



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 17. März 2009 |

### *Gefüllte Pfannkuchen mit Pute und Spinat von Heide Matschas*

#### **Zutaten für zwei Personen**

350 g	Putenschnitzel, küchenfertig
400 g	Blattspinat, frisch
250 g	Champignons, weiß
100 g	Frischkäse
90 g	Vollkornmehl
55 g	Weizenmehl
5	Tomaten
2	Eier
1	Zwiebel
1	Muskatnuss
150 ml	Milch
150 ml	Mineralwasser, mit Kohlensäure
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Den Blattspinat waschen. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einritzen und in siedendes Wasser geben. Anschließend häuten, entkernen und würfeln. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls würfeln. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Für die Pfannkuchen beide Mehlsorten, drei Esslöffel Olivenöl, Eier, Salz, Milch und das Mineralwasser zu einem Teig verrühren.

Etwas Muskat reiben. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin anbraten und nach einer Minute die Zwiebeln dazugeben. Schließlich zwei Drittel des Spinats, der Tomaten und der Pilze hinzufügen und das Ganze so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Eine weitere Pfanne erhitzen, acht Esslöffel vom Teig hineingeben und in der Pfanne verlaufen lassen. Den Teig auf beiden Seiten goldbraun backen und im Ofen warm halten. Diesen Vorgang einmal wiederholen.

Die Pfannkuchen dünn mit Frischkäse bestreichen, die Fleisch-Spinat-Pilz-Füllung darauf verteilen und einmal zusammenfallen. Anschließend auf die Teller geben und servieren.



## ***Pfeffer-Mascarpone-Feigen vom Heide Matschas***

### **Zutaten für zwei Personen**

125 g	Mascarpone
4	Feigen, frisch
1	Zitrone, unbehandelt
100 ml	Sahne
8 EL	Mavrodaphne
2 EL	Honig
1 TL	Puderzucker
1 EL	Pfeffer, rosa, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Feigen mit einem kleinen Holzspieß mehrmals einstechen, anschließend mit Honig bestreichen, in eine ofenfeste Form legen und den Wein dazugeben. Anschließend im Backofen fünfzehn Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den rosa Pfeffer im Mörser fein zerreiben. Einige Zesten von der Zitrone reißen. Die Mascarpone mit dem Puderzucker, Salz, Pfeffer, der Hälfte des rosa Pfeffers und der Zitronenschale glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Die abgekühlten Feigen waagrecht halbieren, die Pfeffer-Mascarpone-Creme auf die unteren Hälften spritzen und die oberen Feigenhälften darauf setzen.

Die Pfeffer-Mascarpone-Feigen auf den Tellern anrichten, mit dem Sud aus der Form beträufeln, mit dem restlichen rosa Pfeffer bestreuen und servieren.



## **Rinderfilet mit Aromabutter und geröstetem Gemüse von Frieda Beckmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Rinderfilets, à 200 g
2	Kartoffeln, festkochend
100 g	Zwiebeln, rot
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Schalotten
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Zitrone, unbehandelt
120 g	Butter
2 Zweige	Zitronenthymian
100 ml	Rotwein
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in schmale Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Paprika schälen, entkernen, von den Scheidewänden befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die äußere Schicht entfernen und den Strunk abschneiden. Anschließend der Länge nach teilen. Den Zitronenthymian abzupfen.

Die Kartoffeln, die Zwiebeln, den Thymian und die Paprika in eine Auflaufform geben.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze über das Gemüse geben. Die Gemüse Mischung unter gelegentlichem Umrühren etwa 30 Minuten im Backofen backen.

Die Schalotten abziehen, sehr fein schneiden und in einen Topf geben. Den Rotwein dazugeben, aufkochen und reduzieren lassen. Anschließend abkühlen lassen.

100 Gramm Butter und die Rotweinschalotten mit einem Mixer schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und etwas plattieren. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets drei Minuten darin beidseitig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rinderfilets auf zwei Tellern anrichten. Das Gemüse dazugeben, mit der Aromabutter garniert servieren.



### ***Luftiges Beerenomelette von Frieda Beckmann***

#### **Zutaten für zwei Personen**

50 g	Himbeeren
50 g	Brombeeren
50 g	Erdbeeren
50 g	Blaubeeren
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1 EL	Butter
2 TL	Zucker
1 EL	Puderzucker

#### **Zubereitung**

Etwas Zitronen- und Orangenschale abreiben. Die Eier trennen. Die Eigelb mit vier Teelöffeln Wasser vermischen. Das Eiweiß schaumig schlagen und die Eigelb mit dem Abrieb der Zitrusfrüchte unter das Eiweiß heben.

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Eimasse dazugeben, anbraten und die Hitze reduzieren. Die eine Hälfte des Teigs über die andere schlagen und ein wenig ziehen lassen.

Die Hälfte der Beeren mit dem Zucker in der Moulinette pürieren. Anschließend mit den restlichen Beeren vermengen.

Das Omelette auf Desserttellern anrichten, die Beeren daneben geben und mit Puderzucker garniert servieren.



## **Frühlingshackpfanne von Marc-André Krolkowski**

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Bandnudeln, hell
150 g	Gehacktes, vom Rind
150 g	Gehacktes, vom Schwein
1 Bund	Lauchzwiebeln
150 g	Gouda
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
40 g	Pinienkerne
5 g	Cayennepfeffer
5 g	Chili, getrocknet
40 ml	Maiskeimöl
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Die Bandnudeln in einem Topf mit Salzwasser und dem Olivenöl 15 Minuten al dente kochen.

Die äußere Haut der Lauchzwiebeln abziehen, das obere Drittel der grünen Blätter abtrennen, den Rest in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Das Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen, die Lauchringe und den Knoblauch etwa zwei Minuten darin leicht anbraten. Das Rinder- und Schweinshack miteinander vermengen, dazugeben und bei starker Hitze etwa zwei Minuten braten, bis es fein bröckelig auseinander fällt. Die Pinienkerne dazugeben und das Ganze mit Cayennepfeffer und Chili abschmecken.

Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Hackmischung heben. Das Ganze abgedeckt zwölf Minuten weitergaren lassen. Etwas Gouda reiben, über den Nudeln verteilen und schmelzen lassen. Etwas Basilikum abzupfen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frühlingshackpfanne auf Tellern anrichten und mit etwas Basilikum dekoriert servieren.



### ***Himbeer-Baiser von Marc-André Krolkowski***

#### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Mini Baiser
150 g	Himbeeren, TK-Ware
125 ml	Sahne
8 g	Sahnesteif
1 Päckchen	Vanillezucker
20 ml	Himbeergeist

#### **Zubereitung**

Die Mini Baiser in Stücke zerbröseln und in ein tiefes Glas geben.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker vermengen und steif schlagen. Die gefrorenen Himbeeren in ein Sieb geben und mit lauwarmem Wasser übergießen.

Die Baiser mit etwas Sahne bestreichen. Die Himbeeren auf die Baiser geben, mit dem Himbeergeist beträufeln und mit einer weiteren Schicht Schlagsahne dekoriert servieren.



## ***Rehgeschnetzelttes mit Bandnudeln und Preiselbeersauce von Kerstin Behnke***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Rehfilets, à 200 g
400 g	Bandnudeln, hell
100 g	Champignons
50 g	Butter
100 ml	Rotwein
200 ml	Fleischfond
20 ml	Cognac
2	Schalotten
1 Bund	Petersilie
1	Wacholderbeere
1 EL	Pimentkörner
3 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Die Champignons putzen und fein schneiden. Die Petersilie abzupfen und fein hacken.

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser gar kochen.

Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und in schmale Stifte schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit dem Butterschmalz kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Schalotten in dem Bratsud goldbraun anschwitzen. Die Champignons und die Petersilie hinzugeben und mit dem Fond, dem Rotwein und dem Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Die Wacholderbeere mit einem Mörser zerdrücken und zusammen mit den Pimentkörnern in die Pfanne geben. Kurz aufkochen lassen, anschließend die Preiselbeeren und das Fleisch hinein geben und das Ganze kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen, wieder in den Topf geben und kurz in der Butter schwenken.

Alles auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Eierkuchen mit heißen Himbeeren von Kerstin Behnke***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Himbeeren, TK-Ware
4	Eier
250 ml	Milch
50 ml	Mineralwasser, mit Kohlensäure
60 g	Stärkemehl
50 g	Zucker
30 g	Puderzucker
140 g	Mehl
1 EL	Backpulver
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
20 ml	Himbeerlikör
6 EL	Olivenöl

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig die Milch, das Mineralwasser, das Mehl, eine Prise Salz, das Backpulver und den Vanillezucker miteinander verrühren. Die Eier trennen. Die Eigelb unter den Teig heben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen und aus dem Teig die Eierkuchen goldbraun ausbacken. Anschließend im Backofen warm stellen.

Die Himbeeren erwärmen, den Himbeerlikör und den Zucker hinzufügen und verrühren. Eventuell mit dem Stärkemehl andicken.

Die Himbeeren auf die Eierkuchen verteilen, einrollen und mit Puderzucker garniert servieren.



### **Russischer Grünborscht von Bruno Necker**

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Hähnchenbrustfilet
150 g	Basmatireis
3	Kartoffeln, festkochend
2	Karotten
2	Eier
1	Zwiebel
1,5 Bund	Dill
2 EL	Schmand
	Suppenpulver
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

1,3 Liter Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Alles zusammen mit dem Reis in das Wasser geben und 25 Minuten köcheln lassen.

Den Dill klein schneiden und drei Minuten vor Ende der Kochzeit mit in den Topf geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Suppenpulver abschmecken.

Die Eier hart kochen und in Scheiben schneiden.

Den „Russischen Grünborscht“ in tiefen Tellern anrichten und je einen Esslöffel Schmand hinein geben. Die Eierscheiben daneben geben und das Ganze servieren.



### ***Pfannkuchen mit Quitten-Gelee von Bruno Necker***

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Eier
240 g	Mehl
750 ml	Milch
1 Prise	Salz
4 EL	Quitten-Gelee
	Olivenöl, zum Anbraten

#### **Zubereitung**

Die Eier, das Mehl, die Milch und das Salz in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinein geben. Diesen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Das Quitten-Gelee auf die Pfannkuchen verteilen, einrollen und auf Tellern anrichten.