



|Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 28. November 2008|

Fleischpflanzerl am Zitronengrasspieß

Zutaten für zwei Personen

220 g	Hackfleisch, gemischt
1	Babyananas
2	Schalotten
1 Stange	Zitronengras
0,5	Brötchen, eingeweicht
2	Eier
30 g	Semmelbrösel
30 g	Butterschmalz
10 ml	Weißwein, trocken
2 Zweige	Thymian
	Currypulver
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Für das Ananas-Chutney die Ananas schälen, halbieren und den Strunk in der Mitte herausschneiden. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Eine Schalotte abziehen und in Würfel schneiden.

Zehn Gramm Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Die Ananaswürfel, eine Prise Currypulver, die Thymianzweige und den Weißwein dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen, bis die Masse die typische leicht verkochte Chutney-Konsistenz hat. Die Thymianzweige wieder entfernen.

Die restliche Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Eier trennen. Die Schalottenwürfel, die Eigelb und das eingeweichte Brötchen in die Hackfleischmasse geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Zitronengrassängel längs halbieren. Um die zwei Stängelhälften aus der Hackfleischmasse zwei längliche Fleischpflanzerl formen und diese in den Semmelbröseln wenden. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Fleischpflanzerl darin rundherum anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen acht Minuten fertig garen.

Das Chutney auf zwei Tellern anrichten und die Fleischpflanzerl darauf legen.

Idee: Herrmann



Kross gebratenes Zanderfilet mit Lauchkompott

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, mit Haut, à 120 g
1	Kartoffel
1 Stange	Lauch
150 ml	Gemüsefond
10 g	Mehl
60 ml	Sonnenblumenöl
10 g	Butter
1 TL	Senf
1 TL	Meerrettich
1 TL	Kürbiskernöl
3 Stiele	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite leicht einritzen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. 20 Milliliter Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Zanderfilet auf der Hautseite bei mittlerer Hitze acht Minuten kross braten.

Die Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen, so dass etwas Stärke ausgespült wird. Die Kartoffelwürfel abgießen und trocken tupfen. Die Kartoffeln in einer Pfanne mit dem restlichen Sonnenblumenöl goldbraun braten.

Den Lauch in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten. Mit etwas Salz würzen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze weich dünsten. Die Blätter von der Petersilie zupfen. Den Lauchsud in ein Sieb abgießen und auffangen. Den Lauchsud in einem hohen Gefäß mit Senf, Meerrettich, Petersilie und dem Kürbiskernöl mit dem Pürierstab sämig mixen.

Das Lauch-Kompott in die Mitte der Teller anrichten und das Zanderfilet mit der krossen Haut nach oben darauf anrichten. Die Kartoffelcroûtons auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die Senf-Meerrettich-Emulsion darum herumträufeln und die Kartoffelcroûtons dekorativ darüber streuen.

Idee: Herrmann