



## | Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 29. Januar 2008 |

### *Thunfisch-Avocado-Tatar von Corina Mayer*

#### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Thunfisch
50 g	Sprossen, grün
125 ml	Olivenöl
1	Orange, unbehandelt
2	Feigen, frisch
1	Avocado
2	Limetten, unbehandelt
1	Chicorée, klein
1	Ciabattabrot
1 TL	Butter
3 TL	Feigensenf
	Balsamicojus
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Backofen auf 120 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Streifen von der Orangenschale abziehen.

Die Orange und eine Limette halbieren und auspressen.

Den Chicorée waschen, trocken tupfen und vier Blätter abziehen.

Vier bis sechs Esslöffel ausgepressten Orangensaft, Olivenöl, die Orangenzenen und den Feigensenf in einer Schüssel verrühren. Mit Pfeffer abschmecken und einen Schuss ausgepressten Limettensaft untermischen.

Das Thunfischfleisch in kleine Würfel schneiden, in die Schüssel mit der Marinade geben und alles miteinander vorsichtig vermischen. Die Marinade zehn Minuten in den Fisch einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen.

Die Feigen in Scheiben schneiden und von beiden Seiten leicht anbraten.

Das Ciabattabrot für acht Minuten in den Ofen legen.

Die zweite Limette halbieren und entsaften.

Die Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch sofort mit dem Limettensaft beträufeln und anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Ganze mit Fleur de sel und etwas Pfeffer abschmecken.

Den Metallring in der Mitte eines großen Tellers platzieren.

Abwechselnd eine Lage Thunfischtatar und eine Lage Avocado in den Metallring geben, so dass die einzelnen Schichten optisch sichtbar werden. Den Metallring vorsichtig entfernen. Anschließend mit grünen Sprossen, den Feigenscheiben und je zwei Chicoréeblättern dekorieren.

Mit Balsamicojus dekorative Akzente in Form von Punkten oder Wellen setzen. Dazu das Ciabattabrot reichen.



## ***Schwarzwurzelschaumsüppchen mit knuspriger Riesengarnele von Henrik Himpe***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schwarzwurzeln
2	Riesengarnelen, à 40 g
20 g	Pistazienkerne
600 ml	Geflügelfond, hell
225 ml	Sahne
200 ml	Pflanzenöl
25 g	Butter
25 g	Mehl
25 g	Paniermehl
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotte
2	Eier
1 TL	Sojalecithin
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz

### **Zubereitung**

Für die Suppe:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe häuten und leicht andrücken. Die Schalotte und den Knoblauch in der Butter anschwitzen.

Die Schwarzwurzeln schälen, klein schneiden und drei Minuten in der Pfanne andünsten. Geflügelfond dazugeben und auf zwei Drittel einreduzieren lassen. Danach 175 Milliliter Sahne angießen und das Ganze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Schwarzwurzeln pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

50 Milliliter Sahne steif schlagen, einen Esslöffel davon zu dem Schwarzwurzel-Püree geben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Anschließend das Ganze in hohe Gläser füllen.

Für die Garnelen:

Öl in einem hohen Topf erhitzen.

Die Garnelen waschen, entdarmen, die Schale und die Köpfe entfernen und entlang des Rückens einritzen.

Die Pistazienkerne zerkleinern. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und einen Esslöffel von der geschlagenen Sahne unterheben.

Paniermehl und Mehl auf zwei separate kleine Teller füllen.

Die Garnelen erst im normalen Mehl wälzen und anschließend durch die Eimasse ziehen. Nun mit dem Paniermehl ummanteln, wieder durch die Eimasse ziehen und zum Schluss in den Pistazienkernen wälzen.

Die Garnelen im heißen Fett knusprig frittieren.

Zum Servieren die Garnelen schräg über das Glas mit der Schwarzwurzel-Suppe legen.



## **Latte Macchiato von Chili-Tomaten von Julia Dust**

### **Zutaten für zwei Personen**

350 g	Tomaten
100 g	Flusskrebse, küchenfertig
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
1 EL	Zucker
2 EL	Tomatenmark
1	Zwiebel
1 Zweig	Basilikum, frisch
	Honig
	Olivenöl
	Pflanzenfett
	Chiliflocken
	Pfeffer
	Fleur de sel

### **Zubereitung**

Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Tomaten in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Das Ganze zwei Minuten lang anbraten und mit Brühe ablöschen, so dass die Tomaten komplett bedeckt sind. Das Tomatenmark unterrühren und alles zwölf Minuten lang köcheln lassen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren. Anschließend weitere zwei Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Flusskrebse in einer Pfanne mit etwas Pflanzenfett anbraten, Zucker darüber streuen und mit etwas Honig überziehen. Anschließend warten, bis die Flusskrebse karamellisiert sind. Chilli darüber streuen, vom Herd nehmen und jeweils drei Stück auf einen Zahnstocher stecken.

Milch in einem kleinen Topf erhitzen und mit einem Milchaufschäumer aufschäumen.

Die Blätter vom Basilikumzweig zupfen.

Die fertige Suppe in schmale, hohe Gläser füllen. Milchschaum darauf legen und mit je einem Basilikumblatt garnieren. Anschließend die Spieße mit den Krebsen über die Gläser legen.



## ***Orangen-Karottensuppe mit Kumquatscheiben von Heidi Richter***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Karotten
250 ml	Geflügelfond
40 g	Crème fraîche
15 g	Butter
2	Orangen
1	Zwiebel, klein
2	Kumquats
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Muskat
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Schale von einer Orange in feinen Streifen abziehen.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen.

Orangenschale, Zwiebelwürfel und Karottenscheiben zehn Minuten in der Butter andünsten. Mit Hühnerfond angießen und acht Minuten lang köcheln lassen.

Die Orangen auspressen und den Saft beiseite stellen.

Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Orangensaft hinzugießen und mit Pfeffer, Cayennepfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Die Crème fraîche unterrühren und die Suppe heiß werden lassen.

Die Kumquats in dünne Scheiben schneiden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Kumquatscheiben garnieren.



## ***Saiblingsfilet mit Fenchelgemüse und Blätterteig-Fleurons von Manfred Bäuerle***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Saiblingsfilets, mit Haut, küchenfertig
1 EL	Mehl
1 EL	Zucker
2 EL	Sahne
50 g	Butter
2 Knollen	Fenchel, mit Grün
2	Orangen, unbehandelt
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zweige	Petersilie
1 Rolle	Blätterteig
	Fenchelsamen, aus der Gewürzmühle
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Blätterteigrolle ausbreiten, acht Halbmonde ausstechen und auf ein Backblech legen. Ein Ei mit der Sahne verquirlen, auf die Blätterteighalbmonde streichen und diese für zehn Minuten im Backofen goldgelb backen.

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Den Fenchel in Streifen schneiden, blanchieren und in Eiswasser kurz abkühlen.

Eine Orange filetieren.

Zucker in einer heißen Kasserolle karamellisieren.

Die zweite Orange auspressen und den Saft zusammen mit 25 Gramm Butter in die Kasserolle geben. Den Fenchel und die Orangenfilets drei Minuten lang in dem Orangensaftsud dünsten. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Fenchelsamen abschmecken. Nach Geschmack einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Die Saiblingsfilets waschen und trocken tupfen.

Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Hautseite der Saiblingsfilets leicht mit Mehl bestäuben. Anschließend die Filets mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne geben, wenden und nach einer Minute von der Kochplatte nehmen.

Das Ganze salzen, pfeffern und weitere drei Minuten ziehen lassen.

Die Petersilie hacken.

Das Filet mit der Fenchel-Orangenmischung und Blätterteighalbmonden anrichten und mit der gehackten Petersilie dekorieren.