



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 27. November 2008 |

Garnelen-Zitronen-Tagliatelle von Yannika Mayer

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|--------------------------------------|
| 10 | Riesengarnelen, küchenfertig, à 20 g |
| 250 g | Bandnudeln |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 30 g | Mandelblätter |
| 6 EL | Gemüsefond |
| 1 Zweig | Basilikum |
| 5 EL | Olivensöl |
| | Salz |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Etwas Schale von der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Vier Esslöffel des Zitronensaftes mit drei Esslöffeln Öl und dem Gemüsefond vermischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin ‚al dente‘ kochen.

Das übrige Olivensöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken entlang einritzen und entdarmen. Die Garnelen anschließend in die Pfanne geben und von beiden Seiten fünf Minuten anbraten.

Die Mandelblätter ohne Öl in einer Pfanne goldbraun anrösten. Das Basilikum abzupfen und hacken.

Die Nudeln mit dem Zitronensöl, den Garnelen, den Mandeln und dem Basilikum vermischen und dekorativ auf Tellern anrichten.



Blaubeer-Schichtquark von Yannika Mayer

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|---------------------|
| 250 g | Sahnequark |
| 1 | Orange, unbehandelt |
| 200 g | Blaubeeren |
| 125 g | Sahne |
| 50 g | Cantuccini |
| 10 g | Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 50 ml | Orangensaft |

Zubereitung

Etwas Schale von der Orange abreiben. Die Orangenschale mit dem Sahnequark, dem Orangensaft, dem Vanillezucker und dem Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und zerkleinern.

In zwei Dessertgläsern abwechselnd Quark, Cantuccinibröseln und Blaubeeren schichten. Mit einer Schicht Quark schließen und jeweils drei Beeren dekorativ darauf platzieren.



Rehrücken mit Selleriepüree und Bandnudeln von Hans Montag

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 1 | Rehrücken, ausgelöst, à 350 Gramm |
| 100 g | Bandnudeln |
| 125 ml | Wildfond |
| 10 ml | Cognac |
| 2 TL | Preiselbeeren, aus dem Glas |
| 1 | Zimtstange |
| 15 Gramm | Zartbitterschokolade |
| 1 Knolle | Sellerie |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 80 ml | Sahne |
| 2 Zweige | Thymian |
| 2 Zweige | Rosmarin |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 2 EL | Öl |
| 20 | Wacholderbeeren |
| 90 g | Butter |
| 1 | Muskatnuss |
| | Salz |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest garen.

Etwas Zitronenschale abreiben, die Zitrone anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Die Stücke in gesalzenem Wasser mit dem Zitronensaft bei mittlerer Hitze gar kochen.

Den Fond mit den Preiselbeeren und dem Cognac in einem Topf um die Hälfte reduzieren. Mit einem Messer zwei bis drei Späne von der Zimtstange abschneiden. Die Zitronenschale, das Lorbeerblatt und den Zimt mit in die Sauce geben.

Den Rehrücken waschen und trocken tupfen. Das Öl zusammen mit 20 Gramm Butter erhitzen, die Rosmarienzweige einlegen und den Rehrücken von allen Seiten darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und im Backofen gar ziehen lassen.

Die Nudeln abgießen und in 20 Gramm Butter schwenken.

30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht Farbe nehmen lassen. Etwas Muskat reiben. Den Sellerie abgießen und in einer Küchenmaschine zusammen mit der angebräunten Butter fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, die restliche Butter, die Schokolade und die Sahne dazu geben, mit einem Stabmixer aufschäumen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Wacholderbeeren und die Thymianblätter grob hacken und damit den Rehrücken garnieren. Das Wild auf einem Saucenspiegel auf Tellern anrichten, Selleriepüree und Nudeln dazu geben.



Waffeln mit karamellisierten Sauerkirschen von Hans Montag

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 75 g | Mehl |
| 75 g | Butter |
| 0,5 Päckchen | Vanillezucker |
| 100 g | Sauerkirschen, aus dem Glas |
| 2 | Eier |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 10 ml | Strohrum |
| 10 ml | Kirschwasser |
| 50 g | Sahne |
| 2 TL | Zucker, braun |
| 2 TL | Zucker |
| 20 g | Puderzucker |

Zubereitung

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Die Butter schaumig rühren und mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den Eiern, der Zitronenschale und dem Mehl zu einem Teig vermischen. Den Teig portionenweise in einem Waffeleisen goldgelb ausbacken und mit Puderzucker bestäuben.

Den Braunen Zucker in einen Topf karamellisieren. Die Kirschen abschütten und den Saft auffangen. Die Kirschen zusammen mit vier Esslöffeln Saft in den Topf geben und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren das Kirschwasser und den Strohrum hineingeben.

Die Waffeln auf Desserttellern anrichten. Die Sahne steif schlagen und auf die Waffeln geben. Dazu die Kirschen und die Sauce anrichten.



Entenbrust mit Preiselbeersahne und Pommes-Müsi von Petra Becker

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|---------------------------|
| 2 | Entenbrustfilets, à 150 g |
| 10 | Zwillingskartoffeln |
| 4 | Frühlingszwiebeln |
| 250 ml | Rotwein, trocken |
| 2 EL | Preiselbeermarmelade |
| 100 ml | Crème Fraîche |
| 200 g | Butter |
| 100 g | Weckmehl |
| 2 | Zweige Rosmarin |
| 2 EL | Balsamicoessig, weiß |
| | Salz |
| | Chili, aus der Mühle |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Rosmarin zupfen. Die Nadeln in gesalzenes Wasser geben und zusammen mit den Kartoffeln zehn Minuten gar kochen lassen.

40 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, dem Balsamicoessig und den Rosmarinnadeln abschmecken.

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend in einer zweiten Pfanne die Entenbrüste auf der Fettseite etwa fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend wenden nochmals etwa vier Minuten braten. Das Fleisch salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen.

Die Kartoffeln abschütten und pellen. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen. Die Kartoffeln, Salz und das Weckmehl dazugeben und rundherum kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Preiselbeermarmelade und die Crème Fraîche in die Sauce geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Kartoffeln dekorativ auf Tellern anrichten.



Omas Äbbelrenzscher von Petra Becker

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|----------------------|
| 2 | Äpfel, säuerlich |
| 200 g | Schokoladenkuvertüre |
| 100 g | Mehl |
| 100 ml | Milch |
| 1 | Ei |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 1 Schote | Vanille |
| 100 g | Butter |
| 100 g | Zucker |
| 2 EL | Mineralwasser |
| 0,5 TL | Zimt |
| | Salz |

Zubereitung

Die Milch zusammen mit dem Mehl, 90 g Zucker, dem Ei, dem Mineralwasser und einer Prise Salz zu einem Teig vermischen und zum Quellen beiseite stellen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Apfelringe durch den Teig ziehen und in der Pfanne von beiden Seiten acht Minuten bei kleiner Hitze goldbraun ausbacken.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die fertigen Apfelringe auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit dem restlichen Zucker und Zimt vermischen.

Die Apfelringe auf Desserttellern anrichten und mit dem Vanillezucker bestreuen.