrichten, die Maispouardenbrüste darauf legen und mit dem Kerbel garnieren.