



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 4. September 2008 |

### ***Kabeljaufilet im Kohlmantel mit Safran-Pesto-Sauce von Nina Widjaja***

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Kabeljaufilet, küchenfertig
1	Spitzkohl
1	Limette, unbehandelt
300 ml	Fischfond
10	Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
50 g	Pinienkerne
3 EL	Crème fraîche
2 EL	Butter
3 Msp.	Safran
1 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Schnittlauch
	Rapsöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 55 Grad Umluft vorheizen.

Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter dicke Streifen schneiden.

Die gleiche Anzahl Kohlblätter wie Fischstücke zupfen und vom Strunk befreien. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Kohlblätter darin zwei Minuten blanchieren. Die Limette halbieren und auspressen. Den Fisch mit etwas Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Basilikum zupfen. Die Tomaten klein schneiden. In einer Küchenmaschine die Tomaten und die Pinienkerne zusammen mit dem Basilikum und der Crème fraîche zu einem Pesto vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.

Die Kohlblätter dünn mit dem Pesto bestreichen und je ein Stück Fisch darauf platzieren. Anschließend die Kohlblätter aufrollen.

Zwei Esslöffel Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kohlrollen mit der Nahtstelle nach unten darin anbraten. Mit dem Fischfond ablöschen und zugedeckt acht Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kohlrollen aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Den Fischfond noch einmal kurz aufkochen und weiter einreduzieren lassen. Den Safran im restlichen Limettensaft auflösen und zusammen mit dem restlichen Pesto in den Fond geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen Butter aufmontieren.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnittlauchhalme darin knusprig frittieren.

Die Kabeljaurollen mittig auf Teller geben, mit der Safran-Pesto-Sauce beträufeln und mit den Schnittlauchhalmen garniert servieren.



## **Orangenlikörcreme von Nina Widjaja**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Orangen, unbehandelt
100 g	Joghurt, natur
150 g	Mascarpone
3 EL	Orangenlikör
20 g	Mandelblättchen
0,5 Bund	Minze
4 EL	Puderzucker
	Salz

### **Zubereitung**

Einige Zesten von einer Orange reißen.

In einer Pfanne zwei Esslöffel Puderzucker schmelzen lassen und die Orangenzesten darin karamellisieren lassen.

In einer zweiten Pfanne bei geringer Hitze die Mandelblättchen ohne Fett anrösten.

Die Orangen schälen, halbieren und die Filets herauslösen. Die Orangenfilets auf einen Teller geben und mit zwei Esslöffeln Orangenlikör marinieren.

Den Joghurt und die Mascarpone vermischen und mit einer Prise Salz, dem restlichen Orangenlikör und einem Esslöffel Puderzucker abschmecken.

Etwas Minze zupfen. In einem Glas abwechselnd die Mascarpone-Joghurt-Crème und die Orangenfilets schichten. Mit der Minze, den Mandeln und den Orangenzesten garnieren. Anschließend den restlichen Puderzucker darüber streuen und servieren.



## **Überbackene Seezungenfilets mit grünem Spargel und Aniséesauce von Ute Böckelmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Seezungenfilets, à 50 g, küchenfertig
200 g	Spargel, grün
100 g	Toastbrot
100 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
150 ml	Weißwein
50 g	Crème fraîche
20 ml	Champagner
1 TL	Anislikör
1 EL	Puderzucker
170 g	Butter
1 TL	Mehl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Seezungenfilets waschen, trocken tupfen, pfeffern und salzen.

Die Rinde des Toastbrottes entfernen. Anschließend den Toast in der Küchenmaschine zerkleinern.

50 Gramm Butter in einer Pfanne anschmelzen lassen. Die Innenseite der Filets mit der halbflüssigen Butter bestreichen und mit dieser Seite in die Brotkrumen geben. Eine ofenfeste Form mit zehn Gramm Butter fetten. Die Seezungenfilets mit der Krumenseite nach oben in die Form legen und zehn Gramm Butter auf jedes Filet geben. 100 Milliliter Weißwein hineingießen und die Filets zwei Minuten im Ofen gratinieren.

Den grünen Spargel halbieren. In einer Pfanne 20 Gramm Butter zerlassen und den Puderzucker darin karamellisieren. Die Spargelstücke kurz darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

50 Milliliter Sahne schlagen. 20 Gramm Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Den Fischfond, den restlichen Weißwein, die restliche Sahne und die Crème fraîche hinzugeben und das Ganze um die Hälfte einreduzieren lassen. Mit der übrigen Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Champagner, den Anislikör und einen Esslöffel der geschlagenen Sahne unterheben.

Die Fischfilets zusammen mit dem Spargel auf Tellern anrichten, etwas Sauce darüber träufeln und servieren.



## **Schokoladenkuchen von Ute Böckelmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Schokolade, weiß
60 g	Kuvertüre, dunkel
5	Eier
150 g	Zucker
80 g	Sahne
60 g	Mehl
50 g	Himbeeren
1 Schote	Vanille
1 Zweig	Minze
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Puderzucker
4	Schokoladentrüffel
150 g	Butter

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eier trennen. Die Kuvertüre zusammen mit der 120 Gramm Butter über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend diese Mischung zusammen mit den Eigelb, den restlichen Eiern, Zucker, dem Mehl und dem Kakaopulver zu einem Teig vermischen.

Die restliche Butter in einer Pfanne anschmelzen lassen. Anschließend vier kleine, feuerfeste Förmchen mit der flüssigen Butter einfetten und mit dem restlichen Zucker ausstreuen. Die Kuvertüre-Masse einfüllen, jeweils einen Trüffel in die Mitte geben und im Backofen elf Minuten ausbacken.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark aus einer Hälfte herauskratzen. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und die weiße Schokolade unter Zugabe des Vanillemarks langsam darin schmelzen.

Etwas Minze zupfen. Die Küchlein auf Teller stürzen und mit dem Puderzucker bestäuben. Mit der weißen Schokoladensauce, den Himbeeren und der Minze garnieren und servieren.



## **Filet vom Lachs mit Zitronen-Kartoffel-Stampf und Nussbutter von Volker Rupp**

### **Zutaten für zwei Personen**

2 Scheiben	Lachsfilet, à 120 g
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Limette, unbehandelt
2	Zitronen, unbehandelt
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
50 ml	Olivenöl
210 g	Butter
1	Muskatnuss
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Die Sahne zusammen mit der Milch erhitzen. Etwas Zitronenschale reiben und einen Esslöffel in die Sahne-Milch-Mischung geben.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und die Sahne-Milch-Mischung darüber geben. 100 Gramm Butter unterrühren und das Ganze mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen. Die Limette halbieren, eine Hälfte auspressen und mit dem Olivenöl vermischen. Eine feuerfeste Form mit zehn Gramm Butter ausfetten, die Lachsfilets hineinlegen, mit dem Limetten-Olivenöl bestreichen und salzen. Die Form mit Klarsichtfolie überziehen. Den Backofen von Umluft auf Ober-/Unterhitze stellen und die Filets 20 Minuten darin garen lassen.

Die restliche Zitrone halbieren und auspressen. Die restliche Butter in einer Kasserolle erhitzen, etwas Salz und ein wenig Zitronensaft hinzugeben und das Ganze zu einer Nussbutter aufschlagen.

Die Lachsfilets auf Tellern anrichten, das Kartoffelpüree daneben platzieren, mit der Nussbutter beträufeln und servieren.



## ***Papaya mit Ricottacreme und Karamellsauce von Volker Rupp***

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Papaya
1	Limette, unbehandelt
60 g	Ricotta
60 g	Quark, Rahmstufe
30 g	Joghurt
80 ml	Sahne
50 g	Schmand
1 EL	Balsamicoessig, alt
2 EL	Orangenlikör
1 Schote	Vanille
50 g	Zucker
20 g	Puderzucker

### **Zubereitung**

Den Puderzucker sieben und zusammen mit dem Quark, dem Ricotta und dem Joghurt glatt rühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit 60 Millilitern Sahne vermischen und steif schlagen. Die Sahne unter die Masse heben und kalt stellen.

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und mit zwei Esslöffeln Wasser ablöschen. Den Schmand mit der restlichen Sahne glatt rühren, dazugeben und aufkochen lassen. Mit dem Balsamicoessig abschmecken.

Die Papaya schälen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mit dem Likör vermengen. Etwas Limettenschale reiben. Anschließend die Limette halbieren, eine Hälfte auspressen und etwas von dem Saft über die Papayawürfel träufeln.

Die Papaya in Dessert-Gläser geben, die Ricottamasse darüber schichten und mit einer dünnen Schicht Karamellsauce abschließen. Mit der Limettenschale dekorieren und servieren.