



| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 3. September 2008|

Blaukäse-Kotelett mit Wirsingrolle von Iga Ott-Wagnerowska

Zutaten für zwei Personen

2	Nackenkoteletts vom Schwein, à 200 g, küchenfertig
300 g	Blauschimmelkäse
1	Tomate, mittelgroß
120 g	Butter
2 EL	Semmelbrösel
2 Zehen	Knoblauch
2	Kartoffeln, mehligkochend
1 Knolle	Sellerie
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Crème fraîche
1	Wirsing, klein
	Cayennepfeffer
	Fleur de Sel
	Olivenöl, zum Anbraten
	Speiseöl, zum Einfetten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Nackenkoteletts waschen und trocken tupfen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts kurz von beiden Seiten anbraten. Eine feuerfeste Form mit Öl einstreichen, die Koteletts hineinlegen und im Ofen warm stellen.

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Sellerie hineingeben und gar kochen. Zwei große Wirsingblätter vom Kohlkopf entfernen, Salzwasser zum Kochen bringen und die Wirsingblätter darin blanchieren. Abschließend in Eiswasser abschrecken.

Die Tomate quer halbieren, aushöhlen, salzen und umgedreht auf einen Teller stellen, damit die Flüssigkeit herausläuft.

Den Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehen abziehen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen und mit Fleur de Sel, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer würzen. Mit Knoblauch und Käse belegen.

Die Tomatenhälften mit Pfeffer würzen, die Semmelbrösel und das Crème fraîche in die Tomatenhälften füllen und mit je 50 Gramm Butter belegen. Die Blaukäse-Koteletts und die Tomaten erneut in den Ofen geben und fünf Minuten überbacken. Die Ofentemperatur auf 60 Grad reduzieren. Anschließend die Tomatenhälften und die Koteletts mit Alu-Folie abdecken und im Ofen ruhen lassen.

Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen, pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Das Püree auf die Wirsingblätter geben und einwickeln. Olivenöl mit der restlichen Butter in der Pfanne erhitzen und die Wirsing-Rollen darin anbraten. Die Petersilie fein hacken. Die Wirsing-Rollen mit den Blaukäse-Koteletts und den Tomatenhälften auf Tellern anrichten. Mit Petersilie dekorieren und servieren.



Garnelen auf scharfen Glasnudeln mit lauwarmem Auberginen-Tomaten-Salat von Nina Widjaja

Zutaten für zwei Personen

6	Garnelen, küchenfertig
200 g	Reisnudeln
10	Cherrytomaten
2 Zehen	Knoblauch
1	Aubergine, groß
1 Schote	Chili, rot
1	Limette, unbehandelt
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Stangen	Zitronengras
5 EL	Balsamicoessig
5 EL	Sojasauce, hell
1 EL	Fischsauce, asiatisch
12 EL	Oliveneröl
	Zucker
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Aubergine längs vierteln und mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen. Die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und für zwanzig Minuten in den Ofen geben.

Die Frühlingszwiebeln längs halbieren. Eine Frühlingszwiebel für die Sauce aufbewahren. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Cherrytomaten vom Strunk befreien und zusammen mit den Frühlingszwiebeln darin anbraten bis die Tomaten leicht gebräunt und die Frühlingszwiebeln weich sind. Das Ganze aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie bedecken.

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Jeweils drei Garnelen auf eine Stange Zitronengras spießen.

Für das Gemüsedressing den Balsamicoessig mit Salz, Zucker und Pfeffer vermischen. Acht Esslöffel Olivenöl hinzugeben und aufschlagen.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und die Haut entfernen. Die Auberginen in grobe Stücke schneiden. Den Ofen ausschalten und die Auberginen und Tomaten darin warm stellen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Reisnudeln zwei Minuten darin kochen und anschließend kurz ziehen lassen. Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen und die Nudeln abschrecken. Das aufgefangene Nudelwasser wieder zurück zu den Nudeln geben.

Für die Nudelsauce die Sojasauce in eine Schüssel geben. Eine Frühlingszwiebel abziehen und die Chilischote halbieren und entkernen. Beides in feine Ringe schneiden und in die Sojasauce geben. Die Fischsauce hinzugeben, die Limette halbieren und auspressen. Das Ganze mit Limettensaft abschmecken.

Das restliche Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin scharf anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen, klein schneiden und zu den Garnelen in die Pfanne geben.

Die Garnelenspieße zusammen mit den Nudeln, den Auberginen, den Tomaten und den Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten. Das Gemüsedressing über die Auberginen und Tomaten geben. Die Sauce über die Glasnudeln träufeln und servieren.

Kalbsfilet unter der Trüffelkruste mit Portweinsauce und Kartoffelpüree von Ute Böckelmann

Zutaten für zwei Personen

350 g	Kalbsfilet
4	Kartoffeln, mehligkochend
5	Schalotten
3 Zehen	Knoblauch
50 g	Toastbrot
1	Ei
4 Zweige	Thymian
5 Zweige	Rosmarin
60 ml	Balsamicoessig, mild
5 TL	Trüffelöl
100 ml	Kalbsfond
150 ml	Milch
125 ml	Sahne
200 ml	Portwein, rot
50 ml	Weißwein
1	Muskatnuss
80 g	Butter, weich
15 g	Trüffelbutter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Zwei Knoblauchzehen und zwei Schalotten abziehen und halbieren. Zwei Thymianzweige und einen Rosmarinzweig zupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kräuter, die Schalotten und die Knoblauchzehen hinzugeben und das Kalbsfilet darin von allen Seiten kurz anbraten. Das Filet herausnehmen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Das Fleisch im Backofen 20 Minuten garen lassen.

50 Gramm Butter, die Trüffelbutter und drei Teelöffel Trüffelöl schaumig rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Einen Zweig Thymian zupfen und hacken. Das Ei aufschlagen und trennen. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und fein reiben. Toastbrot, Thymian und Eigelb zu der Trüffelbuttermasse geben und miteinander vermengen. Das Ganze in einen Gefrierbeutel füllen. Mit einem Nudelholz dünn ausrollen und ins Gefrierfach legen. Kurz vor Ende der Garzeit des Kalbsfilets die Kruste auf das Fleisch geben und leicht andrücken. Die Ofentemperatur auf 200 Grad erhöhen und das Fleisch noch einmal circa drei Minuten grillen bis die Kruste Farbe bekommen hat.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen.

Den Portwein in einem Topf auf ein Drittel einkochen lassen, anschließend den Balsamicoessig einrühren. Die restlichen Schalotten und die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin glasig dünsten.

Mit dem Kalbsfond, 75 Millilitern Sahne und dem Weißwein auffüllen. Einen Thymianzweig und einen Rosmarinzweig hineingeben. Das Ganze auf ein Drittel einreduzieren lassen. Anschließend den Thymian- und den Rosmarinzweig entfernen. Etwas Muskat reiben. Nun die Portweinreduktion in die Sahnesauce geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Teelöffel Trüffelöl abschmecken.



Etwas Muskat reiben. Die Kartoffelstücke pressen. Die restliche Sahne schlagen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln in die Milch geben, sodass eine cremige Masse entsteht. Das Ganze mit dem übrigen Trüffelöl, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Einen Esslöffel der geschlagenen Sahne unterheben.

Das Kalbsfilet aufschneiden und jeweils eine Hälfte auf dem Kartoffelpüree mittig auf Tellern anrichten und die Sauce darüber träufeln. Mit dem restlichen Rosmarin dekorieren und servieren.



Lammrücken mit Topinambur und geschmolzenen Tomaten von Volker Rupp

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammrücken, ausgelöst und pariert
300 g	Topinambur
1	Kartoffel, festkochend
10	Cocktailtomaten
6 Zehen	Knoblauch
1 Schote	Vanille
1 Bund	Petersilie, glatt
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
1 Knolle	Ingwer
200 ml	Sonnenblumenöl
125 ml	Noilly Prat
2 EL	Anislikör
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen, in zwei Koteletts schneiden, salzen und mit dem weißen und schwarzen Pfeffer würzen. Anschließend in etwas Olivenöl sanft anbraten. Das Fleisch für 15 Minuten in den Backofen stellen und ruhen lassen. Den Sud aufbewahren.

Den Topinambur schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit dem Anislikör ablöschen, nach und nach den Noilly Prat hinzufügen und 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Cocktailtomaten mit dem Vanillemark und zusammen mit dem Thymian und Rosmarin in etwas Olivenöl langsam ziehen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenöl stark erhitzen und die Kartoffelscheiben goldgelb braten und danach abtropfen lassen.

In dem Fleischsud etwas Butter zerlassen und den Rosmarin, den Thymian und den Knoblauch zugeben. Das Fleisch hineingeben und bei mittlerer Hitze schwenken.

Etwas Petersilie zupfen, fein hacken und zu dem Topinambur geben.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Dazu die Tomaten und die Kartoffelscheiben geben und servieren.