

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2020** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Pia Schneider

**Vegetarisches Tatar mit Cayenne-Mayonnaise,
Wildkräutersalat und geröstetem Ciabatta**

Zutaten für zwei Personen

Für das vegetarische Tatar:

2 kleine Auberginen
 150 g braune Champignons
 1 rote Zwiebel
 5 Cornichons mit Saft
 3 TL mittelgroße Kapern mit Saft
 2 EL Ketchup
 2 EL Tomatenmark
 2 EL mittelscharfer Senf
 Paprikapulver, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Auberginen halbieren und anritzen. Mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auberginen für etwa 15-20 Minuten in den Ofen geben bis sie weich und braun sind. Pilze putzen, Zwiebeln abziehen und beides in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Ketchup, Senf, Tomatenmark sowie 1 Esslöffel Kapernwasser verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Cornichons und Kapern kleinhacken und unterheben. Übriges Kapernwasser für die Mayonnaise beiseitestellen. Gebratene Pilze und Zwiebeln zur Marinade hinzugeben, verrühren und beiseitestellen. Die gegarten Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch auskratzen und auf einem Teller zum Abkühlen ausbreiten. Danach klein hacken und mit restlichen Zutaten vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

150 g gemischte Wildkräuter
 1 Zitrone
 3 EL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Für die Cayenne-Mayonnaise:

1 Zitrone
 1 Ei
 2 TL mittelscharf Senf
 500 ml Sonnenblumenöl
 1 TL Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine halbe Zitrone auspressen. Senf mit Ei, 1 Esslöffel Kapernwasser, Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Schaumig pürieren, dann nach und nach das Öl eingießen. Mayonnaise in eine Spritzflasche füllen und kaltstellen.

Für das geröstete Ciabatta:

2 Scheiben Ciabatta
 1 Knoblauchzehe

Ciabatta in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und mit Knoblauch einreiben.

Für die Garnitur:

3 TL mittelgroße Kapern mit Saft
 100 ml Pflanzenöl, zum Frittieren
 Fleur de Sel, zum Würzen

Kapern in Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniela Bierbaum

Pfannkuchen mit Spinat-Feta-Füllung, gerösteten Pinienkernen und Joghurt-Zitronen-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Joghurt-Zitronen-Dip

½ Zitrone
100 g griechischer Jogurt
50 g Crème fraîche
½ EL Agavendicksaft
1 EL Olivenöl
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Joghurt mit Crème fraîche verrühren. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen und 1 Esslöffel Zitronensaft mit Agavendicksaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer unter die Joghurtmasse rühren. Dip bis zum Anrichten im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren ggf. erneut mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für die Pfannkuchen:

1 Ei (M)
200 ml Milch
2 EL neutrales Öl
100 g Weizenmehl
Salz, aus der Mühle

Ei verquirlen, dann Mehl und Salz dazugeben. Milch nach und nach in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen unterrühren bis ein glatter, leicht dickflüssiger Teig entsteht. 1 Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne verteilen. Pfannkuchen goldgelb ausbacken. Pfannkuchen im Ofen warmhalten und den Vorgang mit restlichem Teig wiederholen.

Für die Füllung:

200 g Blattspinat
100 g Feta
1 Knoblauchzehe
25 g Pinienkerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und beiseitestellen.

Spinat waschen und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen, die Hälfte pressen und in einer Pfanne in etwas Öl andünsten. Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen und auf niedriger Stufe ziehen lassen. Sollte sich dabei Flüssigkeit bilden, diese abgießen. Anschließend den Feta zerkleinern, dazugeben und leicht schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zwei Pfannkuchen jeweils mit der Hälfte der Füllung und 1/3 der Pinienkerne belegen und aufrollen. Pfannkuchen mittig schräg anschneiden und zusammen mit dem Dip auf Tellern anrichten. Mit den restlichen Pinienkernen garnieren und servieren.



Gert Wiescher

Zweierlei von der Jakobsmuschel: Carpaccio mit Champignons und Erdnusscreme & Gebratener Spieß mit Serrano und Gemüse-Brunoise

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio mit Champignons:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln
4 weiße mittelgroße Champignons
2 Zitronen
1 Ei
1 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl
Piment d'Espelette, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen, in dünne Scheiben schneiden und wie ein Carpaccio auf einem kalten Teller verteilen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das Eigelb halbieren. Zitrone auspressen und den Saft mit dem halben Eigelb, Sojasauce, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Jakobsmuschelscheiben mit der Marinade bestreichen und kaltstellen.

Champignons putzen, Stiele entfernen und die Köpfe in hauchdünne Scheiben schneiden. Jakobsmuschel-Carpaccio mit Champignonscheiben belegen.



Empfehlenswert sind laut WWF Jakobsmuscheln, die aus dem Fanggebiet **FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa)** stammen und mit der **Hand gesammelt** werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das **MSC-Label** zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

Für die Erdnusscreme:

50 g Erdnüsse
1 Prise Piment d'Espelette

Erdnüsse in einer trockenen Pfanne vorsichtig anbräunen. In ein hohes Gefäß mit 1 Esslöffel heißem Wasser geben und mit einem Stabmixer mixen bis eine Creme entsteht. Mit einer Prise Piment d'Espelette abschmecken. Erdnusscreme als kleine Klekse auf das Carpaccio geben.

Für die Gemüse-Brunoise:

3 mittelgroße weiße Champignons
1 Stangensellerie
1 Karotte
1 Zitrone
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
Selleriesalz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Karotte schälen. Schalotte abziehen, Champignons putzen. 2/3 des Gemüses in Brunoise schneiden. Den Rest für die Spieße beiseitestellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Sellerie, Karotte und Schalotte in etwas Olivenöl garen. Champignons mit etwas Zitronensaft vermengen und zu dem gegarten Gemüse geben. Vom Herd nehmen und alles mit Olivenöl, Selleriesalz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spieß mit Serrano:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln
2 Scheiben Serrano Schinken
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
3 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Restliches Gemüse (siehe oben) in Wasser kochen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und kurz in dem entstandenen Gemüsefond blanchieren.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Zweige bis auf die Spitze der Zweige entnadeln. Knoblauch und Schalotten abziehen und klein schneiden. Knoblauch, Schalotten und Rosmarinnadeln mit dem Olivenöl vermischen und ziehen lassen.

Serrano in einer trockenen Pfanne knusprig anbraten.

Jakobsmuschel und Schinken abwechselnd auf den entnadelten Rosmarinzweig aufspießen.

Die Spieße im Gewürz-Öl marinieren. Kurz vor dem Servieren die Spieße je eine Minute in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Lentsch

Steinpilz-Maronen-Strudel und Bittersalat mit karamellisiertem Kürbis

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinpilz-Maronen-Strudel:

500 g frische Steinpilze
150 g Maronen
2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Packung Strudelteig
2 EL Crème fraîche
1 Zweig glatte Petersilie
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Frühlingszwiebel putzen und kleinschneiden. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und beides in Butter anschwitzen. Flüssigkeit verdampfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 1 Esslöffel hacken. Maronen kleinschneiden und mit der Petersilie zu den Pilzen geben. Etwas abkühlen lassen und mit Crème fraîche vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudelteig auslegen. Zwei Drittel der Teigfläche mit der Pilz-Maronen-Creme belegen. Die übrige freie Fläche mit Butter bestreichen und den Strudelteig mit Hilfe eines Tuches einrollen. Im vorgeheizten Ofen backen bis der Strudel goldbraun ist.

Für den Bittersalat:

150 g gemischte Bittersalate (z.B. Frisée, Radicchio, Chicorée, Zuckerhut)
150 ml Apfelbalsamessig
1 TL Estragon-Senf
150 ml Walnussöl
1 EL Agavensirup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Apfelbalsamessig, Walnussöl, ein Schuss Wasser, Agavensirup und Estragon-Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bittersalate damit beträufeln.

Für den karamellisierten Kürbis:

200 g Hokkaido-Kürbis
1 EL Honig
2 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Honig dazugeben und den Kürbis karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Markus Katheininger

Trüffel-Risotto mit Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Trüffel-Risotto:

200 g Risotto-Reis
10 g frischer schwarzer Trüffel
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne
20 g Parmesan
600 ml Hühnerfond
100 ml Weißwein
1 Spritzer Trüffelöl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotten und den Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Reis dazugeben, kräftig durchrühren und anschmoren.

Mit Wein ablöschen, dann Fond angießen bis der Reis komplett bedeckt ist. Immer wieder rühren bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist. Abwechselnd den Fond und Sahne nachgießen bis der Reis gar, aber noch bissfest ist.

Parmesan reiben, Trüffel hobeln. Nach ca. 20 Minuten Trüffel, Trüffelöl und 4 Esslöffel Parmesan untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Beim Anrichten noch etwas Trüffel über das Risotto hobeln.

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan
1 EL Speisestärke
1 EL süßes Paprikapulver

Parmesan reiben und mit Speisestärke und Paprikapulver mischen. Käse mithilfe von zwei Löffeln als kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem Löffel flach drücken.

Im vorgeheizten Ofen für 4-6 Minuten goldbraun backen, dann auskühlen lassen.

Für den Rucola Salat mit gerösteten

Pinienkernen:

1 Bund Rucola
60 g Pinienkerne
1 EL Honig
3 EL Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Essig, Honig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Rucola geben und gut vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf den Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.