

| Die Küchenschlacht - Menü am 19. April 2016 | „Vorspeisen“ Alfons Schuhbeck



Vorspeise: „Arabisches Dreierlei - Taboulé, Baba Ghanoush und Hummus“ von Hannah-Schirin Koudaimi

Zutaten für zwei Personen

Für das Taboulé:

250 g	Bulgur
4	Strauchtomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
4 kleine	Zitronen
5 EL	Olivenöl
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Minze
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Baba Ganoush:

300 g	Walnusskerne
3 Zehen	Knoblauch
3	Auberginen
1	Granatapfel
5 EL	Granatapfelsirup
1 Bund	glatte Petersilie
250 ml	Olivenöl
½ TL	arabische Pfeffermischung, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Für den Hummus:

300 g	Kichererbsen, aus der Dose
1 Zehe	Knoblauch
2	Zitronen
150 g	Sesampaste
1 EL	Joghurt (3,5% Fett)
½ TL	arabische Pfeffermischung, zum Würzen
1	kleines Fladenbrot
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Für das Baba Ghanoush Auberginen putzen, trocken reiben, halbieren und in den bereits vorgeheizten Backofen geben, bis sie braun werden



Für das Taboulé Bulgur mit siedendem Wasser bedecken und ziehen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Tomaten putzen, trocken reiben und ganz klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls so klein wie möglich schneiden. Petersilie und Minze abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Zitronen pressen. Alle Zutaten mit Bulgur und Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Aubergine herausnehmen, abkühlen lassen. Anschließend aushöhlen und das Innere der Aubergine in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und zur Aubergine pressen. Beides miteinander vermengen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Walnüsse klein hacken und auch dazugeben. Granatapfel halbieren, Kerne entnehmen und ebenfalls unter die Auberginencreme heben. Granatapfelsirup, Olivenöl und arabische Pfeffermischung untermengen, mit Salz würzen.

Für den Hummus Kichererbsen abgießen und in ein hohes Gefäß füllen. Zitronen pressen und Saft dazugeben. Knoblauch abziehen und mit Sesampaste und Joghurt ebenfalls in das Gefäß geben. Nun alles mit einem Pürierstab zu einer feinen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas arabische Pfeffermischung drüber streuen.

Das Arabische Dreierlei - Taboulé, Baba Ghanoush und Hummus in Schälchen anrichten, ein kleines Stück Fladenbrot dazu reichen und servieren.



Vorspeise: „Carpaccio von der Jakobsmuschel mit buntem Salat, Croûtons und Orangenfilets“ von Alexandre Bidault

Zutaten für zwei Personen

Für das Jakobsmuschel-Carpaccio:

10 Jakobsmuscheln ausgelöst
1 Limette
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

3 Karotten (1 gelbe, 1 violette, 1 orange)
1 Apfel
1 ungekochte Rinde
4 kleine längliche Radieschen
30g Friseesalat
30g Baby Leaf
1 Gurke
1 Orange
2-3 Zweige Kerbel
3-4 EL Rapsöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Für die Croûtons:

1 Scheibe Toastbrot
Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Für das Carpaccio etwas Limettenabrieb herstellen und den Saft einer Limette auspressen. Olivenöl, Limettensaft und Limettenabrieb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker würzen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben fächerförmig auf einem Teller verteilen.

Mit Hilfe einer Mandoline, alle Karotten in dünnen Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Wasser kurz blanchieren und kalt abschrecken. Trocken Tupfen. Radieschen, Rinde und Gurke ebenfalls putzen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Salate waschen, trocken tupfen und kleinschneiden.

Für die Croûtons Toastscheibe von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. In etwas Butter goldbraun rösten. Zur Seite stellen.



Die Karottenstreifen in eine Schüssel geben und mit etwas Marinade beträufeln. Radieschen, Gurke und Salat in separate Schüsseln geben und ebenfalls mit etwas Marinade beträufeln.

Die Orange schälen und filetieren. Den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Das Carpaccio mit der Marinade großzügig bepinseln. Karottenstreifen, Gurke, Radieschen, Rinde und Salat über das Carpaccio anrichten. Mit Croutons und Apfelwürfeln dekorieren.

Den Kerbel waschen und trocken tupfen. Anschließend auf dem Salat verteilen. Mit der restlichen Marinade beträufeln. Einige Orangenviertel auf den Salat verteilen. Mit Baby Leaf-Blättern dekorieren.

Gebratenes Carpaccio von der Jakobsmuschel mit buntem Salat, Orangenfilets und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung und Parmesan-Pilz-Sauce“ von Tatjana Lopuga

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

100 g	getrocknete Tomaten
100 g	Ricotta
15 g	Pinienkerne
1 /2 Bund	Basilikum
1 Prise	Piment d' Espelette
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für den Teig:

100 g	Mehl
2	Eier (M)
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

2	Schalotten
100 g	kleine weiße Champignons
1	Limette
90 g	Butter
150 g	Sahne
50 g	Parmesan
200 ml	Geflügelfond
100 ml	trockener Sekt

Für die Garnitur:

8	Kirschtomaten
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Für den Teig ein Ei trennen, mit Mehl, Öl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Für die Füllung getrocknete Tomaten abtropfen, fein hacken. Pinienkerne ebenfalls fein hacken. Basilikum waschen, trockenwedeln und bis auf ein paar Blätter, fein schneiden. Tomaten, Pinienkerne, Basilikum, Ricotta, etwas Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette verrühren.

Gekneteten Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Teigroller zu zwei dünnen Teigplatten ausrollen. Eigelb vom Ei trennen, eine ausgerollte Teigplatte mit dem Eigelb bestreichen. Nun im Abstand von drei bis vier Zentimeter je ein Teelöffel Füllung auf dem Teig verteilen. Anschließend die andere Teigplatte drauflegen und die Zwischenräume andrücken. Ravioli ausstechen.

Für die Ravioli einen Topf mit Wasser erhitzen.



Für die Sauce Schalotten abziehen und fein hacken. Pilze putzen. Ein Esslöffel Butter in eine Pfanne geben, erhitzen. Schalotten und Pilze dazugeben, hell andünsten. Sekt eingießen. Geflügelfond

dazugeben, die Hälfte einkochen. Sahne hinzugeben und aufkochen. Parmesan mit einer Käsehobel reiben, mit der restlichen kalten Butter untermixen. Limette halbieren, auspressen und die Sauce mit dem Saft abschmecken.

Ravioli in das bereits kochende Salzwasser geben und drei Minuten garen. Anschließend abtropfen lassen.

Für die Garnitur Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden. In eine Pfanne mit Olivenöl geben und etwas anbraten.

Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung und Parmesan-Pilz-Sauce auf Tellern anrichten, Ravioli mit Kirschtomaten garnieren und servieren.



Vorspeise: „Saltimbocca von der Seezunge mit Rote-Bete-Würfeln und Parmesan-Talern“ von Martin Feller

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

- 1 Seezunge à 500 g, ohne Haut
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 1 Zitrone
- 12 Blätter Salbei (möglichst groß)
- raffiniertes Olivenöl. zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Parmesan-Taler:

- 500 g Parmesan
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Chili-Flocken

Für die Rote-Bete-Würfel:

- 2 Knollen Rote Bete, vorgekocht
- 2 TL Purple Curry
- ½ Bund Koriander
- Sonnenblumenöl, zu Braten

Für die Garnitur:

- 10 g Chili-Fäden

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Parmesan-Taler den Parmesan mit einer Käseibe fein reiben, ein Blech mit Backpapier auslegen und den Parmesan talerförmig auf dem Blech verteilen. Rosmarin und Thymian waschen, trockenwedeln, kleinhacken und mit den Chili-Flocken auf den Parmesan-Talern verteilen. In den vorgeheizten Backofen geben, acht Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Saltimbocca die Seezunge waschen, trocken tupfen und in zwei quadratische Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen und den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit dem Schinken fest umwickeln und mit Öl in eine Pfanne geben. Circa sechs Minuten von jeder Seite goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, noch etwas Öl angießen, die Salbeiblätter hinzufügen und darin knusprig werden lassen.

Für die Rote-Bete-Würfel Knollen fein würfeln. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Rote Bete darin mit Purple Curry anschwelen. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein gehackt unter die Rote Bete mischen. Saltimbocca von der Seezunge mit Parmesan-Talern und Rote-Bete-Würfeln auf Tellern anrichten, mit Chili-Fäden garnieren und servieren



Vorspeise: „Tomatensüppchen mit Basilikumcreme und Knusperstange“ von Karin Hüskes

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomatensüppchen:

80 g Schwarzwälder Schinken (Am Stück)
250 g Dosen-Tomaten-Stücke
3 Zehen Knoblauch
200 g Sahne
20 ml Weißwein (Sherry)
2 Zweige Oregano
2 EL Zucker
 Pflanzenöl , zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Basilikumcreme:

1 Ei
200 g Crème fraîche
3-4 Zweige Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knusperstange:

1 Rolle Blätterteig
1 Ei
2 EL Sesam-Samen
2 EL Mohn-Samen

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für das Tomatensüppchen Schinken in Würfel schneiden, Knoblauch abziehen und fein hacken. Oregano waschen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten abtropfen.

Öl im Topf erhitzen, Schinken hineingeben und anbraten. Tomaten, Knoblauch und Oregano hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei schwacher Hitze leicht köcheln. Die Masse durch ein Sieb streichen und noch einmal köcheln lassen. Sahne schlagen und in die Tomatensuppe geben.

Für die Basilikumcreme Basilikum waschen, trockenwedeln und feinhacken. Ein paar kleingehackte Blätter für die Garnitur zur Seite legen. Ei trennen, das Eigelb aufheben und mit Crème fraîche dem Basilikum hinzufügen. Mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomatensuppe mit Sherry abschmecken, die Basilikumcreme obendrauf garnieren. .



Für die Knusperstange Eigelb vom Ei trennen. Blätterteig mit Eigelb bestreichen. In Mohn- und Sesam-Samen wälzen und im bereits vorgeheizten Backofen goldgelb zehn Minuten backen.

Tomatensüppchen mit Basilikumcreme und Knusperstange auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.