

| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 19. Juni 2008 |

Glasierte Entenbrust mit Mie-Nudeln von Ingo Weller

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 2 | Entenbrustfilets, à 150 g, mit Haut |
| 150 g | Mie-Nudeln |
| 1 | Pak-Choi |
| 50 g | Sojasprossen |
| 50 g | Shiitake-Pilze |
| 2 EL | Honig |
| 1 TL | Sojasauce |
| 20 g | Butter |
| 230 ml | Geflügelfond |
| 50 ml | Portwein, rot |
| 3 Zweige | Koriander |
| 4 EL | Sesamöl |
| 1 | Paprika, rot |
| 2 | Schalotten |
| 2 EL | Chilisauce, süß |
| 2 EL | Oystersauce |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 1 Stange | Zitronengras |
| 1 Knolle | Ingwer |
| 1 Schote | Chili,rot |
| 1 EL | Pflanzenöl |
| | Currypulver |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Ingwer schälen, einen Teelöffel davon reiben, den Rest in Würfel schneiden. Das Zitronengras in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in kleine Scheiben schneiden.

Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch, das Zitronengras, die Hälfte der Chili und den geriebenen Ingwer darin anschwitzen, mit Curry bestäuben und mit dem Portwein ablöschen. Alles einkochen lassen und mit 100 Millilitern Geflügelfond aufgießen und einkochen lassen. Erneut 100 Milliliter Geflügelfond hinzufügen und einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit einem Esslöffel Honig verfeinern.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite kross anbraten, anschließend wenden und für weitere 30 Sekunden anbraten. Die Brüste aus der Pfanne nehmen und für zwölf Minuten in den Backofen geben.

Die Butter, die restlichen Chilischeiben und die Ingwerwürfel in eine Pfanne geben, den restlichen Honig hinzufügen und sirupartig einkochen lassen. Anschließend die Sojasauce hinzugeben.

Die Mie-Nudeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen. Einen Esslöffel Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Nudeln hinzugeben und mit dem restlichen Geflügelfond und einem Esslöffel der Oystersauce angießen. Den Koriander von den Zweigen zupfen und ein Viertel davon unterheben.

Das vorbereitete Gemüse und die Schalotten mit dem restlichen Sesamöl in einem Wok anbraten. Mit der restlichen Oystersauce, der Chilisauce, Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Pak-Choi in kleine Stücke schneiden und mit dem restlichen Koriander in den Wok geben.

Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und auf der Hautseite mit der sirupartigen Sauce glasieren. Anschließend drei Minuten ruhen lassen, aufschneiden und mit den Nudeln und dem Wokgemüse auf tiefen Tellern anrichten. Mit der Würzsauce garnieren und servieren.

© by fernsehmacher



Duftreiscreme mit Pekannussbrownie von Ingo Weller

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|-----------------|
| 50 g | Kuvertüre, 70% |
| 80 g | Butter |
| 100 g | Zucker |
| 1 | Ei |
| 20 g | Mehl |
| 70 g | Pekannüsse |
| 70 g | Basmatireis |
| 170 ml | Milch |
| 130 g | Sahne |
| 1 Blatt | Gelatine |
| 1 Prise | Salz |
| 2 | Pflaumen |
| 50 ml | Pflaumenschnaps |
| 100 g | Puderzucker |

Zubereitung

Den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pekannüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend fein hacken.

Die Kuvertüre und die Butter über einem Wasserbad bei 50 Grad schmelzen lassen. 85 Gramm Zucker und das Ei in einer Schüssel verquirlen und unter die Schokoladenmasse heben.

Die Pekannüsse mit dem Mehl vermischen und ebenfalls unterziehen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech zentimeterhoch auftragen. Anschließend im Backofen zwölf Minuten ausbacken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen.

Den Reis mit der Milch und dem Salz in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend abdecken und im Ofen 15 Minuten garen lassen. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, aus dem Ofen nehmen und den restlichen Zucker, sowie die Gelatine dazugeben und vermischen. Den Reis auf einer Schüssel mit Eiswürfeln abkühlen lassen und anschließend die Sahne unter die kalte Masse heben.

Die Pflaumen halbieren und entkernen. Eine Pfanne mit dem Puderzucker erhitzen und darin die Pflaumen karamellisieren. Anschließend mit dem Pflaumenschnaps ablöschen.

Die Brownies mit einem Dessertring ausstechen und mit der Duftreiscreme und den Pflaumen auf Tellern anrichten.



Wachtelbrüstchen mit Riesling-Kraut und Salbei-Speck-Kartoffeln von Sigrid Konopatzki

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|-----------------------------------|
| 2 | Wachtelbrüste, ausgelöst, à 150 g |
| 5 | Kartoffeln, festkochend |
| 1 | Tomate |
| 5 Scheiben | Frühstücksspeck |
| 500 g | Sauerkraut, aus dem Glas |
| 250 ml | Riesling |
| 250 ml | Geflügelfond |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 5 | Pimentkörner |
| 1 Knolle | Knoblauch |
| 1 Zweig | Rosmarin |
| 1 Zweig | Thymian |
| 1 EL | Butter, gesalzen |
| 1 EL | Olivenöl |
| 5 | Salbeiblätter |
| 2 Zweige | Blattpetersilie, glatt |
| 1 EL | Gänseschmalz |
| 1 TL | Kümmel, gemahlen |
| | Salz |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Gänseschmalz glasig andünsten. Das Sauerkraut und den Kümmel hinzugeben. Den Riesling und den Geflügelfond nach und nach angießen und das Ganze 25 Minuten kochen lassen, so dass die Flüssigkeit einreduziert. Das Lorbeerblatt und die Pimentkörner in einen Teefilter geben und ebenso mitkochen lassen.

Die Knoblauchknolle abziehen und halbieren. Die Wachtelbrüstchen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend in der Butter und dem Öl mit einer halben Knoblauchknolle auf der Hautseite anbraten. Den Rosmarin- und Thymianzweig hinzufügen. Diese später wieder entfernen.

Die Kartoffeln abgießen, mit je einem Salbeiblatt und einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und in der Pfanne mit den Wachtelbrüstchen schwenken.

Die Tomate halbieren und mit der Blattpetersilie zur Dekoration auf große Teller legen. Das Sauerkraut mit den Wachtelbrüstchen und den Salbeikartoffeln daneben anrichten.



Nettesheimer Abendrot von Sigrid Konopatzki

Zutaten für zwei Personen

| | |
|-----------|------------------------------------------|
| 250 g | Mascarpone |
| 250 g | Crème fraîche |
| 1 Schote | Vanille |
| 1 EL | Puderzucker |
| 200 g | Amarena-Kirschen, aus dem Glas, mit Saft |
| 2 Blätter | Minze |

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Mascarpone und der Crème fraîche glatt verrühren. Den Puderzucker hinzufügen und nochmals verrühren.

Die Amarena-Kirschen abgießen und den Saft dabei auffangen.

Je drei Kirschen in spitze Cocktailgläser legen und mit Saft bedecken, die Mascarpone-Creme darübergerben und mit je einer Kirsche dekorieren. Jeweils zwei Esslöffel des Saftes am Rand verteilen und mit je einem Blatt Minze dekorieren.

© by fernsehmacher



Gegrillte Hähnchenbrust mit Spinat und violetten Kartoffeln von Claus Dieter Müller

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|--------------------------------------------------|
| 2 | Hähnchenbrüste, à 200 g, küchenfertig, ohne Haut |
| 500 g | Babyspinat |
| 200 g | Kartoffeln, Vitelotte |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 40 g | Butter |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 1 | Muskatnuss |
| | Olivenöl, zum Anbraten |
| | Pfeffer |
| | Salz |

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Anschließend in Olivenöl, Salz und Pfeffer wenden und im Backofen backen.

Die Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend einschneiden, aufklappen und leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten in einer Grillpfanne in etwas Öl grillen.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. 25 Gramm Butter in einer Sauteuse zergehen lassen und den Knoblauch darin anbraten. Den Spinat waschen und nass zur Knoblauchbutter hinzufügen, den Deckel auflegen und unter Schwenken zusammenfallen lassen.

Den Spinat mit der restlichen Butter, Pfeffer und Salz abschmecken und etwas Muskat darüber reiben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Das Fleisch auf Tellern anrichten und mit dem Zitronensaft und etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen, den Spinat und die Kartoffeln daneben anlegen und das Ganze servieren.

© by fernsehmacher



Zitrusfruchtsalat mit Maracujasorbet von Claus Dieter Müller

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|------------------------------|
| 1 | Pink Grapefruit, unbehandelt |
| 1 | Orange, unbehandelt |
| 1 | Blutorange, unbehandelt |
| 1 | Limette, unbehandelt |
| 2 cl | Orangenlikör |
| 500 ml | Maracujamark, tiefgekühlt |
| 100 g | Läuterzucker |
| 50 g | Zucker |
| 50 g | Glucosesirup |

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Von allen Früchten Zesten reißen und diese mit 90 Gramm Läuterzucker für zwei Minuten in einem Topf kochen lassen. Anschließend auf Küchenpapier geben, mit 40 Gramm Zucker bestreuen um im Backofen antrocknen lassen.

Die Früchte schälen und filettieren, alle Filets vermischen und abtropfen lassen. Anschließend in dem restlichen Zucker und dem Orangenlikör marinieren.

Das Maracujamark in der Küchenmaschine mit dem Glucosesirup und dem restlichen Läuterzucker zu einem cremigen Sorbet mixen.

Die Zitrusfilets in Cocktailgläsern schichten, je eine Nocke Sorbet aufsetzen und mit den gezuckerten Zesten dekorieren.

© by fernsehmacher