

Revival von Lizzy Engstler und Michael Scheickl: Allerdings nicht auf der Bühne, sondern in der Küche. Sie kochten beim Duell die beste Vorspeise.



TEAM 1: ORF-TEAM
Elisabeth Engstler & Michael Scheickl

Köchin aus Leidenschaft. Dancing Star Elisabeth Engstler wurde beim Pink-Ribbon-Kochduell von ihrem ehemaligen Song-Contest-Partner Michael Scheickl, der mit Engstler 1992 „Sonntag“ sang, tatkräftig unterstützt. Engstler hat nicht nur am Tanzparkett die Choreografie perfekt im Griff, sondern auch hinterm Herd. Die Hobbyköchin servierte als Vorspeise ein Trüffel-Ei im Glas. Bei der Hauptspeise bewies Lizzy Engstler, dass sie eine geniale Risotto-Köchin ist. Ihr Spargelrisotto hatte die perfekte Konsistenz. Die Jury vergab für beide Gerichte Traumnoten. Das Trüffel-Ei wurde von der Jury sogar zum Vorspeisensieger gekürt.



LIZZY ENGSTLER GEGEN DORIS KIEFHABER

Das **PINK-RIBBON** Promi-Kochduell

Kulinarik-Wettkampf. MADONNA lud Dancing Star Lizzy Engstler und Krebshilfe-Frontfrau Doris Kiefhaber zu einem spannenden Küchenduell: Wer kocht besser? Eine Profi-Jury bewertete



TEAM 2: DAS CHARITY-TEAM Doris Kiefhaber & Miriam Ainedter

Kochen für den guten Zweck. Die Geschäftsführerin der Österreichischen Krebshilfe, Doris Kiefhaber, engagierte als Sous-Chefin Charity-Lady Miriam Ainedter. Das Damenteam hatte sich ein aufwendiges Kochprogramm vorgenommen. Als ersten Gang servierten die Pink-Ribbon-Ladies eine Spargelcremesuppe. Als Höhepunkt folgte ein Geflochtener Fisch auf Bananenblatt mit Püree. Von dieser aufwendigen Kreation war die Jury begeistert und vergab in allen Kategorien (Optik, Geschmack und Kreativität) die Höchstnote. Der Sieg beim Hauptgang ging damit klar an das Pink Ribbon-Team.

Doris Kiefhaber, GF Österreichische Krebshilfe, und Charity-Lady Miriam Ainedter kochten den besten Hauptgang.



Es wurde gehackt, gekocht und gerührt, was der Löffel hergab. Der Grund für das eifrige Hantieren war ein Wettkampf der besonderen Art: MADONNA lud Dancing Star Lizzy Engstler und Doris Kiefhaber, Geschäftsführerin der Österreichischen Krebshilfe, zu einem Kochduell, das ganz im Zeichen des Pink Ribbons (die rosa Schleife ist das Symbol der Brustkrebsvorsorge) stand. Zur Unterstützung durfte sich jede Kochkandidatin einen Sous-Chef mitnehmen. Lizzy Engstler verpflichtete Michael Scheickl, mit dem sie bereits 1982 beim Eurovision-Song-Contest auftrat. Doris Kiefhaber kochte

gemeinsam mit Charity-Lady Miriam Ainedter. Ort des Geschehens war die neue Kochschule „Das Kochwerk“ in Wien (siehe Seite 77). Die beiden Teams nahmen das Duell ernst und zeigten alles, was sie kochtechnisch drauf haben. Auch bei kleinen Pannen behielten die Hobbyköche einen klaren Kopf. So ärgerte sich Lizzy Engstler nicht über den vergessenen Safran im Safran-Spargel-Risotto, sondern benannte das Gericht kurzerhand um und streute das edle Gewürz als Dekoration über die sommerliche Kreation. Auch die restlichen saisonalen Köstlichkeiten der prominenten Köche, wie die cremige Spargelcremesuppe von Doris Kiefhaber und Team-

Bauernland. Heimat traditionsreicher Küche.

Eine Marke von Frisch & Frost

Bauernland. So schmeckt Heimat.

Partnerin Miriam Ainedter, überzeugten (alle Rezepte finden Sie auf dieser Seite).

And the winner is... Die fachkundige Jury, die aus Österreichs Top-Koch Toni Mörwald und der charmannten TV-Köchin Denise Amann bestand, kam zu einem diplomatischen Urteil: Das Pink-Ribbon-Kochduell ging unentschieden aus, denn Lizzy Engstler servierte mit ihrem „Trüffel-Ei“ die beste Vorspeise und der „Geflochtene Fisch“ von Doris Kiefhaber holte beim Hauptgang den Sieg.

Auch beim anschließenden Verkosten der exzellenten Menüs war von Rivalität keine Spur, ganz nach dem Motto: Viele Köche sorgen für ein gelungenes Ganzes...

IDA METZGER ■

Mehr Rezepte auf der neuen MADONNA-Plattform [wirkochen.at](http://www.wirkochen.at)
www.MADONNA24.at

GEWINNER VORSPEISE:

Elisabeth Engstler & Michael Schreckl



VORSPEISE TEAM 1: TRÜFFEL-EI IM GLAS

ZUTATEN für 4 Personen: 4 Bio-Eier, 100g geriebener Parmesan, etwas hochwertiges Trüffelöl, 100ml Schlagobers (geschlagen).

ZUBEREITUNG: 4 kleine Gläser oder Muffin-Förmchen mit Trüffelöl auspinseln. Nun die Eier trennen und das Eigelb vorsichtig in die Förmchen legen. Anschließend das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen.

Den Parmesan und das geschlagene Schlagobers vorsichtig unter den Eischnee heben und auf die Förmchen verteilen.

Für etwa 15 Min. bei 180 Grad ins Backrohr schieben, bis die Masse goldgelb gebacken ist. Im Glas beziehungsweise in der Form servieren.

Auch Hobbyköchin Elisabeth Engstler achtet auf gute Zutaten.



DAS URTEIL DER PROFI-KÖCHE: Die Gourmet-Jury

Geschmackstest. Spitzenkoch Toni Mörwald und TV-Köchin Denise Amann unterzogen die Menüs der beiden Teams dem Expertentest. Es wurde die Optik, der Geschmack und die Kreativität jedes Gerichts beurteilt und dafür wurden Punkte zwischen 0 und 20 vergeben.

Für Profi-Koch Toni Mörwald (oben) und TV-Köchin Denise Amann (rechts) war die Entscheidung schwierig. Beide Teams überzeugten mit tollen Gerichten.



HAUPTSPESIE TEAM 2: GEFLOCHTENER FISCH

ZUTATEN für 4 Personen: 4 Wolfsbarschfilets mit Haut, 4 Filets von der Rotbarbe mit Haut, 4 Bananenblätter, etwas Zitronen-Olivenöl, 1 kg Bio-Kartoffel, etwas Milch, 2 EL Butter, Olivenöl, 1 EL Kren aus dem Glas.

ZUBEREITUNG: Die Fischfilets entgräten, entschuppen und in Streifen schneiden. Nun vorsichtig ein Gitter flechten und mit Zahnstochern fixieren. Anschließend salzen, pfeffern und mit Zitronenöl beträufeln. Die Fischgitter nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180 Grad Heißluft etwa 10 Minuten garen.

Für das Püree Kartoffeln etwa 20 Minuten kochen und mit Milch sowie Butter zu einer cremigen Masse stampfen. Nach Geschmack würzen.

Das Bananenblatt vorsichtig waschen, gut trocknen und die Fischfilets zusammen mit dem Kartoffelpüree darauf anrichten. Sofort servieren!



GEWINN HAUPTSPESIE

Doris Kiefhaber & Miriam Ainedter





VORSPEISE TEAM 2: SPARGELCREMESUPPE

ZUTATEN für 4 Personen: 30g Zwiebel, etwas Butter (zum Anrösten), 1 EL Mehl, 1 l Spargelfond, 1/2 kg weißer Spargel, 1/4 l Schlagobers, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Wachteleier, Dille (zum Dekorieren)

ZUBEREITUNG: Zuerst die Zwiebeln anrösten, mit Mehl stauben und mit dem Spargelfond und Schlagobers ablöschen. Den geschnittenen Spargel zugeben (Köpfe separat kochen und als Einlage aufheben) und für 30 Minuten köcheln lassen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab aufmixen und nach Geschmack würzen. Für die Dekoration Wachteleier weich kochen und halbieren mit der Dille auf der Suppe anrichten.

HAUPTSPEISE TEAM 1: SPARGELRISOTTO MIT GARNELEN

ZUTATEN für 4 Personen: 1 weiße Zwiebel, 2 EL Olivenöl, etwas Butter, 300g Risottoreis, 1/4 l Gelber Muskateller, 1/2 kg Spargel, 1 l Gemüsesuppe, 1 Dose Eisameerkrabben oder Garnelen, Salz, Pfeffer, 75g Parmesan, 50ml Schlagobers.

ZUBEREITUNG: Zwiebel fein schneiden und in Butter und Olivenöl glasig dünsten. Reis zugeben und mit Wein ablöschen. Spargel untermischen und für etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren mitköcheln lassen. Währenddessen schöpferweise Suppe nachgießen. Zum Schluss Krabben in Olivenöl anbraten und mit dem Parmesan und dem Obers unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



GOURMET-WORKSHOPS FÜR ANFÄNGER & KÜCHENPROFIS MIT CHARMANTEN GASTGEBERN!

Zwei Frauen & eine neue Kochschule



Anna Walcher (l.) und Doris Rabenreither führen die Kochschule „Das Kochwerk“.

Kulinarik-Werkstatt. Von italienischen Köstlichkeiten über coole Erfrischungen für heiße Tage bis hin zu fleischlosen Gaumenfreuden – im Kochwerk (Estepplatz 5, 1030 Wien) können Hobbyköche unter professioneller Anleitung Schamkerln aus aller Welt zaubern. Neben Schnupperkursen zu diversen Themen bieten die beiden Inhaberinnen Anna Walcher und Doris Rabenreither auch Teambuilding-Seminare und Schaukochen mit Küchen-Profis an. Ab 50 Euro kann man sein Kochwissen vertiefen. Hier finden Sie die Termine für die nächsten Kurse:

Bella Italia

Dienstag, 17. 6. 2008, 18.30–22 Uhr (90 Euro)
Donnerstag, 19. 6. 2008, 18.30–22 Uhr (90 Euro)

Kühles für heiße Tage

Montag, 23. 6. 2008, 18.30–22 Uhr (70 Euro)
Freitag, 27. 6. 2008, 14.30–18 Uhr (70 Euro)

Fleischloses Glück

Dienstag, 24. 6. 2008, 18.30–22 Uhr (70 Euro)

Sommersalate & Sommerdesserts

Mittwoch, 2. 7. 2008, 18.30–22 Uhr (70 Euro)
Dienstag, 15. 7. 2008, 18.30–22 Uhr (70 Euro)

Sommerliches Fingerfood

Montag, 7. 7. 2008, 18.30–22 Uhr (70 Euro)
Freitag, 25. 7. 2008, 14.30–18 Uhr (70 Euro)

Teeniekochen wie Jamie Oliver

Freitag, 11. 7. 2008, 14–17 Uhr (50 Euro)

Fernweh

Donnerstag, 17. 7. 2008, 18.30–22 Uhr (90 Euro)
Mittwoch, 30. 7. 2008, 18.30–22 Uhr (90 Euro)

Fische & Meeresfrüchte

Donnerstag, 24. 7. 2008, 18.30–22 Uhr (100 Euro)

Infos und Anmeldung unter www.daskochwerk.at

Was geht da vor in meinem Topf?

Mit der FISSLER Temperaturanzeige ThermoStar der INTENSA Kochtopfserie ist das kein Geheimnis mehr. Denn sie ist die innovative Temperaturanzeige, die Ihnen genau sagt, was im Topf gerade vor sich geht. Diese Funktion ließ die INTENSA Produkte auf Platz 2 der bestverkauften Kochtopfserien in Deutschland durchstarten.



Fissler Intensa
Fissler: Freu dich aufs Kochen
www.fissler.at

Bregenzner Hühnertopf



für 4 Personen:

1 Pouarde, 1 Bund Suppengrün, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 TL Pfefferkörner, Meersalz, 200g rote Zwiebeln, 200g Champignons, 60g Butter, 1 EL Mehl, 1 Glas trockener Weißwein, 1/2 l Suppe, 150g gekochter Schinken am Stück, 2 EL kleine Kapern, 2 Ei-gelb, 150g Schlagobers, 1 Bio-Zitrone, 4 EL gehackte Petersilie

Pouarde mit Wasser bedecken, offen 15 Min. kochen und den aufsteigenden Schaum öfter abheben. Gewürfeltes Suppengrün, Meersalz, Lorbeer, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen und das Huhn im geschlossenen Topf weitere 45 bis 55 Min. garen. Suppe durchsieben und in einem Topf auf etwa 1/2 Liter einkochen. Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer versiegelten Pfanne die Pilze in der Butter 3 Min. braten, mit Mehl bestäuben und kurz mitbräun. Pilze beiseite legen und in der restlichen Butter die in Streifen geschnittenen Zwiebeln schmoren. Pilze wieder hinzufügen und den Wein angießen. Den Pilz-Zwiebel-Mix in die kochende Suppe einrühren. Das Pouardenfleisch mit den Schinkenwürfeln und Kapern in den Topf geben und mischen. Eigelb mit dem Schlagobers verrühren und zum Huhn geben und nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Etwas Zitronenschale zum Eintopf reiben. Den fertigen Eintopf mit Zitronensaft, gehackter Petersilie, Meersalz und Pfeffer pikant abschmecken. Guten Appetit!

WERBUNG