



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 25. September 2008 |

Lammhüfte mit Saubohnen und Kartoffelpüree von Jesko Präckert

Zutaten für zwei Personen

340 Gramm	Lammhüfte
400 Gramm	Kartoffeln, mehligkochend
200 Gramm	Saubohnen
100 ml	Lammfond
50 ml	Portwein
50 ml	Sahne
1	Schalotte
4 Zweige	Thymian
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1	Muskatnuss
1 Knolle	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
2 EL	Butter
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Die Lammhüfte waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Den Knoblauch grob halbieren, den Ingwer in Würfel schneiden, den Thymian zupfen und alles mit in die Pfanne geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen und ruhen lassen. Anschließend im Ofen fertig garen lassen.

Den Lammfond und den Portwein in die Pfanne geben und reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren, mit einem Esslöffel Butter aufmontieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Die Saubohnen hinzugeben. Die Petersilie klein hacken, etwas Muskatnuss reiben und beides zu den Saubohnen geben. Gut vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Die Sahne und die restliche Butter dazugeben, das Ganze vermischen und mit Muskat und Salz würzen.

Die Lammhüfte in Tranchen schneiden. Jeweils zwei Scheiben zusammen mit den Bohnen und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Sauce darüber geben und servieren.



Quarkkeulchen mit Beerensalat von Jesko Präckert

Zutaten für zwei Personen

150 g	Magerquark
40 g	Pellkartoffeln
40 g	Weizenmehl
40 g	Zucker
80 g	Johannisbeeren, rot
30 g	Himbeeren
30 g	Brombeeren
50 g	Erdbeeren
50 g	Himbeermark
25 g	Rosinen
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Walnussöl
2 EL	Puderzucker
2 cl	Cointreau
0,5 Bund	Minze
	Salz

Zubereitung

Die Pellkartoffeln in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Den Quark in einem Handtuch auspressen. Die Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen.

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Das Püree mit dem Quark, dem Ei, dem Zucker und dem Zitronenabrieb verrühren. Das Mehl hineinsieben und gut vermengen. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.

Das Walnussöl in einer Pfanne erhitzen. Nocken aus dem Teig formen und bei kleiner Hitze von beiden Seiten sieben Minuten braten.

Die Beeren putzen. Von den Johannisbeeren zwei Rispen für die Dekoration beiseite legen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Die Johannisbeeren, die Himbeeren, die Brombeeren und die Erdbeeren zusammen in eine Schüssel geben.

Etwas Minze zupfen und fein schneiden. Das Himbeermark mit einem Esslöffel Puderzucker, dem Cointreau und der Minze abschmecken. Das Ganze zu den Beeren geben, leicht unterheben und etwas ziehen lassen.

Die Quarkkeulchen zusammen mit dem Beerensalat auf Tellern anrichten. Mit den Johannisbeerrispen garnieren und mit dem restlichen Puderzucker bestreut servieren.

Karibik trifft Hessen von Gisela Stoll

Zutaten für zwei Personen

1	Red Snapper Filet, ohne Haut, 200 Gramm
3	Süßkartoffeln
1	Ei
1 TL	Stärke
125 g	Cornflakes
125	Semmelbrösel, grob (Thai)
125 ml	Orangensaft
125 ml	Rum, braun
125 ml	Erdnussöl
200 g	Crème fraîche
200 g	Joghurt
1 Paket	8-Kräuter-Mischung, TK-Ware (Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle)
1	Zitrone, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
1 Msp.	Muskatblüte
0,5 TL	Chiliflocken
1 Msp.	Kurkuma
	Zucker
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen, dünn schneiden und schuppenartig in einer Gratinform schichten.

Den Orangensaft, den Rum und 50 Milliliter Erdnussöl mit den Chiliflocken, dem Kurkuma, den Muskatblüten, Salz und Pfeffer verquirlen. Das Ganze über die Süßkartoffeln geben und die Gratinform für 30 Minuten in den Backofen geben.

Die 8-Kräuter-Mischung in einer Küchenmaschine zerkleinern. Etwas Schale von der Limette reiben. Die Limette anschließend halbieren und auspressen. Die Crème fraîche, den Joghurt, das Chilipulver, den Limettensaft, die Limettenschale und die Kräuter-Mischung in eine Schüssel geben und vermischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und die Gräten ziehen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Fischfilet in vier gleich große Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und den Saft einmassieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und in der Stärke wenden.

Das Ei trennen und das Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen. Die Cornflakes in einem Mörser zerkleinern. Die Fischfilets zuerst im Eiweiß, dann in den Semmelbröseln und anschließend in den Cornflakes wenden. Die Panade gut andrücken.

Das restliche Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin goldbraun ausbacken.

Jeweils zwei Fischfilets zusammen mit dem Gratin und der grünen Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Kaffee-Käse-Creme von Gisela Stoll

Zutaten für zwei Personen

150 Gramm	Doppelrahmfrischkäse
20 cl	Cognac
4 EL	Moccalikör
1	Flugmango
2	Eier
1 TL	Kaffeepulver
2 EL	Puderzucker
25 g	Bitterschokolade
125 Gramm	Puderzucker
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Minze

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eigelb, den Cognac und das Kaffeepulver zusammen mit dem Puderzucker glatt rühren und anschließend den Frischkäse unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, zwei Tuffs auf Teller spritzen und kalt stellen.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und pürieren. Das Ganze für 20 Minuten in die Eismaschine geben.

Etwas Minze zupfen. Die Schokolade raspeln. Das Mangosorbet nockenförmig ausstechen und neben der Kaffeecreme anrichten. Das Ganze mit dem Moccalikör beträufeln, mit den Minzblättern und den Schokoladenraspeln garnieren und servieren.



Steinbutt in Sesam-Honig-Kruste mit Paprikagemüse von Puya Kelid-Dari

Zutaten für zwei Personen

4	Steinbutttranchen, à 100 g
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Sesam, hell
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
40 g	Honig
20 ml	Fischfond
10 ml	Sojasauce
30 g	Butter
40 ml	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Chili, aus der Mühle
	Salz
	Fleur de Sel
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Bei einem zweiten Ofen den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Paprikaschoten längs vierteln, die Kerne entfernen, auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian- und den Rosmarinzweig zupfen und mit dem Knoblauch zu den Paprika geben. Die Paprika salzen und pfeffern und 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Den Honig, die Butter, die Sojasauce, den Fischfond und den Sesam in einen Topf geben und erhitzen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Steinbutt waschen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Fleur de Sel, Pfeffer und Chili würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Steinbutt von beiden Seiten zwei Minuten darin scharf anbraten.

Anschließend den Steinbutt aus der Pfanne nehmen und ihn mit der Honig-Sesam-Marinade bestreichen und zehn Minuten im Backofengrill goldbraun gratinieren.

Je zwei Tranchen Steinbutt mittig auf Tellern platzieren, das Paprikagemüse darum verteilen und das Ganze servieren.



Himbeer-Baiser-Traum von Puya Kelid-Dari

Zutaten für zwei Personen

200 g	Himbeeren, frisch
2	Baisers
2	Schokoküsse
100 ml	Sahne
250 g	Quark
1 EL	Zucker

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Den Boden der Schokoküsse entfernen und zusammen mit dem Zucker und dem Quark zu der Sahne geben. Die Baisers zerstoßen.

Je die Hälfte der Quarkmischung, der Baiserstücke und der Himbeeren in Dessertgläser schichten. Diesen Vorgang einmal wiederholen.

Die Dessertgläser bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.