

| Die Küchenschlacht - Menü am 18. Oktober 2016 | *Vorspeise mit Nelson Müller*



Vorspeise: „Garnelen-Cocktail mit Marie-Rose-Sauce“ von Cornelius Göbel

Zutaten für zwei Personen

Für den Garnelencocktail:

90g	Räucherlachs, küchenfertig, ohne Haut
6	Riesengarnelen, mit Schale
100g	Shrimps, küchenfertig
100g	Nordseekrabben, küchenfertig
1/4	Eisbergsalat
100g	Tomaten in verschiedenen Größen und Farben
1/2	Salatgurke
1	Knoblauchzehe
2 Stängel	frische Minze
1 Schälchen	Kresse
	Olivenöl, zum Anbraten
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Für die Marie-Rose-Sauce:

4 EL	Mayonnaise
1 TL	Ketchup
1 Schuss	Weinbrand
1/2	Zitrone
1/2	Orange
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Meersalz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Knoblauch abziehen. Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien. Mit einem Messer am Rücken einritzen und Darm entfernen. In einer großen Pfanne ein Schuss Olivenöl kräftig erhitzen und den Knoblauch hineinpressen. Eine kräftige Prise Cayennepfeffer hinzugeben und die Riesengarnelen in die Pfanne legen. Drei bis vier Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Für die Marie-Rose-Sauce den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Saft einer halben Orange auspressen. Mayonnaise, Ketchup, Weinbrand und etwas Orangen- sowie Zitronensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Für den Cocktail Eisbergsalat, Tomaten und Gurke waschen und trocknen. Salat in feine Streifen, Tomaten in kleine Stücke schneiden, Gurke würfeln. Die Minzblätter abbrausen, trocknen und abzupfen, Kresse abschneiden.



Räucherlachs in Scheiben schneiden und mit den Shrimps in einem Glas schichten. Einen Klecks Marie-Rose-Sauce über die Shrimps ziehen und mit ein paar Scheiben Räucherlachs und den Krabben, abschließen.

Alles gleichmäßig mit Cayennepfeffer bestreuen und abschließend zwei Riesengarnelen über den Glasrand hängen. Zitrone in Spalten schneiden. Cocktail mit Sauce und Zitronenspalten zum Beträufeln servieren.



Vorspeise: „Jakobsmuscheln im Lardomantel auf Zuckerschoten mit Croûtons“ von Sabine Schäfermeyer

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln
6 Scheiben Lardo (sehr dünn geschnitten)
1 Zweig Rosmarin
1 TL mittelscharfer Senf
Butterschmalz, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten
8 Cherrytomaten
1 Zehe Knoblauch
½ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin
20 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Croûtons:

50 g Weißbrot
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Orange
3-4 TL Sahnemeerrettich

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Zuckerschoten diese in Rauten schneiden. Cherrytomaten vierteln. Knoblauch häuten und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerschoten darin langsam schmoren. Knoblauch und Rosmarinzweig dazugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. Zum Schluss die Cherrytomaten mit in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Vor dem Servieren den Rosmarinzweig wieder herausnehmen.

Für die Jakobsmuscheln die Bratseiten dünn mit Senf bestreichen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin kurz scharf anbraten. Butter und Rosmarinzweig zugeben und vorsichtig durchschwenken. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmstellen.

Für die Croûtons Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne der Jakobsmuscheln knusprig braten. Mit Salz würzen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.



Kurz vorm Servieren den Lardo um die Außenseiten der noch warmen Jakobsmuscheln wickeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Orange waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Zuckerschoten und Cherrytomaten auf Tellern ausbreiten. Schnittlauch und etwas Sahnemeerrettich darüber verteilen. Jakobsmuscheln darauf geben, mit Croutons und Orangenabrieb garnieren und servieren.



Vorspeise: „Bunte Blattsalate mit Bachsaibling und Crostini mit Birne und Speck-Chips vom Mangalitzza-Schwein“ von Reinhold Gruber

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

200g	Blattsalate (Feldsalat, Lollo Rosso, Lollo Bianco)
2-3 Stängel	Thai-Basilikum
2-3 Stängel	Petersilie
2-3 Stängel	Salbei
2-3 Stängel	Minze
2-3 Stängel	Oregano
1 Kästchen	Kresse
5	essbare Blüten

Für das Dressing:

3 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamico, 3 Jahre alt
1/2	Zitrone
3 EL	Honig
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Crostini:

4 Scheiben	würziges Bauernbrot /Vollkornbrot
100g	Mangalitzza-Lardo, dünn geschnitten
1	Reife Birne
1/2	frischen Meerrettich
1 EL	Schmand
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fisch:

2	Bachsaibling, mit Haut, küchenfertig
100g	Mangalitzza-Lardo, dünn geschnitten
1/2	Apfel
1/2	frischen Meerrettich
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Salat Blattsalate sowie Kräuter abbrausen, trocken und klein schneiden. Für das Dressing den Saft einer halben Zitrone auspressen. Öl, Balsamico, Einen Esslöffel Zitronensaft und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch diesen waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Meerrettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte vom Meerrettich für das Crostini beiseite stellen. Auf jedes Filet erst etwas Meerrettich, dann dünne Apfelscheiben und eine Scheibe Lardo geben.



Das Filet in eine Pfanne mit heißem Öl geben und auf der Haut Seite anbraten danach im Ofen garen. Für die Speckchips den Lardo in Mehl wenden und in einem Topf in heißem Öl frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen.

Für die Crostini den Lardo in feine Würfel schneiden. Birne ebenfalls schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Lardo- und Birnenwürfel zusammen mit etwas Meerrettich und dem Schmand vermengen und auf die Brotscheiben verteilen.

Den Salat auf Tellern anrichten, Dressing darüber geben. Den Fisch mit dem Speck und dem Crostini auf dem Salat anrichten und servieren.



Vorspeise: „Mit Minzquark gefüllte Zigarren-Börek auf einem Rucolabett mit Orangendressing“ von Nina Jimbei

Zutaten für zwei Personen

Für die Börek:

1 Rolle Yufkateig
200g Quark
1 Bund Minze
Olivenöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

60-80 g Rucola
6 Kirschtomaten
1 EL Pinienkerne

Für das Dressing:

1 Orange
1 TL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Filoteig auslegen und in 5x15 Zentimeter große Platten schneiden.

Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Anschließend mit dem Quark vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung mittig auf die Platten geben und diese als Zigarren einrollen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl für etwa fünf Minuten ausbacken. Anschließend auf einem Küchencrepe abtropfen.

Für den Salat den Rucola waschen und trockenen. Tomaten waschen halbieren und dazugeben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und zum Salat geben.

Für das Dressing den Saft der Orange auspressen und in einer Pfanne zum Kochen bringen. Einen Teelöffel Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucolasalat auf Tellern anrichten. Dressing darübergeben und Zigarrenbörek darauf anrichten. Servieren.



Vorspeise: „Champignon-Pastete auf grünem Salat“ von Lukas Küster

Zutaten für zwei Personen

Für die Pastete:

2 Platten	Blätterteig
200g	Champignons
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotten
30g	Emmentaler
250ml	Schlagsahne
1	Eigelb
½ Bund	Petersilie
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

1 Kästchen	Kresse
100g	Friseesalat

Für das Dressing:

2 TL	Dijon Senf
1 EL	Balsamico-Essig
3 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Champignons mit der Pilzbürste putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Käse reiben. Champignons in einer Pfanne mit etwas Butter anbräunen. Schalotten, Knoblauch, Käse, Petersilie und Schlagsahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tartelette-Förmchen mit dem Blätterteig auslegen und das Champignon-Gemisch einfüllen. Teig oben drüberklappen und mit einem Pinsel mit Eigelb bestreichen. Tartelettes für 15 Minuten in den Ofen geben.

Den Salat waschen, trocknen und zerkleinern. Auf Tellern platzieren und in der Mitte ein Loch für die Tarte lassen.

Aus Essig, Öl und Senf ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben. Pastete in die Mitte platzieren. Servieren.