

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. April 2020** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Wilfried Neudecker

Scampi-Avocado-Apfel-Tatar mit Passionsfrucht-Pilz-Garnitur

Zutaten für zwei Personen

Für das Scampi-Tatar:

- 5 küchenfertige Scampi
- 1 Zitrone
- 1 Prise Karibisches Scampi- und Fischgewürz

Die Scampi entdarmen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und Kaisergranat im Zitronensaft marinieren. Mit einer Prise Scampi- und Fischgewürz würzen.

Für das Avocado-Apfel-Türmchen:

- 1 kleine Salatgurke
- 1 reife Passionsfrucht
- 1 Granny Smith Apfel
- 2 Avocado
- 1 Mango
- 4 Kirschtomaten
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 milde Chili
- 1 frische Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 3 EL weißer Balsamicoessig
- ¼ Bund Koriander
- geröstetes Sesamöl
- 100 g Butter
- Olivenöl
- 1 Prise Piment d' Espelette
- Salz, aus der Mühle

Limette und Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in eine Schüssel geben. Weißen Balsamicoessig hinzufügen und Zucker und Salz im Essig und dem Zitrusfrüchte-Saft auflösen. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch hinzugeben. Ingwer feinreiben und zusammen mit Pfeffer, Sesam- und Olivenöl hinzugeben.

Apfel und Gurke waschen, trockentupfen und ebenfalls in 0,5 cm große Stücke würfeln. Avocado halbieren, und das Fruchtfleisch herauslösen und gleichermaßen würfeln. In getrennten Schälchen in die hergestellte Marinade geben.

Knoblauch abziehen, grob hacken, etwas Salz dazu geben und mit einer Gabel beides vermengen und zerdrücken. Chilischote waschen, trockentupfen und längs aufschneiden. Von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, und in Ringe schneiden. Rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen, trockentupfen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Hälfte der Avocadowürfel mit einer Gabel zerdrücken und mit Zwiebel, Chili, Knoblauch, Tomatenwürfeln Koriander und etwas Olivenöl verrühren. Die übrigen Avocadowürfel unterheben und mit Salz und 1 Prise Piment d' Espelette abschmecken.

Für die Garnitur: Baguette aufschneiden und eine dünne Scheibe in der Pfanne rösten.
1/4 Baguette Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Passionsfrucht
2 kleine braune Mini-Champignons halbieren und das Fruchtfleisch auslösen.
3-4 Enoki Pilze Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Gurkenwürfeln
1 vollreife Passionsfrucht geben.
1 TL alter Aceto Balsamico di Modena
1 Zweig Dill
1 Beet Kapuziner Kresse mit Blüten
essbare Ministiefmütterchen (wenn
möglich rot und gelb)

Erst Kaisergranat-Tatar, dann marinierten Apfel, als nächstes etwas Avocado-Mischung, danach marinierte Gurke und zuletzt den Rest der Avocado in einem Setzring schichten und mit einer Palette auf den Servierteller setzen. Champignonscheiben anrichten und mit Aceto Balsamico lackieren. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auf dem Teller anrichten. Setzring entfernen und das Gericht mit einer gerösteten Scheibe Baguette servieren.



Carmen Flammang

Rieslingsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Buttercroûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

8 mehlig kochende Kartoffeln
¼ Kopf Sellerie
1 Karotte
¼ Bund Frühlingszwiebel
3 Knoblauchzehen
1 weiße Zwiebel
150 ml Sahne
200 ml Riesling
400 ml Gemüsesfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln, Sellerie und Karotte schälen und putzen. Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Kartoffeln, Sellerie und Karotte dazu geben und alles zusammen andünsten. Anschließend mit Riesling ablöschen und mit 300 ml Gemüsesfond auffüllen.

Suppe aufkochen lassen und dann 20 Minuten bei geringer Hitze weiterköcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, die Suppe pürieren und je nach Konsistenz noch bisschen Fond hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und kurz vor dem Servieren etwas Sahne hinzugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmontieren.

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten ca. 1 min. scharf anbraten.

Für die Croûtons:

Weißbrot für Croutons
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Weißbrotwürfel darin goldbraun backen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Etwas Kresse zupfen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Jakobsmuscheln Croûtons und Kresse dazu anrichten und servieren.



Patrick Karrengarn

Brotchip-Pilz-Lasagne

Zutaten für zwei Personen

Für die Brotchips: Backofen auf 160° C Ober- / Unterhitze vorheizen.
12-16 Scheiben Brot Broteisbelegen auf ein Ofengitter auslegen und ca. 7 min. rösten.

Für die Pilze: Die Pilze putzen und vierteln.
50 g Speck Schalotte abziehen und fein hacken.
1 Schalotte Speck fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel gemeinsam mit den Pilzen darin anbraten. Mit
100 g Champignons Balsamicoessig abböscheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Kräuterseitlinge
100 g Shiitake
1 TL Butterschmalz
½ EL alter Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Quark: Schnittlauch fein schneiden und unter den Quark rühren. Mit Knoblauchöl und Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. etwas Milch unterrühren, da mit Quark etwas sämiger wird.
½ Bund Schnittlauch
150 g Quark
1 Schuss Milch
1 TL Knoblauchöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat: Salat waschen und verlesen.
¼ Kopf Feldsalat Für die Lasagne abwechselnd die Quarkmischung, die Pilze, den Salat und die Broteisbelegen aufeinander schichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Rönnau

Selbstgebackene Käsebrötchen mit dreierlei Aufstrich und Feldsalat mit Joghurtdressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsebrötchen:

150 g mittelalter Gouda
300 g Mehl
125 ml Milch
1 Pkg. Backpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Gouda grob reiben. Mehl, Backpulver, etwas Salz und Pfeffer und geriebenen Gouda in einer Schüssel vermengen. Milch hinzugießen und alles verkneten, bis der Teig eine geschmeidige Masse wird. Wenn der Teig zu klebrig ist, ein bisschen Mehl hinzufügen.

Acht gleich große Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Und die letzten drei Minuten ein feuchtes Baumwolltuch drüberlegen, damit die Brötchen nicht hart werden.

Für den Tomaten-Frischkäse-Aufstrich:

150 g Doppelrahmfrischkäse
50 ml Sahne
½ Glas getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Msp. Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Tomaten halbieren. Frischkäse, Knoblauch und Tomaten in ein hohes Gefäß geben und zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Sternchenöffnung füllen.

Für den Basilikum-Feta-Aufstrich:

150 g Feta
50 ml Sahne
1 Handvoll Walnüsse
50 g Basilikumbblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse fein hacken. Frischkäse, Feta, Walnüsse und Basilikum in ein hohes Gefäß geben und zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Sternchenöffnung füllen.

Für die Kräuterbutter:

100 g zimmerwarme Butter
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienblätter von den Stilen zupfen und zusammen mit dem Schnittlauch im Multi-Zerkleinerer zerkleinern.

Butter mit der Gabel weichdrücken. Jeweils 1 Esslöffel der gehakten Kräuter mit der Butter gleichmäßig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Sternchenöffnung füllen.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
1 Zitrone
1 EL Joghurt
1 EL Milch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern.

Zitrone halbieren und auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Joghurt und Milch glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing unter den Salat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.