

| Die Küchenschlacht - Menü am 02. Februar 2016 |
„Vorspeisen“ Alfons Schuhbeck



Vorspeise: „Kokos-Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Grissini“ von Dagmar Salecic-Reichhold

Zutaten für zwei Personen

Für die Kokos-Kürbiscremesuppe:

1	kleiner Hokkaidokürbis
1 Bund	Suppengrün
1	Bio-Limette
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer à 2cm
1 Halm	Zitronengras
2	Lorbeerblätter
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Kokosmilch (fettreich, mit viel festem Anteil)
100 ml	Sahne
2	schwarze Kardamomkapseln
1 TL	Garam Masala
1 TL	Currypulver
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	geriebene Muskatnuss
	Koriandersamen, zum Abschmecken
	Butter, zum Anschwitzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Grissini:

125 g	Mehl
2 EL	Kürbiskerne
½ Packung	Trockenhefe
1½ EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 TL	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für die Grissini das Mehl mit Trockenhefe, Salz, Zucker, Olivenöl und 100 Milliliter lauwarmem Wasser vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig drei Stangen formen, Kürbiskerne hacken und die Stangen damit bestreuen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwa zehn Minuten ruhen lassen. Danach mit Wasser bestreichen und im Ofen 15 Minuten backen.



Für die Kokos-Kürbiscremesuppe das Suppengrün grob zerkleinern. Mit Fond, Lorbeerblättern, Koriandersamen, Kardamomkapseln und Zitronengras aufkochen. Limette waschen, abtrocknen und 1 bis 2 zwei Zentimeter lange Stücke der Schale abtrennen, ebenfalls mit dazu geben und köcheln lassen.

Kürbis samt Schale grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und grob hacken. Beides in einem Topf in Butter anschwitzen. Knoblauch und Ingwer schälen und zu dem Kürbis in den Topf reiben, weiter dünsten lassen. Mit Cayennepfeffer, Garam Masala und Currypulver würzen. Die garggekochte Karotte aus dem Suppenansatz nehmen und zu dem Kürbis geben. Mit dem Fond aus dem Suppenansatz ablöschen und aufkochen lassen, weiter köcheln lassen bis der Kürbis gar ist. Mit dem Mixstab gut pürieren. Durch ein Sieb passieren, um große Stücke herauszufiltern. Suppe wieder in den Topf geben und mit Sahne und dem festen Anteil der Kokosmilch erneut kurz aufkochen. Ein wenig von dem flüssigen Anteil der Kokosmilch dazu geben. Hitze reduzieren und abschmecken.

Die Kokos-Kürbiscremesuppe in Teller füllen, mit steirischem Kürbiskernöl garnieren und mit Grissini servieren.



Vorspeise: „Œufs florentine mit Krabben-Hollandaise“ von Stefan Lorenzer

Zutaten für zwei Personen

Für die Krabben-Hollandaise:

4	Eier
1 EL	Estragonessig
1 TL	Zitronensaft
180 g	Butter
100 g	Nordseekrabben (vorzugsweise Büsumer, gepult)
	Piment d'Espelette

Für die Œufs florentine:

4	Eier
150g	Champignons
200 g	frischer Babyspinat
500 g	Kastenweißbrot
60 g	Butter
20 ml	Weißweinessig
	Muskatnuss, zum Abreiben
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Krabben-Hollandaise Butter in einem kleinem Topf schmelzen, durch ein Passiertuch geben. Die gebräunte Buttermolke beiseite stellen und anschließend die flüssige Butter noch einmal erhitzen, bis sie eine goldgelbe bis hellbraune Farbe angenommen hat. Die Eier trennen und die Eigelbe mit Essig und Zitronensaft in einer Metallschüssel verrühren und über einem Wasserbad ohne Kontakt mit dem Wasser aufschlagen (bis zu einer Temperatur von etwa 65 Grad). Langsam die Nussbutter einschließlich der gebräunten Buttermolke hinzugeben. Das Wasserbad vom Herd ziehen, etwas kaltes Wasser zugeben und die Hollandaise bis zum Servieren in der Schüssel warmhalten. Erst vor dem Servieren die Krabben zugeben. Mit Salz, Zitrone und Piment d'Espelette abschmecken.

Für die Œufs florentine die Eier von der Schale befreien und in kleine Schüsselchen oder Tassen geben. Wasser sieden lassen und den Essig zugeben. Mit einem Löffel das Wasser in eine leicht kreisende Bewegung versetzen. Die Eier rasch nacheinander vorsichtig hineingeben und vier Minuten bei etwa 80 Grad pochieren. Vorsichtig herausnehmen und beiseite stellen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und den Spinat darin rasch in sich zusammenfallen lassen. Gegen den Pfannenrand drücken, um verbleibende Flüssigkeit herauszudrücken und in der Pfannenmitte verdampfen zu lassen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Die Champignons in relativ dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Champignons darin kurz anbraten. Danach warmhalten.

Aus dem Kastenweißbrot vier zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit Hilfe eines Servierings vier runde Stücke ausstechen und von beiden Seiten in der Pfanne der Pilze anrösten. Weißbrotscheiben auf die Teller geben. Zunächst kreisförmig die Champignons, dann den Spinat und schließlich die pochieren Eier auf den Brotscheiben anrichten. In letzter Sekunde mit der Krabben-Hollandaise nappieren und servieren.



Vorspeise: „Rote-Bete-Raviolo mit Mohnbutter und Wildkräutersalat“ von Martin Rütze

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

110 g Hartweizengrieß
110 g Weizenmehl Typ 550
3 Eier

Für die Füllung:

2 Rote Bete (gekocht, vakuumverpackt)
250 g Ricotta
2 EL Semmelbrösel
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mohnbutter:

2 EL gemahlener Mohn
50 g Butter

Für den Salat:

100 g Wildkräuter Mix
6 Cherrytomaten
1 EL roter Feigensenf
2 EL weißer Balsamico Essig
4 EL extra natives Olivenöl
50 g Parmesan
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Zwei Eier mit den übrigen Nudelteigkomponenten zu einem glatten Teig vermengen. In Frischhaltefolie ruhen lassen. Das übrige Ei trennen und das Eiweiß beiseite stellen. das Eigelb anderweitig verwenden.

Für die Füllung Rote Bete würfeln, mit Ricotta und Semmelbröseln vermengen und grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vinaigrette aus Balsamico, Senf und Öl herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wildkräuter waschen, trocken schleudern, mundgerecht zuschneiden und mit Vinaigrette vermengen.

Nudelteig mit der Maschine zu dünnen Bahnen verarbeiten und einen Kreis ausstechen. Etwa eineinhalb Esslöffel Ravioli Füllung auf den Teigkreis geben, Rand mit Eiweiß befeuchten und luftfrei mit dem Former verschließen. Circa fünf Minuten in leicht kochendem Wasser ziehen lassen. Butter in der Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Mohn einrühren. Ravioli mit Schöpfkelle entnehmen und in Mohnbutter schwenken. Zusammen mit dem Salat anrichten, Parmesanspäne schneiden und über Salat und Ravioli verteilen. Alles mit Cherrytomaten garnieren und servieren.



Vorspeise: „Rote-Bete-Carpaccio mit Blätterteigstangen“ von Ilse Petritsch

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

4 Knollen	vorgekochte rote Bete
1	säuerlicher Apfel
1	Zitrone
1 EL	Walnusskerne
50 g	Butter
2 EL	Sahnemeerrettich
2 EL	saure Sahne
100 ml	Portwein
2 EL	Walnussöl
3 EL	Apfelessig
50 g	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Blätterteigstangen:

1 Rolle	frischer Blätterteig
1	Ei
1 EL	Kürbiskerne

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Dressing Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Zucker in Butter karamellisieren lassen und die Apfelwürfel darin kurz anbraten.

Portwein in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rote Bete mit Hilfe eines Hobels in sehr dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf einen Teller legen. Die Nüsse grob hacken. Nüsse und karamellierte Apfelwürfel auf der roten Bete verteilen. Mit der Portweinsauce und Walnussöl beträufeln

Sahnemeerrettich mit saurer Sahne verrühren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und auf jede Rote-Bete-Scheibe einen kleinen Tupfer der Meerrettich-Masse geben.

Für die Stangen Blätterteig zu etwa vier 15 Mal 5 Zentimeter großen Streifen schneiden. Die Streifen der Länge nach zu Stangen drehen. Das Ei trennen und die Rollen mit Eigelb bestreichen. Die Kürbiskerne hacken und die Stangen damit bestreuen. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen ca. acht bis zehn Minuten backen.

Die Blätterteigstangen auf den Tellern mit dem Rote-Bete-Carpaccio anrichten und servieren.



Vorspeise: „Lachs-Wrap mit Senf-Dip und Rucolasalat“ von Stefan Schake

Zutaten für zwei Personen

Für die Wrap-Füllung:

300 g	geräucherter Lachs
1	Zitrone
1 Bund	Basilikum
30 ml	Sahne
250 g	Frischkäse Kräutermischung
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wrap-Teig:

115 g	Mehl
200 g	Butter
2	Eier
125 ml	Milch
1 Bund	Dill
	Salz

Für den Senf-Dip:

6 EL	mittelscharfer Senf
3 EL	Honig
½ Bund	Dill
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rucolasalat:

100 g	Rucola
2	Kirschtomaten
2	gelbe Paprika
2 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamicoessig
1 TL	Honig
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Wrap 15 Gramm Butter mit den restlichen Zutaten mit einem Standmixer verrühren. Pfanne mit der übrigen Butter erhitzen und die Wraps nach und nach von beiden Seiten anbraten. Die fertigen Wraps auf Tellern geben und abkühlen lassen. Für die Füllung Frischkäse mit Sahne und Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen. Dillspitzen abzupfen und mit Senf, Honig, Zitronenabrieb und -saft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wraps mit der Füllung bestreichen, Lachsstreifen und frischen Basilikum darauf verteilen. Den Wrap zusammenrollen und in Frischhaltefolie einwickeln und kurz in den Kühlschrank legen.



Rucola waschen, trocken schleudern, Tomaten halbieren, Paprika würfeln und alles vermengen. Essig, Öl und Balsamico mischen und mit Salz, Pfeffer und Honig verfeinern und anschließend über den Salat geben.

Salat mit Wraps und Senf-Dip in einer separaten Schale anrichten und servieren.