

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. August 2019** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Brigitte Jimenez-Guder

**Gebackene Croustillants vom Steinbeißerfilet im
Frühlingsrollenteig mit Koriander-Mayonnaise und
würziger Soja-Reduktion**

Zutaten für zwei Personen

Für die Croustillants:

200 g Steinbeißerfilet, ohne Haut
 ½ Zitrone
 4 Halme Schnittlauch
 ¼ Bund glatte Petersilie
 ½ Pck. TK Frühlingsrollenteig
 1,5 L Frittierfett
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fischfilet unter laufendem Wasser gut waschen und trockentupfen. Anschließend grob zerkleinern und in einen Multi Zerkleinerer geben. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerhacken und mit zum Fisch geben. Alles gut mixen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Fischmasse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und weiter zu einer groben Farce verarbeiten. Den gefrorenen Frühlingsrollenteig mit einer Aufschnittmaschine in 5 mm breite Fäden schneiden, aus der Farce kleine Bällchen formen und im Frühlingsrollenteig einrollen. Das Frittierfett erhitzen und die Bällchen darin ausbacken.

Für die Soja-Reduktion:

50 ml Sojasauce
 10 ml Ketjap Manis
 3 cm Ingwer
 1 TL Currypulver
 10 g Zucker

Ingwer schälen und fein hacken. Zusammen mit der Sojasauce und Ketjap Manis in einem Topf erhitzen, reduzieren und dicklich einkochen. Mit Currypulver und Zucker abschmecken.

Für die Koriander-Mayonnaise:

1 Ei
 ½ Zitrone
 20 g Crème fraîche
 2 Zweige Koriander
 5 g Korianderpulver
 200 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit einem Mixstab aufschlagen. Anschließend das Öl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter das Eigelb mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mayonnaise mit Zitronensaft, Crème fraîche, gehacktem Koriander und Korianderpulver vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g Baby-Leaf
 10 Kapuzinerkresseblüten
 1 EL weißer Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baby-Leaf Blättchen waschen und trockenschleudern. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Salatblättchen garnieren und servieren.



Marco Heyer

Surf and Turf: Rinder-Tataki mit gebratenen Jakobsmuscheln, Avocado-Koriander-Creme und Mangowürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertataki:

200 g Rinderfilet
1 EL Sesamöl
1 EL Sojasauce
1 EL Reisessig
1 EL Mirin
1 Prise Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Sesamöl, Reisessig, Mirin und Sojasauce in einer Schüssel vermischen und das Rinderfilet darin kurz marinieren. Fleisch rundherum salzen und etwas zuckern. In der Marinade wenden. In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten kurz anbraten, innen roh lassen. In dünne Scheiben schneiden und mit Pfeffer würzen.

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln
1 Prise Togarashi Pfeffer
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen, salzen, pfeffern und je eine Prise Togarashi Pfeffer auf jede Seite geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten.

Für die Mangowürfel:

1 reife kleine Mango
2 cm Ingwer
1 Limette
1 Vanilleschote
1 EL Butter
Chilipulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Mango schälen, vom Kern befreien und Fruchtfleisch fein würfeln. Ingwer schälen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Ingwer hinein reiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und eine Hälfte auskratzen. Vanillemark und Mangowürfel mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Chili und Limettensaft abschmecken.

Für die Avocado-Koriander-Creme:

1 Limette
2 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 Chilischote
1 Bund Koriander
1 TL Ducca Gewürzmischung
8 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocados halbieren, entkernen und Fruchtfleisch auslösen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette halbieren und auspressen. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und eine Hälfte klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen, je die Hälfte fein hacken und in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Mit Ducca und Chili würzen und kurz mitrösten, mit etwas Limettensaft ablöschen. Zusammen mit Avocado und Koriander im Mixer mixen. Mit Salz, Pfeffer, dem restlichen Olivenöl und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
2 EL Wasabi-Erdnüsse

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in kleine Röllchen schneiden. Wasabi-Erdnüsse in einen Plastikbeutel geben und mit dem Nudelholz klein walzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annina Augustin

Mediterranes Vorspeisen-Duett: Parmesan-Panna-Cotta mit Basilikum-Pesto und Knoblauch-Fladenbrot mit Feta-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Parmesan-Panna-Cotta:

300 g Sahne
2 Blätter Gelatine
120 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
Salz, aus der Mühle

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einem Topf langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Knoblauch abziehen und die Hälfte fein hacken. Parmesan reiben und zusammen mit gehackten Knoblauch in die Sahne einrühren. Die Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, dazugeben und vorsichtig umrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Mit Salz abschmecken und in eine kleine Form füllen.

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne
80 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Basilikum mit Knoblauch, Pinienkernen und Öl in einen Mixer geben und zu einem feinen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

125 g Mehl
70 g Vollmilchjogurt
1 Knoblauchzehe
½ TL Zucker
½ TL Backpulver
½ TL feines Salz

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Vollmilchjoghurt und Knoblauch dazugeben, alles zunächst mit einem Kochlöffel verrühren und anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Aus dem Teig drei gleichgroße Kugeln formen und diese auf bemehlter Arbeitsfläche mit der Teigrolle zu dünnen Fladen (ca. 18 x 10 cm) ausrollen. Eine Pfanne erhitzen und die Brotfladen darin ohne Fett bei starker Hitze von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Sobald das Brot blasen wirft, wenden und weiterbraten.

Für den Feta-Dip:

100 g Frischkäse
2 EL Vollmilchjogurt
70 g Fetakäse
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feta zerbröseln. Frischkäse mit Joghurt und zerbröseltem Fetakäse verrühren. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Petersilie, Knoblauch und die Frischkäsemasse in einem Mixer cremig mixen. Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jakob Herrmann

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung und gegrillten Kirschtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig: Das Mehl mit Ei und 1 EL Olivenöl in einer Schüssel zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswalzen.

150 g Mehl
1 Ei
1 EL Olivenöl

Für die Ravioli: Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Pecorino reiben und mit Ricotta, Spinat, Zwiebeln und Knoblauch gut vermischen. Eine Zitrone mit heißem Wasser waschen und etwa die Hälfte der Schale abreiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und mit Semmelbröseln binden. Das Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Aus den hergestellten Teig-Platten mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und jeweils ein kleines Häufchen der Füllung darauf geben. Den Teig zusammenklappen, den Rand festdrücken und mit einer Gabel versiegeln. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und bei ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und durch ein Sieb in eine andere Pfanne geben. Ravioli in der Butter schwenken.

50 g Blattspinat
150 g Ricotta
50 g Pecorino
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 EL Semmelbrösel
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomaten: Tomaten waschen und oben kreuzweise einschneiden. Blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Olivenöl in einer Grillpfanne leicht erhitzen, die Tomaten darin schwenken und leicht salzen.

200 g Kirschtomaten
30 g Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Rucola waschen und trockenschleudern. Den Pecorino fein reiben.

50 g Pecorino
50 g Rucola

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pecorino und Rucola garnieren und servieren.



Kerstin Lasar

Lachstatar-Türmchen mit Mango-Avocado-Salat und Sesam-Brötchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar mit Mango-Avocado-Salat:

200 g Lachsfilet ohne Haut
 2 Limetten
 2 Frühlingszwiebeln
 1 reife Avocado
 1 Mango
 3 Stängel Koriander
 2 EL mildes Olivenöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und fein würfeln. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen. Den Fisch und den Limettensaft, bis auf einen Esslöffel, in einer kleinen Schüssel mit einem Esslöffel Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In den Kühlschrank stellen und ziehen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, Enden abschneiden und in Ringe schneiden, Mango schälen und eine Hälfte des Fruchtfleisches fein würfeln. Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln mit Mangowürfeln, der Avocadowürfeln, restlichem Olivenöl und Limettensaft vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und vorsichtig untermischen.

Für die Brötchen:

300 g Vollkornmehl
 100 ml Milch
 1 EL Zuckerrübensirup
 1 TL Zucker
 1 TL Backmalz
 1 Packung Backpulver
 15 g Leinsamen
 15 g goldene Leinsamen
 Sesam, zum Bestreuen
 1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Vollkornmehl, Backpulver, Milch, 100 ml Wasser, Salz, Zucker, Leinsamen und die goldenen Leinsamen in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Die Hände mit Wasser befeuchten und aus dem Teig gleichgroße Brötchen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brötchen darauf verteilen. Den Zuckerrübensirup mit 150 ml Wasser vermengen. Die Brötchen darin eintunken und anschließend im Sesam wenden. Für 20-22 Minuten in den Backofen geben.

Für die Garnitur:

½ Kopfsalat
 Petersilie, zum Garnieren
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Die Salatgarnitur auf einen Teller geben, darauf einen Anrichtering setzen und zur Hälfte mit Lachstatar füllen, leicht andrücken. Mango-Avocado-Mischung darauf geben und den Ring vorsichtig abheben. Mit Pfeffer und Petersilie bestreuen und servieren.