



|Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 18. Juni 2008|

Frikassee vom Stubenküken mit Shiitake von Ingo Weller

Zutaten für zwei Personen

2	Stubenküken, à 350 g, küchenfertig
150 g	Spinatnudeln
80 g	Shiitake-Pilze
50 g	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
1 Knolle	Ingwer
2 Stangen	Zitronengras
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Koriander, frisch
1 EL	Crème fraîche
100 ml	Sahne
200 ml	Hühnerfond
100 ml	Weißwein, süß
2 EL	Olivenöl
20 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Stubenküken waschen und trocken tupfen. Anschließend den Knochen herauslösen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Stubenküken von allen Seiten darin goldgelb anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und im Backofen warm stellen.

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Ingwer schälen und einen Teelöffel reiben. Einen Teelöffel von der Schale der Zitrone abreiben. Das Zitronengras in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Shiitake von den Stielen befreien.

Das Öl aus dem Topf entfernen und die Butter hineingeben. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel, den Ingwer, die Zitronenschale, das Zitronengras und die Shiitake darin leicht andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze anschließend einkochen lassen. Nun den Hühnerfond hinzugeben, die Shiitake herausschöpfen und warm stellen. Das Fleisch in den Topf geben und 20 Minuten mit geschlossenem Deckel bei niedriger Temperatur schmoren lassen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser 'al dente' garen.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sahne zur Sauce hinzufügen, einkochen lassen und abschließend durch ein Sieb passieren. Mit der Crème fraîche aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch mit der Sauce und den Pilzen auf Tellern anrichten. Die Nudeln aufgewickelt daneben platzieren und das Ganze mit je einem Korianderzweig garnieren und servieren.



Kabeljau mit Dillsauce und kleinen Kartoffeln von Sigrid Konopatzki

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kabeljaufilet, küchenfertig, ohne Haut
10	Kartoffeln, festkochend
2	Zitronen, unbehandelt
1	Zwiebel
2	Lorbeerblätter
5	Pimentkörner
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
1 Bund	Dill
250 ml	Weißwein, trocken
200 ml	Sahne
200 ml	Fischfond
1 TL	Senf, mittelscharf
1 EL	Butter
1 Prise	Zucker
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden.

Etwas Schale von einer Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Die Zwiebel abziehen und vierteln. Den Dill abzupfen und fein hacken. Zwei Zweige für die Dekoration beiseite legen.

Den Fisch mit dem Lorbeerblatt, den Piment- und Pfefferkörnern, der Hälfte des Dills, der Zwiebel, 50 Millilitern Wein, der Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem Zucker in Folie einwickeln und für zehn Minuten in den Backofen geben.

Die Kartoffeln schälen, in eine gleichmäßige Form bringen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen.

Die zweite Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden.

Den restlichen Weißwein, die Sahne und den Fischfond in einen Topf geben und so kräftig einreduzieren lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Diese mit der Butter aufschlagen und den Senf und den Dill hinzufügen. Die Sauce sollte im Anschluss nicht mehr kochen.

Die Sauce als Spiegel auf Tellern verteilen, den Fisch aus der Folie nehmen und auf den Spiegel setzen. Die Kartoffeln abgießen und daneben anrichten. Das Ganze mit je einem Zweig Dill und einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.



Rehrücken im Kartoffelmantel mit jungem Kohlrabi von Claus Dieter Müller

Zutaten für zwei Personen

1	Rehrückenfilet, à 500 g
500 g	Kartoffeln, festkochend
3 Knollen	Kohlrabi
4 Zweige	Petersilie, glatt
50 g	Semmelbrösel
1 Zweig	Thymian
2	Schalotten
300 ml	Wildfond
50 ml	Portwein
50 ml	Rotwein
50 ml	Madeira
60 g	Butter
1 EL	Puderzucker
1 EL	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Balsamicoessig, alt
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehfilet waschen, trocken tupfen, pfeffern, salzen und in den Semmelbröseln wenden.

Die Petersilie klein hacken. Die Kartoffeln schälen und grob raffeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln auf einer Seite darin goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenkrepp legen, salzen und pfeffern und mit der Petersilie bestreuen. Das Rehfilet auflegen, das Ganze mit Hilfe des Küchenkrepps einrollen und festdrücken, auf ein Gitter legen und im Backofen für 15 Minuten ausbacken. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen.

Die Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Diese in einer Pfanne anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Den Thymianzweig hinzufügen. Nun den Portwein angießen und erneut einkochen lassen. Den Wildfond und den Madeira dazugeben und einreduzieren lassen. Den Thymianzweig entfernen und die Sauce mit 50 Gramm Butter binden und mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamicoessig abschmecken.

Das Grün des Kohlrabis beiseite legen, den Rest schälen und in Spalten schneiden. Die restliche Butter mit dem Puderzucker und dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Grün des Kohlrabis und die Spalten kurz darin schwenken.

Das Filet aus dem Ofen nehmen, in vier Stücke schneiden und je zwei Filets in der Mitte der Teller platzieren. Das Gemüse daneben platzieren und mit der Sauce garnieren. Die Kohlrabiblättchen daneben anrichten.



Selbstgemachte Tagliatelle mit Morchelrahmsauce von Iris Winkler

Zutaten für zwei Personen

1	Zwiebel
100 g	Morcheln
1	Orange, unbehandelt
4	Eier
200 ml	Morchelfond
150 ml	Weißwein, trocken
150 ml	Sahne
100 g	Weizenmehl
100 g	Farin, feingemahlener Hartweizengrieß
110 g	Butter
6 EL	Olivenöl
	Mehl, zum Mehlieren
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Mehl, das Farin, drei Esslöffel Olivenöl, 70 Gramm Butter und etwas Salz mit den Eigelb vermischen. Den Teig anschließend eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in 20 Gramm Butter in der Pfanne anrösten. Anschließend mit dem Weißwein, dem Morchelfond und der Sahne ablöschen.

Etwas Schale der Orange abreiben, die Schale zur Sauce zugeben und diese einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Morcheln in der restlichen Butter anschwitzen.

Den Nudelteig auf einer freien Fläche mit etwas Mehl ausrollen. Anschließend in eine Nudelmaschine geben und zu Tagliatelle formen. Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser neun Minuten 'al dente' kochen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Die Tagliatelle mit den Morcheln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.