



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü 05. März 2009 |

Hauptgang: Gebratener Zander auf Haselnuss-Spinat

Rezept für zwei Personen:

2	Zanderfilet, ohne Gräten, mit Haut, à 160 Gramm
150 g	Babyspinat
20 g	Haselnusskerne
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
25 ml	Gemüsefond
2 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
1	Muskatnuss
20 g	Butter
20 ml	Haselnussöl
20 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Haselnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

Butter und Haselnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Die Haselnüsse zugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und die Haut rautenförmig einritzen. Die Zanderfilets in Olivenöl auf der Hautseite goldgelb und knusprig anbraten. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Kräuter und den Knoblauch hinzugeben. Die Filets wenden und circa fünf Minuten auf der Fleischseite bei milder Hitze fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Spinatblätter mit den angeschwitzten Haselnüsse vermischen, kurz ziehen lassen und mit Muskatnuss und Zitronensaft würzen.

Den Haselnuss-Spinat auf Tellern anrichten, je ein Zanderfilet darauf setzen, mit dem restlichen Sud beträufeln und servieren.



Dessert: Himbeer-Cappuccino-Tiramisu

Rezept für zwei Personen:

150 g	Himbeeren
100 g	Schokobiskuit
50 g	Himbeermark
1	Cappuccino, abgekühlt
100 g	Magerquark
100 g	Mascarpone
1	Limette
2 cl	Himbeergeist
100 g	Zucker
30 g	Puderzucker

Zubereitung

Den Cappuccino mit 50 Gramm Zucker verrühren. Den Quark und den Mascarpone mit der Hälfte des Cappuccino verrühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Die Schale von einer halben Limette reiben, die restliche Schale mit Hilfe eines Zestenreißers abschälen. Die Limette anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Himbeeren mit dem Puderzucker, Limettensaft und abgeriebener Limettenschale marinieren und kurz ziehen lassen.

Die Himbeeren mit dem Himbeergeist und dem Himbeermark mischen. 50 Milliliter Wasser mit dem restlichen Zucker aufkochen und die Limettenzesten darin 5 Minuten köcheln lassen.

Den Schokobiskuit zerbröseln und mit dem restlichen Cappuccino tränken. Einen Teil der Mascarponecrème in die Gläser füllen und einen Esslöffel Himbeeren darauf geben. Mit dem Schokobiskuit bedecken, erneut Mascarponecrème darauf verteilen. Mit den restlichen Himbeeren bedecken, die Limettenzesten als Garnitur darauf verteilen und servieren.