

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 09. Juli 2019 ▪  
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Franziska Schulte

**Linsensalat mit Rote Bete und Feta-Frischkäse-Pralinen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Linsen:**

100 g rote Linsen  
200 g vorgegarte Rote Bete  
2 Frühlingszwiebeln  
¼ Bund glatte Petersilie  
½ EL Olivenöl  
½ TL Currypulver  
½ TL Kreuzkümmel  
175 ml Gemüsefond

Öl im Topf erhitzen und die Linsen darin mit Kreuzkümmel und Curry etwas andünsten. Mit dem Fond ablöschen und ca. 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. In ein Sieb gießen und abtropfen und abkühlen lassen. Rote Beten in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken. Wenn die Linsen abgekühlt sind, alles vermengen.

**Für das Dressing:**

½ TL Senf  
1,5 EL Apfelessig  
3 EL Olivenöl  
½ EL Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Dressing aus Senf, Honig, Essig, Salz und Pfeffer mischen. Das Öl nach und nach dazugeben und unterrühren. Dressing mit dem Salat vermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pralinen:**

50 g Vital-Kerne-Mix  
100 g Fetakäse  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g getrocknete Aprikosen  
2 Zweige glatte Petersilie  
½ TL Currypulver  
1 TL Wasabipaste  
1 TL Ajvar  
1 TL Olivenöl

Petersilie waschen, trocken wedeln und fein hacken. Feta fein würfeln und mit Frischkäse, einem Teil der Petersilie und Olivenöl mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Mit feuchten Händen kleine Pralinen formen.

Kerne-Mix hacken und auf einen Teller geben. Die eine Hälfte der Frischkäsecreme mit etwas Wasabi vermengen und im Kerne-Mix wälzen.

Aprikosen hacken und auf einen zweiten Teller geben. Curry und Ajvar mit der zweiten Hälfte der Frischkäsecreme vermengen und in den Aprikosen und der restlichen Petersilie wälzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Kilian Brandenburg**

## **Brokkolicremesuppe mit Shiitake-Ragout und Crème fraîche**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

400 g Brokkoliröschen, ohne Stiele  
250 ml Hühnerfond  
80 g Butter  
50 ml Olivenöl  
Meersalz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Salzwasser 6 Min. bissfest garen. Abgießen und in Eiswasser geben. Trockentupfen und ausdrücken. In der Küchenmaschine zu einem Püree verarbeiten.

In einem großen Topf Hühnerfond, Brokkolipüree, Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und in der Küchenmaschine mit 2 EL Crème fraîche, Salz und Pfeffer zu einem samtigen Suppe verarbeiten

### **Für die Einlage:**

3 Scheiben Weißbrot  
250 g Shiitake  
50 g Pancetta oder mild gepökelten,  
ungeräucherter Speck  
1 Frühlingszwiebel  
100 g Butter  
150 g Crème fraîche  
2 EL Olivenöl  
2 Zweige frischen Kerbel

Butter schmelzen, Brot entrinden, in Würfel schneiden und in der Butter goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen.

Speck in streichholzdünne Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne bräunen und auf Küchenpapier abtropfen.

Olivenöl und 15 g Butter in einer Pfanne erhitzen und kleingeschnittene Pilze (15 mm Kantenlänge) hineingeben und verrühren, so dass sie mit Fett überzogen sind. Drei Minuten schmoren, bis der Pilzsaft austritt. Die restliche Butter in den Pilzsaft rühren. Die Frühlingszwiebel putzen, hacken und dazugeben. Alles salzen und pfeffern und vom Herd nehmen. In einer vorgekühlten Schüssel Crème fraîche leicht steif schlagen.

Zum Servieren einen großen Teelöffel Pilzragout in die Mitte eines vorgewärmten Suppentellers geben. Darum Croutons und gebratenen Speck verteilen. Einen Tupfer geschlagenes Crème fraîche auf die Pilze geben und die Suppe vorsichtig dazu schöpfen. Mit einem Kerbelzweig garnieren.



**Fatma Atalay**

## **Zigarren-Börek mit Avocado-Hummus**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Hummus:**

400 g Kichererbsen, aus der Dose  
1 Avocado  
1 Zitrone  
3 Knoblauchzehen  
6 EL Tahini  
½ TL Kreuzkümmel  
2 EL Olivenöl  
Himalaya Salz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und in grobe Stücke schneiden. Kichererbsen waschen, abtropfen lassen und den Knoblauch abziehen. Beides mit dem Tahini in den Mixer geben. Alles pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Den Hummus mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Hälfte in ein Schälchen geben und mit Olivenöl garnieren. Die andere Hälfte des Hummus mit der Avocado pürieren und ebenfalls in ein Schälchen geben und mit Olivenöl garnieren.

### **Für das Börek:**

6 Dreieckige Yufka-Teigblätter  
200 g Schafskäse  
½ Bund Petersilie  
1 Ei  
50 ml Pflanzenöl

Schafskäse fein würfeln, Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei aufschlagen und trennen. Schafskäse mit Petersilie und Eigelb vermengen.

Teigblätter mit der Schafskäsecreme bestreichen, zusammenrollen und die Enden in Eiweiß eintauchen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und darin frittieren.

### **Für die Garnitur:**

2 EL g Kichererbsen  
50 g Granatapfelkerne  
1 Zweig Petersilie  
1 Zweig Koriander  
½ TL Pulbiber, süß

Den Hummus mit den Börek auf Tellern anrichten und diesen mit Kichererbsen, Granatapfelkernen abgezupften Petersilien- und Korianderblättern garnieren, etwas Pulbiber über den Tellern streuen und servieren.



**Katja Kraher**

## **Pfannkuchen mit Lachscreme, fruchtigem Blattspinat und Krabben**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Pfannkuchen:**

200 g Mehl  
4 Eier  
400 ml Milch  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Öl in der Pfanne heiß werden lassen und portionsweise die Pfannkuchen darin ausbacken.

### **Für die Creme:**

125 g Stremellachs  
300 g Crème fraîche  
½ Zitrone  
½ Bund Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in einer Schüssel mit einer Gabel zerkleinern. Mit der Crème vermengen. Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Dill hacken und untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Spinat:**

200 g Blattspinat  
1 Karotte  
½ Mango  
1 Limette  
1 Frühlingszwiebel  
1 Prise Chilipulver  
Rapsöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Spinat waschen und trocken schleudern. Saft der Limette auspressen. Karotte schälen und in Stifte hobeln. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Öl und Limettensaft in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen und die Karotten dazugeben. Mit Chili und Salz würzen und den Spinat unterheben.

Mango schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Unter den fertigen Spinat geben.

### **Für die Krabben:**

200 g Nordseekrabben

Pfannkuchen mit Ringen ausstechen. Die Crème und den Spinat darauf setzen und als Topping die Krabben darauf geben und servieren.



**Rainer Kurz**

## **Rote-Bete-Suppe mit Dill-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Rote-Bete-Suppe:**

300 g vorgegarte Rote Bete  
100 g Knollensellerie  
1 Zitrone  
1 Schalotte  
100 ml Cidre  
400 ml Hühnerfond  
50 ml Sahne  
20 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Beete schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Hälfte des Butterschmalzes anbraten. Mit Cidre und Hühnerfond ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.

Restliches Butterschmalz im Topf erhitzen, Schalotten abziehen, fein würfeln und anschwitzen. Rote Beete mit der Cidre-Brühe dazugeben. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. 15 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren und auspressen. Suppe nochmals erwärmen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und für die Garnitur verwenden.

### **Für das Pesto:**

1 Bund Dill  
20 g Pinienkerne  
30 g Ziegengouda  
30 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Gouda reiben, Dill abbrausen und trockenwedeln. Dillspitzen abzupfen. Pinienkerne, Dill und Ziegengouda im Mixer grob zerkleinern. Mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühlstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit steifgeschlagener Sahne und dem Pesto garnieren und servieren.