



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 5. Juni 2008 |

Südafrikanisches Rinder-Bobotie mit Sesam-Kartoffeln von Anke Wiegand

Zutaten für zwei Personen

400 g	Gehacktes, vom Rind
400 g	Drillinge
40 g	Rosinen
1	Banane
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
30 g	Sesam
0,5 Bund	Petersilie
5 EL	Mango Chutney, süß
100 g	Schmand
4 EL	Chilisauce, süß-sauer
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Geflügelfond
200 ml	Orangensaft
50 g	Butter
100 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Drillinge putzen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten gar kochen.

Die Rosinen in dem Orangensaft einweichen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf in dem Öl anschwitzen. Das Gehackte dazugeben, scharf anbraten und anschließend mit dem Tomatenmark auffüllen.

Das Mango Chutney und die Chilisauce ebenfalls hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Das Ganze mit dem Geflügelfond aufgießen und einkochen lassen.

Die Rosinen abgießen. Die Banane schälen, würfeln, zusammen mit den Rosinen in den Topf geben und nochmals kurz einköcheln lassen.

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Drillinge abgießen, pellen und anschließend kurz in der Butter schwenken. Den Sesam in einer weiteren Pfanne ohne Fett rösten und über die Drillinge streuen. Anschließend für zehn Minuten in den Ofen geben.

Die Petersilie hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Etwas Salz und Pfeffer, die Petersilie und den Knoblauch mit dem Schmand verrühren.

Das Bobotie in tiefen Tellern anrichten, je einen Löffel Schmand in die Mitte geben und die Kartoffeln seitlich anrichten.



Taurus-Tiramisu von Anke Wiegand

Zutaten für zwei Personen

1	Ei
60 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Sahnesteif
60 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Kakaopulver
30 ml	Olivenöl
40 ml	Orangenlimonade
2 EL	Milch
2 EL	Orangensaft
300 g	Pflaumenmus
125 ml	Sahne
150 g	Schmand
50 g	Margarine

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei, den Zucker und ein Päckchen Vanillezucker eine Minute schaumig schlagen. Anschließend das Olivenöl und die Orangenlimonade unterrühren.

Das Mehl und das Backpulver mischen, sieben und portionsweise unter die Mischung rühren. Vier Dessertringe mit der Margarine ausfetten und auf ein Backblech setzen, den Teig eineinhalb Zentimeter hoch hineinfüllen und 20 Minuten im Ofen ausbacken.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und der Hälfte des restlichen Vanillezuckers steif schlagen. Den Schmand glatt rühren und die Sahne unterheben. Zuletzt die Milch einrühren.

Die Bisquitböden aus dem Ofen nehmen und je zwei auf Tellern anrichten. Das Pflaumenmus mit dem Orangensaft verrühren, zentimeterhoch auf die Bisquitböden streichen und die Schmand-Sahne-Masse auftragen. Diesen Vorgang einmal wiederholen. Das Ganze mit Kakao bestreuen und servieren.



Gefüllte Schweinelende von Heinz Kerstan

Zutaten für zwei Personen

1	Schweinelende, à 500 g, küchenfertig
500 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Serranoschinken
250 g	Brokkoli
100 g	Mozzarella
1 Bund	Basilikum
50 g	Schalotten
20 g	Mandelblättchen
1 EL	Tomaten-Basilikum-Pesto
3 EL	Weißweinessig
100 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Olivenöl
30 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer, bunt

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schweinelende der Länge nach aufschneiden und plattieren. Das Pesto gleichmäßig auf die Lenden streichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Zehn Blätter Basilikum zupfen und diese mit dem Serranoschinken und dem Mozzarella auf das Fleisch legen. Die Lenden einrollen und mit einer Kordel fixieren.

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Das Fleisch im heißen Butterschmalz scharf anbraten und anschließend 15 Minuten im Backofen gar ziehen lassen.

Den Bratsaft mit dem Olivenöl, dem Essig und dem Weißwein ablöschen. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Die Zwiebelwürfel mit etwas Salz und Pfeffer zum Sud geben und bei mittlerer Hitze sechs Minuten einkochen lassen.

Den Brokkoli in Röschen zerteilen und in kochendem Salzwasser garen.

Die Lende in gleichmäßige Scheiben schneiden und zusammen mit dem Brokkoli und den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Die Mandeln über den Brokkoli streuen und das ganze mit der Sauce beträufeln.



Apfel im Mandelteig von Heinz Kerstan

Zutaten für zwei Personen

1	Apfel, Cox Orange
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
2 EL	Zucker, braun
50 g	Zucker
25 g	Mehl
65 g	Mandeln, gemahlen
1 Schote	Vanille
50 g	Butter, weich
20 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Butter, den Zucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Das Ei und das Vanillemark unterrühren. Zuletzt das Mehl und die Mandeln unterheben. Die Masse in zwei ofenfeste Formen füllen und glatt streichen.

Den Apfel schälen, entkernen, halbieren und die Oberfläche mit einem Messer tief einritzen. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Apfelhälften mit einem Teelöffel des Saftes beträufeln. Mit der runden Seite nach oben in die Mandelmasse setzen und mit dem braunen Zucker bestreuen.

Die Förmchen in den Backofen geben und 20 Minuten ausbacken.

Anschließend mit etwas Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und servieren.



Kaninchenrücken im Sesammantel mit Dijonsensauce von Julian Digel

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kaninchenfilet, küchenfertig
8 Stangen	Spargel, grün
100 g	Sesam, hell
1 Knollen	Ingwer
1 Zweig	Zitronengras
4 EL	Senf, süß
3 EL	Dijonsenf
180 ml	Hühnerfond
150 ml	Sahne
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butter
2 EL	Rohrzucker, braun
	Olivensöl, zum Anbraten
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das untere Drittel des Spargels schälen. Die Stangen anschließend in kochendem Salzwasser drei Minuten blanchieren.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Ingwerknolle schälen, klein hacken und 20 Gramm abwiegen. Den Ingwer und das Zitronengras in die Pfanne geben und kurz andünsten.

Den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und bei geringer Hitze in Öl anbraten. Das Fleisch anschließend für sechs Minuten in den Ofen geben und garen lassen. Den Sesam auf einem Schneidebrett verteilen und den Kaninchenrücken darin wälzen.

In einer Pfanne 150 Milliliter Hühnerfond erhitzen, den süßen Senf, den Dijonsenf und die Sahne dazugeben und gut verrühren. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel in einer Pfanne mit der Butter und dem braunen Zucker leicht karamellisieren lassen. Abschließend salzen, pfeffern und den restlichen Hühnerfond hinzugeben.

Die Spargelstangen auf Tellern anrichten, den Kaninchenrücken darauflegen und mit der Dijonsensauce beträufeln.



Ziegenkäse-Pralinen mit Ingwer-Vanille-Birnen von Julian Digel

Zutaten für zwei Personen

250 g	Ziegenfrischkäse
2	Birnen
2	Limetten, unbehandelt
1 Knolle	Ingwer
1 Schote	Vanille
2	Nelken
2 Zweige	Minze
80 g	Blaumohn
50 ml	Sahne
200 ml	Birnensaft
150 ml	Tokaji
6 EL	Puderzucker
2 EL	Butter

Zubereitung

Den Ziegenfrischkäse mit der Sahne und zwei Esslöffeln Puderzucker cremig rühren. Die Masse zu Kugeln formen. Den Blaumohn mit einem Mixer zermahlen und das obere Drittel der Frischkäsekugeln im Mohnstaub wälzen.

Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den restlichen Puderzucker mit einem Esslöffel Butter karamellisieren lassen und anschließend mit der restlichen Butter und dem Birnensaft ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den Nelken ebenfalls hinzufügen. Die Schale einer Limette reiben, die zweite Limette halbieren und auspressen. Den Saft und den Abrieb ebenso in die Pfanne geben. Den Sud einige Minuten köcheln lassen und zum Schluss die Birnenspalten hinzufügen. Den Ingwer schälen, reiben und davon 30 Gramm dazugeben.

Den Tokaji in einem Topf stark einkochen lassen, bis er eine sirupartige Struktur erhält.

Die Birnenspalten und die Frischkäsekugeln auf Tellern anrichten. Die Süßweinreduktion auf den Birnen verteilen und mit je einem Zweig Minze garnieren.