

| Die Küchenschlacht – Menü am 10. Januar 2017 |

Vorspeise mit Johann Lafer



Mona Li

Bánh xèo – Gefüllte vietnamesische Reispfannkuchen mit süß-scharfem Asia-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Reismehl
200 ml Kokosmilch
250 ml Wasser
1 Ei
½ TL Zucker
1 TL Kurkuma
1 Bund Frühlingszwiebeln

In einer Schüssel Reismehl und Kurkuma vermengen. Kokosmilch und Ei zugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Für die Füllung:

200 g Schweinefleisch
200 g küchenfertige Riesengarnelen
400 g Sojasprossen
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch
4 EL Fischsauce
20 ml Whisky
2 EL Rohrzucker
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
40 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Öl, Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Fischsauce eine Marinade anrühren und das Schweinefleisch darin marinieren. Garnelen waschen, trockentupfen und ebenfalls marinieren.

Das Fleisch in einer Pfanne ohne weiteres Öl anbraten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer weiteren Pfanne zusammen mit Garnelen anbraten.

Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Thai Basilikum, Thai Minze und Koriander abrause, trockenwedeln und fein hacken. Sojasprossen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten und leicht salzen.

Etwa 1 ½ Kellen des Teigs in eine heiße Pfanne ohne Öl geben und anbraten den Teig goldgelb backen. Etwa 1 EL gehackte Frühlingszwiebeln auf dem Pfannkuchen verteilen. Eine Hälfte mit Schweinefleisch und Garnelen belegen, darüber die Sojasprossen verteilen und den Pfannkuchen zuklappen. Bei geschlossenem Deckel weitergaren ca. 5 Minuten weitergaren.

Für den Dip:

1 EL schwarzer Asia-Essig
1 rote Chili
1 grüne Chili
1 Limette
1 EL Sojasauce
½ TL Fischsauce
1 TL Rohrzucker

Essig, Sojasauce und Rohrzucker vermengen. Limette halbieren und auspressen. Chili waschen, fein hacken und mit Kernen zum Dip geben. Mit etwas Fischsauce abschmecken.

Für die Garnitur:

3 Zweige Thai Basilikum
3 Zweige Thai Minze
3 Zweige Koriander

Die Kräuter waschen, trocken wedeln und zur Garnitur über die Pfannkuchen geben.

Die gefüllten vietnamesischen Reispfannkuchen mit dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Mark Edelberg

Gyros-Suppe mit Blitz-Fladenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Schweinefleisch aus der Nuss
 200 ml Gemüsefond
 100 ml Sahne
 1 Zwiebel
 ½ rote Paprika
 ½ gelbe Paprika
 85 ml Chilisauce
 30 g Schmelzkäse
 ½ TL Knoblauchpulver
 ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
 1 EL Gyros-Gewürzmischung
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Messer in kleine dünne Scheiben schneiden. Gyros-Gewürzmischung mit Olivenöl anrühren und das Fleisch darin 15 Minuten marinieren. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, entkernen und in kleine Streifen schneiden.

Fleisch in einem großen Topf mit Öl kräftig anbraten, Zwiebel und Paprika dazugeben und etwa 10 Minuten braten. Etwas Wasser, Sahne, Gemüsefond, Chilisauce und Schmelzkäse zugeben. Mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot:

250 g Mehl
 250 ml Natur-Joghurt (3,5 % Fett)
 1 TL Backpulver
 3 EL neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fladenbrot Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Joghurt dazugeben. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, Bällchen formen und mit einem Nudelholz ausrollen.

Eine Pfanne mit Öl auspinseln, bei mittlerer Hitze den Fladen hineinlegen und von jeder Seite knusprig braun backen.

Fladen für etwa 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Garnitur:

1 EL Crème Fraîche, zum Garnieren

Die Gyros-Suppe mit etwas Crème Fraîche garnieren, zusammen mit dem Fladenbrot auf Tellern anrichten und servieren.



Annette Wieland

Gefüllte Spitzpaprika mit Thymian-Öl und Blumenkohl-Couscous mit Rosmarin-Bröseln

Zutaten für zwei Personen

Für die Spitzpaprika:

- 2 rote Spitzpaprika
- 5 rote Kirschtomaten
- 5 gelbe Kirschtomaten
- 5 Silberzwiebeln
- 3 EL Honig
- ½ TL Knoblauchpulver
- 2 Zweige Estragon
- Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Ofen auf 230 Grad Grillfunktion, einen weiteren auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Spitzpaprika längs halbieren und mit der Hautseite nach oben grillen, sodass die Haut Blasen wirft. Paprika Aus dem Ofen nehmen und in einen Gefrierbeutel legen und beiseite stellen. Sobald die Spitzpaprika abgekühlt ist, enthäuten und warm halten.

Für die Füllung Silberzwiebeln 2 Minuten in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, enthäuten und ohne Fett in einer Grillpfanne anbraten.

Tomaten in eine feuerfeste Form geben, mit Honig und Olivenöl beträufeln. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Estragon ebenfalls in die Form geben und im Ofen etwa 20 Minuten garen. Tomaten anschließend häuten und mit den Silberzwiebeln mischen.

Spitzpaprika mit den Silberzwiebeln und den Ofentomaten füllen.

Für das Öl:

- 1 Thymian-Pflanze
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zitrone, davon die Schale
- 100 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das das Thymian-Öl Olivenöl in einer Pfanne auf etwa 80 Grad erhitzen. Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln und von der Zitrone einige Zesten reißen. Kräuter ins Öl geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen.

Für den Couscous:

- ½ Blumenkohl
- 1 Schalotte
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Couscous Blumenkohl waschen, Strunk herausschneiden und einige Röschen herausschneiden. Diese in einer Moulinette fein hacken. Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Gehackten Blumenkohl hinzugeben und mitdünsten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Brösel:

- 50 g Semmelbrösel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl

Für die Semmelbrösel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen, fein hacken und kurz anbraten. Semmelbrösel und einige Rosmarin-Nadeln hinzugeben und goldbraun rösten.

Spitzpaprika und Blumenkohl-Couscous mit den Semmelbröseln auf Tellern anrichten, Thymian-Öl darüber träufeln und servieren.



Kai Krüger

Griechischer Wrap mit Tzatziki

Zutaten für zwei Personen

Für den Wrap:

250 g Mehl
50 g Hartweizengries
2 Eier
1 TL Backpulver
1 TL feines Salz

Mehl, Hartweizengries, Backpulver, Salz, Eier und 6 EL Wasser zu einem Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und im Eisfach etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Teig aus dem Eisfach nehmen und dünn ausrollen. In einer Pfanne ohne Öl portionsweise ausbacken.

Für die Füllung:

200 g gemischtes Hackfleisch
150 g Eisbergsalat
½ Salatgurke
100 g Feta
1 Schalotte
2 EL Tomatenmark
1 TL Gyros-Gewürzmischung
Zucker, zum Abschmecken
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern, in Streifen schneiden und beiseite stellen. Öl in eine Pfanne geben und Tomatenmark mit etwas Zucker anrösten und das Hackfleisch mit der Gewürzmischung ca. 4 Minuten anbraten. Schalotte abziehen, fein hacken, zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Feta grob zerteilen, Gurke waschen und fein schneiden.

Für das Tzatziki:

50 g Joghurt
50 g Quark
½ Salatgurke
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt mit Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke waschen, raspeln, Knoblauch abziehen, fein hacken und den Dip mit Gurke und Knoblauch abschmecken. Mit etwas Olivenöl verfeinern.

Wrap mit Hackfleisch, Gurke, Feta und Salat belegen und einrollen. In der Mitte halbieren und auf den Teller stellen. Dip in einem kleinen Schälchen neben den Wraps servieren.



Rebecca Stüven

Ravioli mit Steinpilz-Trüffel-Füllung in klarer Rinderboullion

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

30 g frische Steinpilze
 5 g getrocknete Steinpilze
 ½ Wintertrüffel
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 2 EL Ricotta
 20g Pinienkerne
 1 TL Wermut
 10 ml Kalbsfond
 50 ml Rinderfond
 4 Zweige glatte Petersilie
 3 Halme Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze mit Schalotten und Knoblauch anschwitzen und mit ein wenig Wermut ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und einköcheln lassen. Um einen intensiven Steinpilzgeschmack zu erhalten, die getrocknete Steinpilze gemahlen dazugeben.

Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sobald der Sud eingekocht ist, diesen mit Ricotta, Petersilie, Schnittlauch, Pinienkernen und fein gehobeltem Trüffel in einer Schüssel mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Suppe:

1 große Rinderbeinscheibe
 2 Markknochen
 1 Knolle Sellerie
 1 Karotte
 1 Petersilienwurzel
 1 Stange Lauch
 3 Pimentkörner
 1 Knoblauchzehe
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel) schälen und grob klein schneiden.

Rinderbeinscheibe, Markknochen, Knoblauch, Suppengrün, Piment, Pfeffer und Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen und 30 Minuten kochen lassen.

Boullion durch ein Passiertuch abgießen und restliche Steinpilze dazugeben.

Für die Nudeln:

250 g Mehl, Type 1050
 35 ml Wasser
 2 Eier
 1 Ei, davon das Eigelb
 2 Zweige Salbei
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Wasser, beide Eier und Salz zu einem glatten Teig kneten. Ruhen lassen. Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Je ein Salbeiblatt zwischen zwei Nudellagen gelegt und mit der Nudelmaschine verarbeiten.

Auf der einen Hälfte des ausgerollten Nudelteigs die Füllung mit einem kleinen Löffel in kleine Häufchen in regelmäßigen Abständen verteilen.

Die andere Hälfte des Nudelteigs auf die untere klappen und die Zwischenräume festdrücken und ausstechen. Den Rand mit Eigelb bestreichen, sodass die Nudeltasche besser zusammen hält.

Ravioli 4 Minuten in reichlich gesalzenen Wasser kochen und abgießen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die gefüllten Ravioli darin schwenken.

Für die Garnitur:

75 g Parmesan
 ½ Wintertrüffel
 5 Zweige glatte Petersilie

Parmesan hobeln und Talerförmig auf einem Backblech mit Backpapier auslegen. Im Ofen etwa 7 Minuten goldgelb backen.

Trüffel hobeln und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Ravioli mit Steinpilz-Trüffel-Füllung in klarer Rinderboullion anrichten, mit Petersilie und Trüffel garnieren und servieren.