

| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 24. September 2008 |

Burgunder-Rouladen auf Gemüse-Bandnudeln von Harald Fischer

Zutaten für zwei Personen

2	Rindrouladen, à 150 g
200 g	Bandnudeln
2 Scheiben	Speck, durchwachsen
1 Scheibe	Emmentaler
1	Essiggurke
2	Karotten
50 g	Champignons
1 Stange	Lauch
1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1	Lorbeerblatt
2 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
30 ml	Wermut
30 ml	Olivenöl
30 ml	Sonnenblumenöl
125 ml	Spätburgunder
125 ml	Rinderfond
50 ml	Sahne
1 TL	Balsamicoessig
1 EL	Senf, mittelscharf
1 TL	Rosenpaprika, edelsüß
1 Prise	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Kräutersalz
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Rouladen waschen, trocken tupfen und auf einem Brett auslegen, mit Pfeffer und Salz würzen und dünn mit dem Senf bestreichen. Den Speck, den Emmentaler und die Essiggurke in feine Streifen schneiden. Den Thymian und den Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Rouladen mit dem Thymian und Rosmarin und mit Speck-, Käse- und Gurkenstreifen belegen. Anschließend die Rouladen rollen, mit je zwei Zahnstochern befestigen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Rouladen darin anschmoren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend mit in die Pfanne geben, mit dem Mehl bestäuben und mit dem Rinderfond ablöschen.

Die Rouladen kurz aus dem Sud nehmen und das Tomatenmark und den Balsamicoessig hineingeben. Die Sauce mit Rosenpaprika, dem Zucker und dem Lorbeerblatt würzen. Den Burgunder hinzugeben, das Fleisch zurück in die Pfanne geben und zugedeckt bei niedriger Hitze 20 Minuten garen lassen. Zwischendurch den Fond lösen und die Rouladen wenden.

Die Champignons putzen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Pilze eine Minute darin anschmoren, mit Kräutersalz würzen und in die Sauce geben.

Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Lauchstange abziehen und die Hälfte in Streifen schneiden.



In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Karotten- und Lauchstreifen unter raschem Wenden darin anbraten. Anschließend mit dem Wermut ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt noch fünf Minuten fertig garen lassen.

Die Nudeln abgießen und in der Gemüsepfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und abschließend die Sahne unter die Sauce geben.

Ein Gemüse-Nudelbett auf Tellern anrichten, je eine Roulade darauf setzen, die Sauce darüber träufeln und servieren.



Saltimbocca vom Kabeljau mit Ratatouille von Jesko Präckert

Zutaten für zwei Personen

2	Kabeljaurückenfilets, ohne Haut, à 150 g
140 g	Rissottoreis
40 g	Parmaschinken
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Paprika, rot
3	Romanatomen
1	Schalotte
30 g	Parmesan
1 Zweig	Rosmarin
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Salbei
400 ml	Geflügelfond
50 ml	Weißwein
1 EL	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Salbeiblätter zupfen. Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, mit den Salbeiblättern belegen und in den Parmaschinken einwickeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen ruhen lassen.

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Den Rissottoreis dazugeben und kurz anschwitzen lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Geflügelfond erwärmen und 100 Milliliter zum Reis geben. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen, bis das Risotto eine sämige Konsistenz erhält.

Den Parmesan hobeln und unter das Risotto rühren. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Einen Esslöffel Butter und die Zitronenschale unter das Rissotto heben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Zucchini und die Hälfte der Aubergine in Scheiben schneiden und fein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Ganze bei mittlerer Hitze anbraten. Den Rosmarin zupfen und dazugeben. Das Ganze durchschwenken und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Fischfilets zusammen mit dem Rissotto und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Lammrücken mit Sesam-Pecorino-Kruste und schwarzer Schokolade von Gisela Stoll

Zutaten für zwei Personen

2	Lammrückenfilets, à 200 g, küchenfertig
1 Bund	Suppengrün
3	Schalotten
150 g	Parmesan
200 g	Polenta, Instant
1 Zweig	Thymian
100 g	Sesamsaat, geschält
100 g	Pinienkerne
25 g	Schokolade, 85 Prozent
100 g	Tomatenmark
250 ml	Chianti
500 ml	Lammfond
50 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen nachziehen lassen.

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Das Suppengrün grob zerkleinern. Das Ganze zusammen mit dem Tomatenmark in den Bratenfond geben und andünsten. Mit je der Hälfte des Lammfonds und des Chiantis ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend bei geringer Hitze reduzieren lassen.

500 Milliliter gesalzenes Wasser erhitzen. Die Polenta hineinrieseln und quellen lassen. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

Den Thymianzweig in die Sauce geben, mit dem restlichen Chianti und Lammfond aufgießen und erneut reduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Parmesan reiben. Die Butter, die Pinienkerne und den Parmesan unter die Polenta rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schokolade in der Sauce schmelzen lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mittig auf Tellern anrichten. Nocken aus der Polenta stechen und neben das Fleisch geben. Zum Schluss die Sauce darüber träufeln, mit der Sesamsaat garnieren und servieren.



Lammkotelett mit Mandel-Polenta und Babyrübchen von Puya Kelid-Dari

Zutaten für zwei Personen

4	Lammkoteletts, à 150 g, küchenfertig
100 g	Polenta, instant
6	Babymöhren
30 g	Mandeln, geschält
3 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Estragon
1	Lorbeerblatt
1	Muskatnuss
2 EL	Zucker
250 ml	Gemüsefond
250 ml	Milch
1 TL	Senf
1 TL	Tomatenmark
60 g	Butter
8 EL	Olivenöl
	Salz
	Fleur de Sel
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Rosmarinzwig grob hacken, die Knoblauchzehen abziehen und andrücken.

Für die Marinade den Senf, das Tomatenmark, den Rosmarin, die Knoblauchzehen, Pfeffer und Fleur de Sel miteinander vermengen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit der Marinade einreiben. Das Fleisch anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und durchziehen lassen.

Den Gemüsefond und die Milch zusammen mit dem Lorbeerblatt aufkochen und die Polenta hineinrieseln lassen. Das Ganze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten köcheln lassen.

40 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen, bis sich die Butter braun färbt. Etwas Muskat reiben. Die Butter unter die Polenta rühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und ebenfalls dazugeben.

Die Lammkoteletts in eine Auflaufform geben, mit dem Olivenöl beträufeln und anschließend im Ofen von beiden Seiten fünf Minuten grillen.

Den Estragon zupfen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Babymöhren zusammen mit dem Estragon in die Pfanne geben. Abschließend den Zucker hinzufügen und die Babymöhren karamellisieren lassen.

Je zwei Lammkoteletts auf Tellern anrichten, die Babymöhren und die Mandel-Polenta dazugeben und servieren.