



| Die Küchenschlacht - Hauptgang & Dessert am 1. Oktober 2008 |

Kasslerscheiben mit Kartoffelpüree und Sauerkraut von Tanja Schwarze

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kasseler, roh, küchenfertig
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
500 g	Sauerkraut, aus dem Glas
2	Zwiebeln
3	Äpfel
1 Zehe	Knoblauch
3	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
1	Muskatnuss
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
4 EL	Keimöl
4 TL	Senf, scharf
4 TL	Senf, süß
50 g	Butter
	Speiseöl, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Äpfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen, längs halbieren und fein würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Das Sauerkraut, 125 Milliliter Wasser, die Apfelwürfel, die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter hinzufügen, das Ganze aufkochen, mit Pfeffer und Zucker abschmecken und für 20 Minuten dünsten lassen.

Den Knoblauch abziehen, pressen und zusammen mit dem scharfen Senf, Pfeffer, Salz und zwei Esslöffeln Keimöl vermengen. Das Kasseler waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und mit der Knoblauch-Senf-Masse beidseitig bestreichen.

Das restliche Keimöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.

Die Kartoffeln abgießen, stampfen und zusammen mit der Sahne, der Milch und der Butter aufkochen lassen. Etwas Muskat reiben und das Püree damit abschmecken.

Die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter aus dem Sauerkraut entfernen.

Das Kasseler zusammen mit dem Kartoffelbrei und dem Sauerkraut auf Tellern anrichten, den süßen Senf dazu reichen und servieren.



Milchschaumsuppe von Tanja Schwarze

Zutaten für zwei Personen

7	Eier
1 Schote	Vanille
250 ml	Milch
250 ml	Sahne
60 g	Zucker
20 g	Mandeln

Zubereitung

Die Milch und die Sahne aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Anschließend das Mark und die Schote in die Milch-Sahne-Masse geben und zehn Minuten kochen lassen. Die Schote im Anschluss wieder entfernen. Das Ganze leicht abkühlen lassen.

Vier Eier trennen. Die Eigelb mit einem weiteren Ei und 50 Gramm Zucker schaumig schlagen. Die Eiermasse ebenfalls hinzufügen, das Ganze leicht erhitzen, aber nicht erneut zum Kochen bringen.

Die restlichen Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Die Mandeln fein hacken.

Die Milchschaumsuppe auf tiefen Tellern anrichten, mit dem Eischnee und den Mandeln garnieren und servieren.



Ziegenkäse-Cashew-Strudel auf marinierten roten Linsen von Katharina Müller

Zutaten für zwei Personen

100 g	Linsen, rot
2	Brickblätter
100 g	Ziegenfrischkäse
1 Stange	Sellerie
25 g	Cashewkerne
25 g	Aprikosen, getrocknet
2 EL	Hoisinsauce
1 EL	Sojasauce
1 EL	Sherryessig
1 EL	Honig
1 EL	Sesamöl
1 EL	Butter
1 Msp.	Koriander, gemahlen
1 EL	Shisokresse
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

300 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Linsen hineingeben und zehn Minuten bissfest garen.

Für die Marinade den Sellerie schälen und fein würfeln. Die Selleriewürfel mit der Hoisinsauce, der Sojasauce, dem Sherryessig, dem Honig und dem Sesamöl vermengen.

Die Linsen abgießen und mit der Marinade vermengen. Etwas Marinade für die Garnitur aufsparen.

Die Brickblätter ausbreiten und mit der Butter bestreichen. Den Käse auf den Teigblättern zerbröseln. Die Cashewkerne grob hacken, die Aprikosen würfeln und beides über den Käse streuen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die Teigblätter bis zur Mitte einrollen, dann die Seiten einschlagen und ganz einrollen. Die Strudel im Ofen sieben Minuten goldgelb backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Linsen auf Teller geben, die Strudelscheiben darauf platzieren und die restliche Marinade rundherum träufeln. Mit der Shisokresse garnieren und servieren.



Pflaumen-Softeis-Törtchen von Katharina Müller

Zutaten für zwei Personen

25 g	Schokolade, weiß
125 g	Pflaumen, frisch
2	Baiserschalen
100 g	Zucker, braun
50 ml	Buttermilch
50 g	Vanilleeis
30 g	Walnüsse

Zubereitung

Wasser zum Kochen bringen. Die Schokolade grob zerkleinern und über dem heißen Wasserbad schmelzen.

Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Pflaumen halbieren, entkernen und in der Buttermilch kurz ziehen lassen. Das Eis hinzufügen und das Ganze pürieren.

Die Baiserschalen auf Teller setzen und das Pflaumen-Softeis darin platzieren.

Einen Teelöffel in die Schokolade tauchen und Streifen über die Törtchen ziehen. Abschließend mit den Walnüssen bestreuen und servieren.



Kalbsmedaillons mit getrüffeltem Kohlrabigemüse von Peter Kießwetter

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsrücken, küchenfertig, ausgelöst
1	Kohlrabi
1	Sommertrüffel
50 ml	Trüffelöl
200 ml	Kalbsfond
2 EL	Cognac
1 EL	Dijonsenf, grob
200 ml	Sahne
1 Msp.	Zimt
50 g	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Zimt würzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz zerlassen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und dort für 15 Minuten weiter garen lassen.

Die heiße Pfanne mit dem Cognac und dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und dem Senf abschmecken.

Den Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und den Kohlrabi darin sechs Minuten ziehen lassen. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Den Trüffel putzen, halbieren und eine Hälfte fein schneiden. Den restlichen Trüffel für die Garnitur beiseite legen. Die Trüffelscheiben in einer Pfanne mit der Butter etwas Temperatur annehmen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer, der Sahne und dem Trüffelöl abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden.

Das Kohlrabigemüse mittig auf die Teller geben. Die Medaillons darauf setzen und die Sauce rundherum geben. Den restlichen Trüffel dekorativ über das Steak hobeln und das Ganze servieren.



Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Gewürzorange von Peter Kießwetter

Zutaten für zwei Personen

50 g	Bitterschokolade, 70 Prozent
7	Orangen, unbehandelt
1	Ei
150 g	Zucker
25 g	Mehl
70 g	Butter
1 EL	Maisstärke
40 ml	Grand Marnier
1 Msp.	Kardamom
1	Sternanis
2	Nelken
1 Msp.	Piment

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. 50 Gramm Butter zusammen mit 50 Gramm Zucker und dem Ei aufmixen. Das Mehl hinzugeben und anschließend die Schokolade hinzufügen. Eine Backform mit der restlichen Butter einfetten, die Masse hineingeben und im Ofen für acht Minuten ausbacken.

Zwei Orangen schälen und filetieren. Die restlichen Orangen halbieren und pressen. Den Orangensaft und den Grand Manier zusammen mit dem Kardamom, dem Sternanis, den Nelken, dem restlichen Zucker und dem Piment aufkochen lassen und die Filets hinzufügen. Die Sauce abschließend durch ein Sieb passieren. Die Orangenfilets beiseite legen und das Ganze mit der Maisstärke andicken.

Den Kuchen auf Teller stürzen, die Filets dekorativ daneben geben, das Ganze mit der Sauce beträufeln und servieren.



Welsfilet in Kräutersauce mit Nudeln und Chicorée in Thymianbutter von Gabriele Kretz

Zutaten für zwei Personen

300 g	Welsfilet, ohne Haut, küchenfertig
100 g	3-Farben-Bandnudeln
2	Chicorée
1	Orange, unbehandelt
2 Zweige	Thymian
0,5 Bund	Zitronenmelisse
0,5 Bund	Petersilie, kraus
2 Zweige	Salbei
2 Zweige	Estragon
200 ml	Fischfond
250 ml	Milch
70 ml	Sahne
125 ml	Weißwein
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nudeln im Salzwasser gar kochen und anschließend abgießen.

Den Chicorée von den äußeren Blättern befreien und die Stauden längs vierteln. Den Thymian und einen Zweig Estragon zupfen. Die Orange schälen, filetieren und etwas vom Saft dabei auffangen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und den Thymian und den Estragon mit dem Chicorée von allen Seiten darin anbraten. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen. Anschließend die Orangenfilets hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten lassen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin kurz anbraten. Anschließend im Backofen warm stellen.

Mit dem Fischfond und dem Weißwein den Bratsatz ablöschen. Die Sahne und die Milch hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Die Salbeiblätter, die Petersilie, den restlichen Estragon und die Zitronenmelisse zupfen. Anschließend fein schneiden und zu der Sauce geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Welsfilets zusammen mit den Nudeln und dem Chicorée auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Nuss-Nougat-Mascarpone von Gabriele Kretz

Zutaten für zwei Personen

250 g	Mascarpone
100 g	Nuss-Nougat-Creme
100 g	Walnüsse
1	Zitrone, unbehandelt
1	Apfel
6	Pflaumen
1	Birne
100 g	Brombeeren
1 EL	Honig
5 EL	Irischer Cremelikör

Zubereitung

Die Mascarpone mit drei Esslöffeln Cremelikör verrühren. Die Nuss-Nougat-Creme unter die Mascarpone rühren, so dass eine Creme entsteht.

Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 30 Gramm der Walnüsse unter die Creme heben und diese anschließend kalt stellen.

Die Birne und den Apfel vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Brombeeren halbieren, die Pflaumen ebenfalls halbieren und vom Stein befreien. Die Zitrone halbieren und pressen.

Die Früchte mit dem restlichen Cremelikör, dem Honig und dem Zitronensaft abschmecken. 50 Gramm der Walnüsse hinzugeben und das Ganze vermengen.

Die Nuss-Nougat-Mascarpone mit den restlichen Walnüssen dekorativ auf Tellern anrichten, mit dem Obst garnieren und servieren.