

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. April 2018** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Petra Breitenbaumer

Österreichischer Gabelbissen 2.0

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise: Zitronensaft auspressen. Eier trennen. Eigelbe, Balsamicoessig, 2 Eier (Eigelb) Hesperidenessig, Senf, 250 ml Wasser und Zitronensaft in ein höheres Gefäß geben und gut verrühren. Mit einem Stabmixer unter der Beigabe von Öl, in einem dünnen Strahl, zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit 2 EL Crème fraîche Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Unter die fertige 1 EL Essigurkenwasser Mayonnaise Crème fraîche und das Essigurkenwasser rühren.
 1 EL heller Balsamicoessig
 1 EL Hesperidenessig
 1 EL Estragonsenf
 ½ Zitrone (Saft)
 250 ml Rapsöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Cayennepfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Für die Einlage: Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl je Seite ca. 1 Minuten medium rare braten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.
 1 Rinderfilet à 100 g
 ½ Apfel (Elster)
 60 g TK-Erbsen
 4 Cornichons
 4 Essigurken
 1 gelbe Karotte
 1 Karotte
 1 Petersilienwurzel
 2 Wachteleier
 300 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gelee: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem lauwarmen Fond auflösen.
 250 ml Rinderfond
 2 Blatt Gelatine

Mayonnaise mit Essigurken, Apfel, Erbsen, Karotten- und Petersilienwurzelscheiben vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Als unterste Schicht in zwei durchsichtigen Einmachgläsern schichten. Rinderfilet und je ein Wachtelei drauf geben. Das Gelee darüber gießen und die zwei Gabelbissen bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Garnitur: Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastscheiben darin unter Wenden
1 Beet Kapuzinerkresse goldbraun knusprig braten. Kresse vom Beet schneiden und die
3 Scheiben Weißes Toastbrot Gabelbissen damit garnieren.
2 EL Butter

Österreichischer Gabelbissen 2.0 auf Tellern anrichten, mit Kresse und
Toast garnieren und servieren.



Patrick Breckner

Riesengarnele im Lardo-Mantel mit Arancini und Mango-Dip

Zutaten für zwei Personen

- Für die Garnelen im Lardo-Mantel:** Die Krustentiere waschen, trocken tupfen und mit dem Lardo umwickeln. Knoblauch abziehen, fein hacken. Chili der Länge aufschneiden, entkernen und die Schote fein hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Knoblauch sowie Chili im Olivenöl anbraten und die umhüllten Garnelen zugeben. Die Garnelen unter Wenden ca. 2 Minuten braten, so dass sie innen noch glasig sind. Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Mit Olivenöl und etwas Balsamicoessig anmachen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.
- 2 Riesengarnelen, küchenfertig
 - 4 Scheiben Wollschweinlardo
 - 1 rote Chilischote
 - 1 Knoblauchzehe
 - 50 g Wildkräutersalat
 - 2 EL heller Balsamicoessig
 - Olivenöl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Arancini:** Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Den Reis in kochendem Salzwasser kochen und anschließend abkühlen lassen. Ei, Salz, Pfeffer, Tomatensugo und den geriebenen Parmesan zum Reis geben und alles mit der Hand vermengen. Den Reis zu kleinen, etwa esslöffelgroßen Bällchen formen. Reisbällchen in Paniermehl wenden. Die Bällchen in der heißen Fritteuse goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 100 g Risotto-Reis
 - 40 g geriebenen Parmesan
 - 1 Ei
 - 100 g Paniermehl
 - 50 ml Tomatensugo
 - Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Mango-Dip:** Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, mit dem Magerquark und der Chilischote in einen Mixer geben und mixen. Limettensaft auspressen. Dip mit Limettensaft und Salz abschmecken.
- 100 g reife Mango
 - ¼ rote Chilischote
 - 1 EL Magerquark
 - ½ Limette
 - Salz, aus der Mühle

Riesengarnele im Lardo-Mantel mit Arancini und Mango-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Jutta Marks

Gefüllte Omelett-Röllchen mit Salat, Karottensuppe und Brotzopf

Zutaten für zwei Personen

Für die Omelett-Röllchen:

3 große Scheiben Räucherlachs
4 Eier
50 g geriebener Edamer
5 EL Frischkäse
100 ml Milch
50 ml Sprudelwasser
2 Zweige Dill
100 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
Rapsöl, zum Braten
½ TL feines Salz

Eier, Milch, Mehl, Backpulver, Wasser, Salz und Käse zu einem Teig verrühren und in einer Pfanne mit Öl goldgelb braten. Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen, hacken und zusammen mit dem Frischkäse und Lachs auf das Omelett streichen und zu einem Röllchen formen.

Für den Salat:

2 Salatherzen
1 große Karotte
140 g Mais, aus der Dose
1 rote Zwiebel
4 Zweige Dill
1 EL roter Balsamicoessig
1 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Olivenöl
1 EL Honig
4 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocken schleudern und zerkleinern. 400 ml Wasser, Essig, Salz und Zucker zu einer Sauce verarbeiten und Salat darin einlegen. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und zusammen mit dem Mais zum Salat geben.

Karotte schälen, Enden entfernen und raspeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und Spitzen abzupfen. Beides mit Essig, Öl und Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat abgießen und die geraspelte Karotte draufsetzen.

Für die Karottensuppe:

5 große Karotten
100 ml Sahne
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, Enden entfernen, hobeln und in dem Gemüsefond mit Butter weichkochen. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Honig und Sahne abschmecken. Noch einmal aufkochen lassen.

Für den Brotzopf:

250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
50 g Butter
125 ml Bier (Pils)
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
1 EL Chilipulver
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver, Butter, Bier, Honig und Salz zu einem Teig kneten. Als Zopf formen und mit Olivenöl bepinseln. Mit Chili und Salz bestreuen und auf einem Blech ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur: Dill abbrausen, trockenwedeln und Spitzen zupfen. Die Schale der Zitrone
1 Zitrone abreiben.
2 Zweige Dill

Omelettröllchen und den Salat auf Tellern anrichten und mit Zitronenabrieb bestreuen. Suppe in eine kleine Schüssel geben, mit Dill garnieren und zusammen mit dem Brotzopf servieren.



Ole Piepenhagen

Glasnudel-Papaya-Salat mit Kokos-Riesengarnelen

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat: Glasnudeln in warmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Abtropfen lassen. Papaya schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch mit dem Sparschäler in dünne lange Streifen schneiden. Gurke waschen, in kleine Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Gurkenwürfel, Papayastreifen und Glasnudeln mit den Schalottenwürfeln vermengen und mit Limettensaft, Soja Sauce und Sesamöl marinieren. Honig und Koriander ebenso unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erdnüsse grob hacken und zum Garnieren beiseitelegen.

100 g Glasnudeln
 1 Papaya (nicht zu reif)
 1 kleine Salatgurke
 1 Schalotte
 1 Limette (Saft)
 1 TL Soja Sauce
 1 EL flüssiger Honig
 2 Zweige Koriander
 1 EL Sesamöl
 2 EL geröstete Erdnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen: Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen. Ei trennen, Eiweiß dabei auffangen und mit ½ TL Salz verquirlen. Panko und Kokosraspeln mischen. Garnelen erst im Eiweiß und dann in der Panko-Kokos-Mischung wenden. Panade leicht andrücken. Portionsweise im heißen Öl ca. 3 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8 Riesengarnelen, küchenfertig mit Schwanzflosse
 60 g Panko
 30 g Kokosraspeln
 1 Ei
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Glasnudel-Papaya-Salat mit Kokos-Riesengarnelen auf Tellern anrichten, mit Erdnüssen garnieren und servieren.



Ernst Otto Mahnke

Dreierlei vom Lachs: Tatar, Sashimi und gebratene Lachswürfel mit Avocado und Rösti

Zutaten für zwei Personen

- Für das Tatar:** Lachsfleisch in feine Würfel schneiden. Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Traubenkernöl vermengen. Zitrone auspressen und den Saft und Abrieb dazugeben.
- 150 g Lachsfilet (ohne Haut)
 - ½ Zitrone (Saft & Abrieb)
 - 1 EL Traubenkernöl
 - 1 Spritzer weißer Balsamico
 - 2 EL Crème fraîche
 - 2 TL Forellenkaviar
 - 3 Zweige Basilikum
 - 3 Stängel Schnittlauch
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Balsamico verrühren Lachstatar anrichten und mit Crème fraîche und Kaviar garnieren.
- Für das Sashimi:** Zitrone und Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.
- 150 g Lachsfilet (ohne Haut)
 - 1 Hass-Avocado
 - 1 Limette
 - 1 Zitrone
 - 1 Orange
 - 4 EL salzige Sojasauce
 - 4 EL süße Sojasauce (Ketjap)
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Avocado halbieren, Kern heraus drehen, Schale entfernen. Fruchtfleisch würfeln, in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronen- und Limettensaft und den Sojasaucen beträufeln.
- Orange schälen und filetieren, die Filets klein schneiden und zu den Avocadowürfeln geben. Rest der Orange mit den Händen auspressen, den Saft dosiert zu den Würfeln geben und vorsichtig vermengen. Orangen- und Zitronenabrieb dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend kalt stellen.
- Fischfilet längs in eine 4 cm breite Tranche schneiden, dann quer in 2 mm breite Scheiben schneiden und auf eine kalte Platte legen.
- Für die gebratenen Lachswürfel:** Lachsfleisch in Würfel mit 2x2 cm Kantenlänge schneiden, leicht salzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anschwemmen und warm stellen. Wasabipaste mit Crème fraîche zur richtigen Konsistenz anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 100 g Lachsfilet (ohne Haut)
 - 1 TL Wasabipaste
 - 2 EL Crème fraîche
 - Butterschmalz, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Rösti:** Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken und pellen. Auf einer Reibe raffeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Zwiebel vermengen. Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse hineingeben und mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen formen und zusammendrücken. Von beiden Seiten goldbraun braten.
- 200 g festkochende Kartoffeln
 - 1 Zwiebel
 - 4 EL Butterschmalz
 - Neutrales Öl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tatar, Sashimi und gebratene Lachswürfel mit Avocado und Rösti auf Tellern anrichten und servieren.