



| Die Küchenschlacht – Leibgericht vom 29. September 2008 |

Putencurry India von Tanja Schwarze

Zutaten für zwei Personen

200 g	Putenbrustfilet
200 g	Basmatireis
100 g	Bambussprossen
80 g	Erbsen, TK-Ware
6	Orangen, unbehandelt
1	Zucchini
1	Paprika, gelb
1	Paprika, grün
1	Paprika, rot
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Erdnüsse, geschält, ungesalzen
2 EL	Saure Sahne
1 TL	Currypulver, scharf
2 TL	Geflügelgewürz
1 Msp.	Koriander, gemahlen
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend mit dem Geflügelgewürz würzen und im Pflanzenöl anbraten.

Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die Bambussprossen fein schneiden und zusammen mit den Erbsen zu dem Geflügel geben. Die Zucchini schälen und in Scheiben schneiden, die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden und mit in die Pfanne geben. Die Orangen halbieren, pressen und den Orangensaft ebenfalls hinzufügen. Das Ganze zehn Minuten dünsten lassen.

Die Erdnüsse und die Sahne dazugeben. Mit Currypulver, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Reis abgießen und mit der Petersilie vermengen.

Den Reis mittels eines Dekorings auf Tellern anrichten. Das Putencurry daneben geben und servieren.



Leber mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Kartoffelbrei von Manfred Stöckle

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rinderleber
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
2	Äpfel, Boskop
2	Zwiebeln
2 EL	Mehl
125 ml	Milch
30 ml	Rinderfond
60 g	Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen, die Apfelscheiben darin goldgelb anbraten und anschließend im Ofen warm halten.

Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Zehn Gramm Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Ringe darin anbraten. Das Ganze mit Salz würzen und ebenfalls im Ofen warm stellen.

Die Rinderleber waschen und trocken tupfen. Anschließend im Mehl wenden und in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter kurz anbraten. Mit Pfeffer würzen. Die Leber aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten.

Den Bratensatz mit dem Rinderfond ablöschen, 20 Gramm Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce kurz aufkochen lassen und die Leber wieder hineingeben.

Etwas Muskat reiben. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, pressen und mit der Milch vermengen. Das Ganze zu einem Püree verarbeiten. Abschließend die restliche Butter und eine Prise Muskat hinzufügen.

Die Leber mit der Sauce und den Apfel- und Zwiebelringen auf Tellern anrichten und dazu den Kartoffelbrei reichen. Abschließend mit Salz würzen und servieren.



Loup de Mer mit Zitronen-Thymian-Risotto und Wodka von Katharina Müller

Zutaten für zwei Personen

2	Loup de Mer-Filets, à 200 g, mit Haut
160 g	Risottoreis
30 g	Parmesan
2	Frühlingszwiebeln
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
3 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
500 ml	Gemüsefond
50 ml	Weißwein, trocken
1 EL	Wodka
40 g	Butter
2 EL	Butterschmalz
	Fleur de Sel
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Etwas Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone halbieren und pressen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und fein hacken. 20 Gramm Butter in einem Topf zergehen lassen und darin die Zwiebeln andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Hälfte der Zitronenschale dazugeben, kurz aufkochen und reduzieren lassen.

Den Reis hinzufügen und mit 100 Millilitern Fond aufgießen, bis die Flüssigkeit vollkommen aufgesogen wurde. Unter Rühren nach und nach den restlichen Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zwei Zweige Thymian fein hacken. Die restliche Butter, die übrige Zitronenschale, den Zitronensaft, den Wodka, den Thymian und den Parmesan hineinrühren. Das Risotto mit Fleur de Sel würzen und ziehen lassen.

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen und den Fisch darin kurz auf der Fleischseite anbraten, danach auf der Hautseite weiter braten. Den restlichen Thymian, den Rosmarin und den Knoblauch im Ganzen mit in die Pfanne geben und den Fisch bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, sodass er innen noch leicht glasig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto zusammen mit dem Loup de Mer auf Tellern anrichten und servieren.



Hirschmedaillons mit Kirsch-Pfeffer-Jus, Petersilienwurzelcreme und Pfifferlingen von Peter Kießwetter

Zutaten für zwei Personen

400 g	Hirschrückenfilet, küchenfertig
200 g	Pfifferlinge
500 g	Schattenmorellen
2	Petersilienwurzeln
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
200 ml	Wildfond
200 ml	Sahne
100 g	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und halbieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Den Hirschrücken anschließend im Ofen für 15 Minuten weiter garen lassen.

Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. In die Hirschpfanne den Wildfond geben und diesen mit Pfeffer und Kirschsaff abschmecken. Anschließend mit der Butter andicken.

Die Zitrone halbieren und pressen. Die Petersilienwurzeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit etwas Zitronensaft und der Sahne weich kochen. Die Sahne anschließend wieder abgießen und auffangen. Die Petersilienwurzelwürfel in einen Topf geben und mit der Hälfte der Sahne auffüllen. Das Ganze fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und die Creme auf der Herdplatte warm stellen.

Die Pfifferlinge putzen und in dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz zerlassen und die Pilze darin zusammen mit dem Thymian und dem Rosmarin scharf anbraten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in Medaillons schneiden.

Die Petersilienwurzelcreme mittig auf Teller geben und die Hirschmedaillons jeweils darauf setzen. Die Pfifferlinge daneben platzieren, das Ganze mit dem Kirsch-Pfeffer-Jus beträufeln und servieren.



Überbackenes Schweinefilet mit gefüllten Tomate von Gabriele Kretz

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinefilets, à 150 g
100 g	Schafskäse
4	Fleischtomaten
1	Zwiebel, klein
2	Zucchini
50 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
1 Bund	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Rinderfond
150 ml	Sahne
	Butter, zum Anbraten
	Öl, zum Anbraten
	Salz
	Kräutersalz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Zucchini ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zucchini- und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen, ebenfalls hacken und zusammen mit dem Basilikum in die Pfanne geben.

Die Tomaten schälen, jeweils den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse aushöhlen. Die Zucchini- und Zwiebelmasse in die Tomaten füllen und das Ganze für zehn Minuten in den Backofen geben.

Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten vier Minuten anbraten. Anschließend auf ein Blech legen.

Den Fond und die Sahne in die Pfanne geben, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schafskäse zerbröseln, die getrockneten Tomaten fein schneiden, das restliche Basilikum abzupfen und alles fein schneiden. Das Ganze miteinander vermengen und die Filets damit bestreichen.

Die Temperatur des Ofens auf 90 Grad Umluft reduzieren und das Filet zehn Minuten darin überbacken.

Das Schweinefilet auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Die gefüllten Tomaten daneben geben und servieren.



Wirsing-Hähnchenbrüste mit Süßkartoffeln und Pfifferlingsauce von Marc Schulz

Zutaten für zwei Personen

3	Hähnchenbrustfilets, à 150 g
500 g	Süßkartoffeln
300 g	Pfifferlinge
1	Wirsing
2	Schalotten
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Butter
200 ml	Pilzfond
250 ml	Sahne
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in kochendem Wasser garen lassen.

Vier Wirsingblätter abzupfen, blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Das Geflügel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Wirsingblättern einwickeln. Das Ganze mit Zahnstochern befestigen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wirsing-Hähnchenbrüste darin anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In dem Bratsatz die Schalotten und die Pilze mit Olivenöl anschwitzen. Mit dem Pilzfond ablöschen und 200 Milliliter Sahne hinzufügen. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Etwas Schnittlauch abzupfen, fein hacken und in die Sauce geben.

Etwas Muskat reiben. Die Süßkartoffeln abgießen, stampfen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze mit der Butter und der restlichen Sahne verfeinern.

Die Wirsing-Hähnchenbrüste zusammen mit den Süßkartoffeln auf Tellern anrichten, mit der Pfifferlingsauce beträufeln und servieren.