



## | Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 15. Juni 2009 |

### *„Lammfilet mit Kartoffelwürfeln und Schinkenböhnchen“ von Martin Dücker*

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Lammfilets, à 100 g, küchenfertig
180 g	Bohnen, grün, frisch
150 g	Kartoffeln, fest kochend
10 g	Tomatenmark
75 ml	Rotwein, trocken
5 ml	Zuckerulör
6 Scheiben	Serranoschinken
1	Zwiebel, groß
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
4 Zehen	Knoblauch
4 EL	Butterschmalz
2 EL	Kräuter der Provence, getrocknet
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Einen Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Lammfilets hineinlegen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Lammfilets von beiden Seiten anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Den Rotwein in der Pfanne angießen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Tomatenmark, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und eventuell einem Schuss Zuckerulör abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in zwei Esslöffeln Butterschmalz anbraten. Währenddessen die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dazu geben.

Von den Bohnen die Enden abschneiden, in heißem Salzwasser blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Jeweils rund acht Bohnenstangen mit Schinken umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Das restliche Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Bohnenpäckchen darin anbraten.

Das Lammfilet mit den Kartoffelwürfeln, den Schinkenbohnen und der Sauce anrichten und servieren.



## **„Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Salatherzen mit Sanddorn-Senf-Dressing“ von Myriam Krall**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsschnitzel, à 200 g
10	Kartoffeln, fest kochend
150 g	Salatherzen
100 g	Semmelbrösel
50 g	Mehl
125 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Obstessig
50 ml	Olivenöl
3	Tomaten
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
8 EL	Butterschmalz
3 EL	Butter
1 EL	Sanddorn-Senf mit Rosé
1 TL	Tabasco
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Dill
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Zucker
1 Prise	Chilialisalz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für den Salat die Tomaten kreuzweise einritzen, mit dem kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Tomaten in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Salatherzen waschen, trocken tupfen und dazugeben.

Für das Dressing den Sanddorn-Senf, das Olivenöl und den Essig miteinander vermischen. Die Gemüsebrühe erwärmen und angießen. Den Dill zupfen, fein hacken und zusammen mit einer Prise Zucker dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat verrühren.

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit etwas Kümmel gar kochen, abgießen und schälen. Danach die Kartoffeln in zwei Esslöffeln Butterschmalz goldbraun anbraten und mit Chilialisalz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen, hacken und mit zwei Esslöffeln Butter zu den Kartoffel geben.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und unter Frischhaltefolie dünn klopfen. Die Eier in einen tiefen Teller schlagen, gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem Tabasco kräftig würzen. Nun die Schnitzel erst in dem Mehl, dann in der Eiermasse und zuletzt in den Semmelbröseln von allen Seiten panieren.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite drei Minuten braten. Abschließend noch einen Esslöffel Butter hinzugeben und immer wieder mit einem Löffel über das Schnitzel träufeln.

Die Kalbsschnitzel auf Tellern anrichten und seitlich dazu die Kartoffeln sowie den Salat platzieren. Das Ganze servieren.



**„Kalbsmedaillons mit Portwein-Schalotten und Parmesan-Kartoffelstampf“ von Dr. Thomas Neubourg**

**Zutaten für zwei Personen**

1	Kalbsfilets, à 300 g, küchenfertig
250 g	Kartoffeln, mehlig kochend
5	Schalotte
200 ml	Portwein, rot
200 ml	Sahne
125 ml	Milch
100 g	Parmesan, am Stück
80 g	Butter
20 g	Butterschmalz
3	Nelken
5 Zweige	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Zucker
1 Prise	Muskat
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Dampfgaren vorheizen und das Kalbsfilet für rund 30 Minuten hinein geben.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und im Salzwasser bissfest garen. Die Milch aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Anschließend die Kartoffeln stampfen, mit der Milch und 40 Gramm Butter verrühren. Die Sahne aufschlagen, den Parmesan reiben und vorsichtig unter den Stampf heben.

Für die Portweinsauce die restlichen Schalotten abziehen und würfeln. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Den übrigen Thymianzweig und die Gewürznelken dazugeben. Die Schalotten hinzufügen und bei mittlerer Hitze weich garen. Anschließend die Portweinschalotten herausnehmen und beiseite stellen. Die Sauce einkochen lassen, durch ein feines Sieb geben und die restliche Butter zum Binden unterrühren. Anschließend die Portweinschalotten zugeben.

Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und in dem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Die Knoblauchzehe und eine Schalotte halbieren und mit vier Thymianzweigen zu dem Fleisch geben. Anschließend das Fleisch in Medaillons schneiden und von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Die Kalbsmedaillons mit dem Kartoffelstampf und den Portwein-Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.



## **„Risotto Milanese mit Saltimbocca alla Romana“ von Claudia Boening**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsschnitzel, à 120 g, dünn geschnitten
2	Frühstücksspeck, mager
3 Zweige	Salbei
125 g	Risottoreis
50 g	Parmesan
40 g	Mehl
250 ml	Kalbsfond
125 ml	Weißwein, trocken
125 ml	Marsala, sizilianischer Weißwein, süß
1	Zwiebel, klein
8 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
1 Msp	Safranpulver
	Pflanzenfett zum Frittieren
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Risotto den Kalbsfond in einem Topf leicht erwärmen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in zwei Esslöffeln Butter und dem Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz anschwitzen lassen. Den Kalbsfond nach und nach angießen, so dass der Reis immer bedeckt ist. Anschließend den Weißwein und einen Esslöffel Butter unterrühren und bei geringer Hitze köcheln lassen. Das Ganze mit Salz, schwarzen Pfeffer und dem Safranpulver abschmecken. Zum Schluss den Parmesan reiben und in das Risotto rühren.

Für das Saltimbocca die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Von einem Salbeizweig zwei Blätter zupfen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Kalbsschnitzel in zwei Esslöffeln Butter von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten anbraten. Anschließend die Saltimbocca herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warm stellen.

Für die Sauce den Bratenfond mit Marsala ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend die Sauce mit der restlichen Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restlichen Salbeiblätter zupfen, in Mehl wenden und in dem heißen Pflanzenfett frittieren.

Die Saltimbocca mit dem Risotto und der Sauce auf Tellern anrichten und mit den frittierten Salbeiblättern dekoriert servieren.



### **„Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kräuterspätzle“ von Andreas Weiler**

#### **Zutaten für zwei Personen**

1	Roastbeef, à 350 g
4	Zwiebeln
250 g	Mehl
250 ml	Rinderfond
3	Eier
4 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und halbieren. Das Fleisch von beiden Seiten salzen, pfeffern und in zwei Esslöffeln Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend das Roastbeef in Alufolie wickeln und im Ofen warm stellen.

Die Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und in dem restlichen Butterschmalz goldbraun anbraten. Anschließend die Zwiebelringe herausnehmen und den Rinderfond angießen und einreduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und etwa 125 Millilitern Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Nun den Teig von einem Spätzlebrett in das Salzwasser schaben und bissfest garen. Währenddessen die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Spätzle herausnehmen und in geschmolzener Butter mit der Petersilie anschwanken.

Das Roastbeef mit den Spätzle, den Zwiebelringen und der Sauce anrichten und servieren.



## **„Gratinierte Lammmedaillons mit Rosmarinkartoffeln und Würztomaten“ von Angelika Kötters**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lammlachse, à 160 g
10	Kirschtomaten, an der Rispe
6	Frühkartoffeln, klein
100 g	Ziegenfrischkäse
50 g	Butter
30 g	Semmelbrösel
1	Zimtstange
1	Lorbeerblatt
1 Schote	Chili, rot
7 EL	Olivenöl
7 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	Salz
	Pfeffer, schwarz, gemahlen

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln für fünf Minuten in Salzwasser bissfest garen.

Für die Medaillons drei Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Lammlachse in zwei Esslöffeln Olivenöl mit den Knoblauchzehen, einem Thymian- und einem Rosmarinzweig rundum anbraten. Anschließend das Fleisch auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Thymian- und Rosmarinzweig belegen und in den Ofen geben.

Die Kartoffeln abgießen, halbieren und in zwei Esslöffeln Olivenöl knusprig braten. Den restlichen Rosmarin zupfen, fein hacken und kurz mit braten lassen. Anschließend alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den restlichen Thymian abzupfen und fein hacken. Die Semmelbrösel, den Thymian und den Knoblauch in der Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ziegenfrischkäse auf den Lammlachsen verteilen, die Semmelbröselmischung darauf geben und im Backofen auf 160 Grad Grill gratinieren.

Für die Würztomaten die restlichen Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Das restliche Olivenöl erhitzen, die Tomaten, den Knoblauch, dem Zimt dem Lorbeerblatt und der Chili sanft andünsten.

Das gratinierte Lammfleisch aufschneiden, mit den Kartoffeln und den Würztomaten auf Tellern anrichten und servieren.