



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 18. September 2008|

### ***Rumpsteak mit Kartoffel-Erbsen-Püree von Maximilian Moos***

#### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Rumpsteak, küchenfertig
200 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Erbsen, tiefgekühlt
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
50 ml	Milch
50 g	Kräuterbutter
2 EL	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz, grob gemalen
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen.

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl rösten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben.

Die Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und die Erbsen darin garen.

Die Kartoffeln abgießen, pürieren und die Milch hinzugeben, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Kräuterbutter unterrühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Erbsen unterheben.

Das Rumpsteak waschen, trocken tupfen und vier Minuten in Öl scharf anbraten. Anschließend mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Das Rumpsteak mit den Zwiebelringen und dem Knoblauch auf Tellern anrichten. Das Püree daneben geben und servieren.



### ***Tiramisu-Becher von Maximilian Moos***

#### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Löffelbiskuit
200 g	Mascarpone
100 g	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
2 cl	Amaretto
1 EL	Kakaopulver

#### **Zubereitung**

Das Löffelbiskuit in Stücke schneiden.

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Mascarpone unterheben. Aus der Schale der Zitrone einige Zesten reißen und ebenfalls zu der Masse geben. Den Amaretto hinzufügen, vermischen und das Ganze 15 Minuten kalt stellen.

In die Gläser abwechselnd das Löffelbiskuit und die Creme schichten. Bündig mit dem Glasrand die letzte Cremeschicht abschließen. Das Tiramisu mit dem Kakao bestreuen und servieren.



## **Frikadellen mit Kerbel-Frühhkartoffeln von Rita Eckmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Gehacktes, vom Rind
1 kg	Frühhkartoffeln
100 g	Räucherlachs
250 g	Schafskäse
2 EL	Magerquark
2	Eier
1	Paprika, rot
50 g	Kapern
1 Knolle	Knoblauch
4	Zwiebeln, rot
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Petersilie
200 g	Butter
250 ml	Sahne
300 ml	Gemüsefond, klar
2 EL	Mehl
4 TL	Pfeffersenf, scharf
	Rapsöl, zum Anbraten
	Paprikapulver, süß
	Paprikapulver, scharf
	Oregano, getrocknet
	Majoran, getrocknet
	Thymian, getrocknet
	Salz
	Pfeffer
	Pfeffer, weiß

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen.

Das Mehl in einen Topf geben und mit der Sahne und dem Gemüsefond unter Rühren ablöschen. Die Butter, den schwarzen und weißen Pfeffer und Salz hinzufügen. Die Petersilie zupfen, hacken, ebenfalls hineingeben und das Ganze schaumig aufmixen. Anschließend den Kerbel zupfen, hacken und die Hälfte ebenfalls hinzufügen.

Den Räucherlachs in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Majoran, Thymian und den Oregano zupfen.

Das Rinderhack, den Magerquark, die Zwiebelwürfel und die Eier mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Oregano und dem Paprikapulver zu einer Masse kneten. Die Paprika halbieren, entkernen, feine Würfel hacken und zum Schluss zusammen mit den Kapern unterheben. Aus der Masse Frikadellen formen und den Schafskäse mit dem Senf als Füllung in die Mitte geben.

Die Knoblauchknolle halbieren. Das Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin scharf anbraten. Eine halbe Knoblauchknolle mit der Schnittstelle nach unten mit in die Pfanne geben. Die Hitze reduzieren und die Frikadellen langsam weiter garen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und den Räucherlachs darauf platzieren. Mit dem restlichen Kerbel garnieren. Die Frikadellen daneben platzieren und servieren.



## ***Süße Rösti mit Pflaumenkompott von Rita Eckmann***

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Kartoffeln, festkochend
2	Eier
500 g	Pflaumen, blau
750 ml	Rotwein
250 g	Zucker
100 g	Puderzucker
1 Stange	Zimt
1 Schote	Vanille
	Walnussöl, zum Anbraten
	Salz

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und reiben. Ein Ei zu den Kartoffeln geben, salzen und das Ganze miteinander vermengen. Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse kleine Rösti darin braten.

Die Pflaumen halbieren, entkernen und vierteln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Pflaumen, die Vanilleschote und die Zimtstange hinzufügen. Das Ganze einkochen lassen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Das Pflaumenkompott auf Tellern anrichten, jeweils ein Rösti darauf platzieren, mit Puderzucker bestreuen und servieren.



## ***Hasenrückenfilet mit Haselnusskruste und Trüffelspitzkraut von Helmut Kiefer***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Hasenrückenfilets, à 200 g
1	Spitzkohl
2 Zweige	Thymian, frisch
2 EL	Semmelbrösel
1 Bund	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Haselnusskerne
1	Schalotte
4 EL	Butter
1 TL	Zucker
1	Meerrettich
100 ml	Sahne
1	Muskatnuss
1 TL	Trüffelöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Spitzkohls vom Strunk entfernen, in Streifen schneiden und zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abspülen und abtropfen lassen.

Die Schalotte abziehen, würfeln und mit einem Esslöffel Butter und dem Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen. Den Spitzkohl hinzufügen und drei Minuten andünsten.

Einen Teelöffel Meerrettich schälen und reiben. Diesen mit der Sahne in die Pfanne geben. Etwas Muskat reiben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fünf Minuten kochen lassen, von der Hitze nehmen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Die Petersilie hacken. Den Thymian zupfen. Den Knoblauch abziehen. Die Haselnusskerne mit dem Thymian, der Petersilie und dem Knoblauch in der Moulinette zerkleinern. Diese Masse mit zwei Esslöffeln Butter und den Semmelbröseln zu einer Paste mischen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Hasenrückenfilets waschen, trocken tupfen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in der restlichen Butter auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze eine Minute braten. Beide Filets auf einer Seite zwei Zentimeter hoch mit der Paste bestreichen und in den Backofen geben, bis die Kruste leicht braun wird.

Den Spitzkohl mit dem Trüffelöl verfeinern, auf Tellern anrichten und je ein Filet darauf platzieren.



## ***Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren von Helmut Kiefer***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 ml	Milch
1 EL	Rum
2 EL	Mehl
3	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Rosinen
2 EL	Butter
2 TL	Zucker
30 g	Puderzucker
400 g	Preiselbeeren, aus dem Glas, in eigenem Saft
1 Prise	Salz

### **Zubereitung**

Das Mehl in einen Topf sieben und langsam mit der Milch verrühren, bis eine klumpenfreie Masse entsteht.

Einen halben Teelöffel Zitronenschale reiben. Das Salz, den Zitronenabrieb und den Zucker mit dem Rum verrühren. Anschließend die Eier langsam einrühren.

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zergehen lassen und die Rosinen drei Minuten darin anschwanken. Nun den Teig in die Pfanne geben, mit einem Deckel bedecken, die Hitze reduzieren und den Teig nach acht Minuten wenden. Erneut bei geschlossenem Deckel backen lassen, bis sich der Teig hebt.

Das Ganze in große Stücke zerteilen und anschließend auf Tellern anrichten. Die Preiselbeeren dazugeben, mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.



## **Butterlachs mit Dill-Bechamel-Tagliatelle von Natalia Brühl**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Spinat-Tagliatelle
250 g	Lachsfilet, ohne Haut, ohne Gräten
80 g	Pinienkerne
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
2 Bund	Dill
40 g	Mehl
200 ml	Gemüsefond
400 ml	Milch
50 ml	Sahne
	Butter, zum Anbraten
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Butter in einer Kasserolle bei mittlerer Hitze zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Den Fond, die Milch und die Sahne miteinander vermischen und nach und nach zur Mehlschwitze geben. Etwas Muskat reiben. Den Dill hacken und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen, den Lachs mit dem Zitronensaft beträufeln und kurz ziehen lassen.

Die Nudeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Lachs darin anbraten.

Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und den Lachs darauf setzen. Die Pinienkerne darüber streuen und servieren.



## ***Twarogalesniki (Polnische Crêpes) von Natalia Brühl***

### **Zutaten für zwei Personen**

260 g	Mehl
200 ml	Milch
250 g	Twarog, vollfett (polnischer Frischkäse)
6	Eier
2 Schoten	Vanille
3 EL	Zucker
80 ml	Sahne
2 EL	Schmand
125 g	Himbeeren
0,5 Bund	Minze
	Butter, zum Anbraten
	Puderzucker
	Salz

### **Zubereitung**

Für die Pfannkuchen 200 Milliliter Wasser mit der Milch und drei Eiern aufmixen und nach und nach Mehl hinzufügen, bis der Teig zähflüssig ist. Mit einem Esslöffel Zucker und Salz abschmecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander aus dem Teig vier Pfannkuchen darin hell backen.

Die restlichen Eier trennen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Twaróg ebenfalls in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Zucker, drei Eigelb, der Sahne und dem Vanillemark verrühren.

Die Pfannkuchen mit der Käsemasse bestreichen, zu Vierteln zusammenfalten und erneut für wenige Minuten bei niedrigerer Temperatur in einer Pfanne goldbraun in Butter backen.

Etwas Minze zupfen. Je zwei Twarogalesniki auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Mit den Himbeeren und Minzeblättern garnieren und je einen Esslöffel Schmand darauf platzieren.