



Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 09. Oktober 2008 |

Lammmedaillons mit Tomaten auf knusprigem Ciabatta von Kai Schäfer

Zutaten für zwei Personen

200 g	Lammlachs, küchenfertig
1	Ciabatta
1	Tomate
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
	Paprikapulver, edelsüß
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, flach drücken und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Tomate in Scheiben schneiden.

Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen, pressen und in die Pfanne geben. Das Fleisch mit zwei weiteren Esslöffeln Öl in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen fertig garen. Das Ciabatta ebenfalls im Ofen goldbraun backen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Jeweils eine Tomatenscheibe auf die Brotscheiben legen, das Fleisch darauf anrichten und servieren.



Flan de Naranja von Kai Schäfer

Zutaten für zwei Personen

2	Orangen, unbehandelt
3	Eier
50 ml	Orangensaft
20 ml	Orangenlikör
100 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
90 g	Zucker, braun

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einige Zesten der Orange reißen. Anschließend die Orangen halbieren, filettieren und den Saft auffangen. Zwei Förmchenböden mit den Filets auslegen.

Die Eier trennen. 40 Gramm Zucker und die Eigelb in einer Schüssel cremig rühren. Den Orangensaft und den Orangenlikör unterrühren und die Masse über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Creme über einem kalten Wasserbad schlagen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und die Hälfte vorsichtig unter die Orangencreme heben.

50 Gramm Zucker in einer kleinen Schüssel mit einem Esslöffel Wasser erhitzen und leicht karamellisieren lassen. Die Hälfte der Orangenstreifen dazugeben.

Die Creme in die Förmchen füllen. Den Zuckerkaramell darauf verteilen. Die Förmchen für drei Minuten in den Backofen geben. Abschließend mit den restlichen Orangenstreifen garnieren.

Die Förmchen auf Tellern anrichten, die restliche Sahne daneben garnieren und das Ganze servieren.

Berliner Curry-Kalbsleber von Lothar Darjes

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsleber, küchenfertig
250 g	Tellerlinsen
2	Äpfel
2	Zwiebeln
1 Bund	Koriander
1 TL	Curry, Madras
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Linsen in kochendem Wasser weich kochen.

Die Äpfel halbieren, entkernen und in gleichförmige Spalten schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Den Koriander fein hacken.

Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Äpfel dazugeben und vermischen. Die Linsen abgießen und mit Salz und dem Curry würzen. Die Zwiebeln, Äpfel und Linsen anschließend auf einem Teller vermengen. Das Ganze im Backofen warm stellen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Anschließend in Olivenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten mit in den Backofen geben.

Die Linsen, Äpfel und Zwiebeln auf Tellern anrichten. Das Fleisch darauf garnieren, den Koriander darüber streuen servieren.



Topfenknödel mit Beeren und Vanillesauce von Lothar Darjes

Zutaten für zwei Personen

5	Eier
250 g	Bäckerquark
100 g	Himbeeren, TK-Ware
150 g	Paniermehl
100 g	Zucker
20 g	Butter
150 ml	Sahne
150 ml	Milch, 3,7 %
100 ml	Rum
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Puderzucker
1 Schote	Vanille
	Salz

Zubereitung

Die Eier mit dem Puderzucker über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Den Quark und 50 Gramm Paniermehl dazugeben und glatt rühren. Einige Zesten der Zitrone reißen und untermischen. Mit etwas Salz abschmecken und den Rumiterrühren. Den Teig 15 Minuten ziehen lassen.

Aus der Knödelmasse drei Zentimeter große Knödel formen und in einem Topf mit kochendem Wasser zehn Minuten gar ziehen lassen. Die Butter, das restliche Paniermehl und 50 Gramm Zucker in eine Pfanne geben und die Klöße anschließend darin wenden.

Die Beeren auftauen und mit 50 Gramm Zucker durch ein Sieb passieren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Sahne, dem restlichen Zucker, dem Vanillemark und der Schote in einem Topf aufkochen lassen.

Zwei Saucenspiegel von den Beeren und der Vanillesauce auf Tellern drapieren, die Knödel darauf anrichten und das Ganze servieren.



Rinderfilet mit Pilz-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln von Sabine Böck

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rinderfilet, küchenfertig
10	Kartoffeln, festkochend
300 g	Champignons
50 g	Speck
1	Zwiebel
4 Zweige	Petersilie, glatt
500 ml	Sahne
9 EL	Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit zwei Esslöffeln Pflanzenöl von allen Seiten in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend im Backofen weiter ziehen lassen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Beides in drei Esslöffeln Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten. Die Champignons putzen, würfeln, dazugeben, mit 250 Millilitern Sahne ablöschen und das Ganze köcheln lassen.

Die übrige Sahne mit Salz und Pfeffer aufschlagen und unter die Sauce rühren.

Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden und in dem restlichen Pflanzenöl anbraten. Abschließend mit Salz würzen.

Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten. Die Bratkartoffeln daneben geben und mit der Sauce garnieren. Die Petersilie fein hacken, darüber streuen und das Ganze servieren.

Mascarponecreme mit Kirschen von Sabine Böck

Zutaten für zwei Personen

200 g	Mascarpone
200 g	Schmand
200 g	Sauerkirschen, aus dem Glas
50 g	Puderzucker
250 ml	Milch
5 ml	Rum-Aroma
5 ml	Arrak-Aroma
5 ml	Vanille-Aroma
1 Schote	Vanille
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Zweig	Minze
2 EL	Speisestärke

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Puderzucker, dem Schmand, der Milch, dem Rum-, Vanille- und Arrakaroma und dem Vanillezucker pürieren. Anschließend das Vanillemark untermischen. Die Kirschen abgießen, den Saft mit der Stärke vermengen und beides ebenfalls vorsichtig unterheben.

Das Ganze in hohen Dessertgläsern anrichten. Die Minzeblätter vom Zweig zupfen und die Mascarponecreme damit garniert servieren.