



| Die Küchenschlacht – „Hauptgänge & Desserts“ Horst Lichter am 20. Februar 2014 |

Hauptgang: „Geschnetzelte Kalbsleber mit Sellerie-Kartoffelpüree und Traubensauce“ von Morena Scholz

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kalbsleber
6	Kartoffeln, mehlig kochend
1 Knolle	Sellerie
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
80 g	kernlose Weintrauben, blau
80 g	kernlose Weintrauben, weiß
½ Bund	Schnittlauch
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
2 EL	Weißmehl
30 g	Butter
1 TL	Senf, extra scharf
2 EL	Olivenöl
200 ml	Milch
250 ml	Kalbsfond
150 g	Crème fraîche
80 ml	trockener Rotwein
80 ml	trockener Weißwein
2 EL	Grappa
1	Muskatnuss
	edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Kalaharisalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend in dem heißen Wasser garen, bis das Gemüse weich ist. Einen Topf mit der Milch erhitzen. Danach die Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit erhitzter Milch zu einem Püree verarbeiten. Mit Kalaharisalz, Pfeffer und dem Senf abschmecken und etwas frischen Muskat darüber reiben. Zuletzt die Hälfte der Butter unterheben.

Das Olivenöl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit einem Esslöffel Mehl gleichmäßig bestäuben. Die geschnetzelte Leber kurz in der heißen Pfanne zwei Minuten anbraten. Danach das restliche Mehl über die Leber streuen und darin nochmals wenden. Die Leber mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Weintrauben waschen und halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In der Pfanne, in der die Leber angebraten wurde, die Zwiebel und den Knoblauch circa vier Minuten andünsten. Anschließend mit dem Weiß-, Rotwein und 250 Millilitern Wasser ablöschen. Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Danach die Leber, die Trauben und den Grappa hinzufügen, verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und nochmals kurz erwärmen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Rosmarin abzupfen und klein schneiden. Den Thymian abzupfen und klein schneiden.

Die geschnetzelte Kalbsleber mit dem Sellerie-Kartoffelpüree und der Traubensauce auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch, dem Rosmarin und dem Thymian garnieren und servieren.



Dessert: „Mascarponecreme mit Orange und Zitrone“ von Morena Scholz

Zutaten für zwei Personen

2	unbehandelte Zitronen
2	unbehandelte Orangen
100 g	Himbeeren
150 g	brauner Zucker
150 g	Mascarpone
150 g	Joghurt
150 ml	Sahne
50 ml	Himbeersirup
1	Vanilleschote

Zubereitung

Die Zitronen und die Orangen halbieren, auspressen und jeweils eine Zitrone und eine Orange aushöhlen. Von den beiden restlichen Zitronen und Orangen die Schale abreiben.

Die Mascarpone und den Joghurt mischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Zucker unter die Creme rühren. Jeweils eine Hälfte mit dem Zitronensaft und Abrieb und die andere Hälfte mit dem Orangensaft und Abrieb vermengen.

Die ausgehöhlte Orange und Zitrone mit der entsprechenden Creme befüllen und die Himbeeren zusammen mit dem Himbeersirup darüber geben.

Die Mascarponecreme mit der Orange und der Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Käsespätzle mit Gurkensalat“ von Bianca Purrer

Zutaten für zwei Personen

100 g	gewürfelter Speck
1	Salatgurke
3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
250 g	Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse
300 g	Mehl
5	Eier
100 g	Sauerrahm
1 EL	milder Dijonsenf
50 ml	Apfelessig
4 TL	Kochsalz
	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Spätzleteig die Eier, das Mehl, etwas Öl und circa vier Teelöffel Salz mit einem Knethaken vermengen. Anschließend nach und nach circa 200 Milliliter Wasser dazugeben, bis sich ein zähflüssiger Teig ergibt.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Käse reiben. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse geben und in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle im Wasser wieder oben schwimmen, aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel geben. Die fertigen Spätzle mit dem geriebenen Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne zusammen mit dem Speck anbraten. Danach die Zwiebeln und den Speck auf die Käsespätzle geben.

Für den Gurkensalat die Gurke hobeln. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend den Sauerrahm, den Knoblauch, das Essig, etwas Öl und den Senf vermischen und über die Gurken geben.

Die Käsespätzle mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Warme Beerensuppe mit Vanillesahne“ von Bianca Purrer

Zutaten für zwei Personen

300 g	gemischte Beeren, TK
1	unbehandelte Orange
1	unbehandelte Zitrone
100 g	Zucker
20 g	Puderzucker
100 ml	Sahne
50 ml	roter Dessertwein
1	Vanilleschote

Zubereitung

Von der Zitrone und der Orange die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen.

In einen Topf die Beeren, den Zucker, den Dessertwein, den Abrieb und den Saft der Früchte zusammen mit 250 Millilitern Wasser geben. Anschließend die Beerensuppe zum Kochen bringen und acht Minuten köcheln lassen. Danach ein Drittel der Beeren heraus nehmen und zurück legen. Nun den Abrieb der Früchte entfernen und die Suppe pürieren. Zuletzt die restlichen Beeren wieder in die Suppe geben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Vanillemark steif schlagen.

Die warme Beerensuppe mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Roastbeef-Steak mit Pastinaken-Kartoffelstampf und Champignon-Sahne-Sauce“ von Norbert Okon

Zutaten für zwei Personen

400 g	Roastbeef-Steak, E-Stück
300 g	mehligkochende Kartoffeln
400 g	Champignons
300 g	Pastinaken
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Rosmarin
½ Bund	Estragon
150 g	Butter
400 ml	Sahne
250 ml	Milch
300 ml	trockener Weißwein
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Roastbeef waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen. Das Basilikum, den Rosmarin und den Estragon abzupfen und klein hacken. Das Fleisch in vier gleich große Scheiben schneiden, pfeffern und salzen und auf beiden Seiten in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern in den Ofen auf ein Backpapier legen. Das Fleisch etwa 20 Minuten garen lassen. Danach das Fleisch ruhen lassen.

Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Die Champignons putzen. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Anschließend die Schalotten in der heißen Pfanne anschwitzen. Danach die Pilze dazugeben und mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Sauce kurz aufkochen und die Sahne dazugeben. Die Sauce pfeffern und salzen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln und die Pastinaken schälen, in kleine Scheiben schneiden und im kochenden Wasser weich garen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln und die Pastinaken stampfen und die restliche Butter und die Milch dazugeben. Danach das Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Muskat darüber reiben.

Das Roastbeef-Steak mit dem Pastinaken-Kartoffelstampf und der Champignon-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Flambiertes Bratäpfelkompott mit Sahnehaube“ von Norbert Okon

Zutaten für zwei Personen

3-4	Äpfel, Boskoop
50 g	Rosinen
50 g	Mandelblättchen
50 g	Walnusskerne
50 g	Marzipanrohmasse
50 g	brauner Zucker
200 ml	Sahne
30 ml	Whisky
1	Zimtstange
	Zimtpulver, zum Abschmecken

Zubereitung

Eine Pfanne erhitzen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Walnüsse grob zerkleinern. Anschließend in der heißen Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen und die Äpfel dazugeben. Die Mandeln, die Walnüsse und die Zimtstange ebenfalls in die Pfanne geben. Danach die Masse mit dem Whisky ablöschen und flambieren. Das Marzipan klein schneiden, unter die heiße Masse mischen und abkühlen lassen. Die Zimtstange entfernen.

Die Sahne steif schlagen.

Das flambierte Bratäpfelkompott mit Sahnehaube auf Tellern anrichten, mit etwas Zimtpulver garnieren und servieren.



Hauptgang: „Saure Kalbsniere mit Petersilienkartoffeln“ von Elfriede Obermaier

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsnieren, küchenfertig, à 180 g
500 g	festkochende Kartoffeln
1 Bund	glatte Petersilie
½ Bund	Kerbel
1 TL	Puderzucker
10 g	kalte Butter
1 TL	scharfer Senf
250 ml	Sahne
	Essigessenz, zum Abschmecken
50 ml	trockener Rotwein
	Olivensöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Nieren waschen und trocken tupfen. Anschließend klein schneiden und dabei größere Adern entfernen. Danach die Nieren bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten und herausnehmen.

Für die Sauce den Puderzucker, in der Pfanne, in der die Nieren angebraten wurden, karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend den Senf und die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Die Petersilie und den Kerbel abzupfen und klein hacken. Danach die Nieren in die Sauce geben, erneut mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit der Hälfte der Petersilie und dem Kerbel bestreuen.

Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Petersilie in etwas Butter schwenken.

Die saure Kalbsniere mit den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Kaiserschmarrn mit Apfelkompott“ von Elfriede Obermaier

Zutaten für zwei Personen

300 g	Mehl
750 g	süßliche Äpfel
1	unbehandelte Zitrone
80 g	Rosinen
100 g	Zucker
50 g	Butter
50 g	Butterschmalz
5-6	Eier
500 ml	Milch
2 EL	Rum
250 ml	Calvados
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Eier trennen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und schmelzen lassen. Für den Teig das Mehl, die Milch, die zerlassene Butter, die Eigelbe und eine Prise Salz vermengen. Anschließend den Rum und die Rosinen unterrühren. Danach die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Anschließend den Teig in die Pfanne geben und braten lassen. Danach den Teig wenden und weiter braten. Nun den Teig in größere Stücke reißen und goldgelb backen.

Von der Zitrone die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Die Äpfel schälen, halbieren, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In einem Topf 500 Milliliter Wasser, den Zucker und die Zitronenschale zum Kochen bringen. Anschließend den Zitronensaft und den Calvados dazugeben. Danach die Äpfel hinzufügen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt gar ziehen lassen.

Den Kaiserschmarrn mit dem Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.