



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 25. Februar 2008 |

Hummer-Crevetten-Cocktail von Dr. Ingrid Teschl

Zutaten für zwei Personen

1	Hummer, gekocht, 500 g
2	Riesengarnelen, küchenfertig
50 g	Crevetten
1	Ei
1	Avocado, reif
1	Limette, unbehandelt
1	Chicorée
3 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 Msp.	Cayennepfeffer
3 EL	Butter
2 EL	Dijonsenf
2 EL	Sardellenpaste
1 EL	Sauerrahm
2 cl	Cognac
250 ml	Olivenöl
2 Zweige	Estragon
1 Bund	Petersilie
	Pfeffer, bunt
	Puderzucker
	Tabasco
	Salz

Zubereitung

Den Hummerschwanz und die Scheren abdrehen, Darm entfernen und den Hummer in heißem Öl anbraten, wenden und die Hitze verringern.

Die Crevetten vier Minuten in heißem Wasser ziehen und anschließend auskühlen lassen, anschließend pulen und entdarmen.

Die Estragonzweige in der Butter bräunen, die weiche Hummerseite damit bestreichen. Das Hummerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Ei, die Sardellenpaste, Dijonsenf, Sauerrahm und Öl mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise verrühren.

Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Von der anderen Hälfte zwei dünne Scheiben abschneiden. Petersilie hacken.

Die Mayonnaise nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen und mit Puderzucker, Limettensaft, Tabasco und etwas Cognac abschmecken.

Die Avocado aushöhlen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Avocadowürfel zusammen mit den Crevetten, Hummerstücken und etwas Petersilie zu der Mayonnaise geben. Die Riesengarnelen in Olivenöl kurz anbraten.

Zwei Cocktailgläser mit Cognac benetzen, die Ränder in den gemahlene bunten Pfeffer tauchen und mit Chicoréeblättern auslegen. Die Mayonnaise in die Gläser füllen, mit einer Prise Paprikapulver bestreuen und mit den abgedrehten Hummerscheren, den Riesengarnelen und den Limettenscheiben garnieren.



Curry-Pfannkuchen mit Ananas von Henning Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Rinderhack
1	Ananas
100 g	Mehl
125 ml	Mineralwasser
125 ml	Milch
2	Eier
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Currypulver
1 TL	Estragon, getrocknet
1 Prise	Rosmarin, getrocknet
2 EL	Sojasauce
3 EL	Sahne
250 ml	Saure Sahne
	Öl, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Mehl, Salz Zucker und Eier in eine Schüssel geben. Die Milch und das Mineralwasser langsam dazugeben und alles mit dem Handrührgerät verquirlen, sodass ein flüssiger Teig entsteht. Den Teig zehn Minuten quellen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhack darin anbraten. Dann Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und mitbraten.

Currypulver, Rosmarin, Estragon, Sojasauce und Sahne zum Fleisch geben und alles gut verrühren.

In einer weiteren Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Teig mit einer Kelle ins heiße Fett geben und dünne Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen.

Die Ananas der Länge nach halbieren. Den Strunk und die Schale entfernen und eine Hälfte der Ananas in kleine Stückchen schneiden.

Je zwei Esslöffel Curryhack auf einen fertigen Pfannkuchen geben und zusammenrollen. Die Röllchen mit Alufolie bedecken und in den Backofen geben, bis genügend Pfannkuchen fertig sind.

Je zwei heiße Pfannkuchen mit einigen Ananasstückchen und einem Klacks Saure Sahne auf einen Teller geben und servieren.



Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Meerrettich-Dip von Annett Bugnagel

Zutaten für zwei Personen

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Zwiebel, klein
2	Eier
1 EL	Mehl
200 g	Butterschmalz
200 g	Meerrettich, frisch
100 g	Naturmeerrettich, aus dem Glas
1	Apfel, sauer
3 EL	Sahne
4 Scheiben	Räucherlachs
	Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und reiben.

Eine kleine Zwiebel schälen, ebenfalls reiben und zu den Kartoffeln geben. Zwei Eier unter die Masse rühren und bei Bedarf einen Esslöffel Mehl zur Bindung hinzugeben. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne zergehen lassen und die Masse portionsweise mit einer Kelle ins heiße Fett geben. Die Kartoffelpuffer von beiden Seiten goldgelb backen, dabei gelegentlich wenden.

Den frischen Meerrettich schälen, fein reiben und mit dem Naturmeerrettich verrühren.

Einen sauren Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Meerrettich geben. Die Sahne unterrühren und den Dip nach Geschmack salzen.

Je zwei Kartoffelpuffer auf einen Teller geben, je zwei Scheiben Räucherlachs darauf legen und mit einem Klacks Dip abrunden. Sofort servieren.



Provenzalische Garnelen an Tomaten-Gemüse-Risotto von Henning Haselau

Zutaten für zwei Personen

200 g	Risottoreis
10	Garnelen, küchenfertig
2 Zehen	Knoblauch
6	Tomaten
1	Zucchini
1	Paprika, rot
1	Zitrone
1	Baguette
50 g	Parmesan
1 EL	Butter
300 ml	Weißwein
6 EL	Olivenöl
500 ml	Gemüsefond
	Kräuter der Provence, getrocknet
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Die Paprika halbieren und entkernen. Tomaten, Zucchini und Paprika fein würfeln.

Drei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Hälfte des gewürfelten Knoblauchs darin andünsten. Den Reis hinzugeben, umrühren und glasig dünsten. Zu gleichen Teilen Weißwein und Gemüsefond hinzugeben bis das Risotto vollständig bedeckt ist. Die Hitze reduzieren und das Ganze drei Minuten köcheln lassen.

Die Zucchini- und Paprikawürfel hinzugeben. Das Risotto immer wieder mit Gemüsefond auffüllen, so dass es bedeckt ist. Das Risotto bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist.

Nach zehn Minuten die Tomatenwürfel untermischen. Mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den restlichen Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Die Garnelen dazugeben und zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

Die Zitrone halbieren, auspressen. Die Garnelen mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Weißwein ablöschen, die Flüssigkeit kurz einreduzieren lassen.

Den Parmesan reiben und mit der Butter in das Risotto rühren.

Das Risotto auf zwei Teller verteilen, die Garnelen darauf setzen und mit dem Bratsud beträufeln. Dazu frisches Baguette reichen.



Trofie di Liguria (Pasta mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella) von Karin Hoge

Zutaten für zwei Personen

200 g	Trofie (kleine Spiralnudeln aus Ligurien)
14	Kirschtomaten
4	Tomatenfilets, getrocknet
6 EL	Tomatensauce, aus dem Glas
10	Oliven, schwarz, entsteint
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
2 Zweige	Estragon
200 g	Büffelmozzarella
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
	Chili, aus der Mühle
	Fleur de Sel
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Zehn Kirschtomaten mit heißem Wasser abbrühen, häuten und halbieren.

Die Frühlingszwiebeln und die Oliven in Scheiben schneiden. Den Knoblauch, die getrockneten Tomaten und den Mozzarella würfeln.

Eine Handvoll Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Estragon klein schneiden.

Die Trofie in heißem Salzwasser al dente garen, abgießen und im Backofen abgedeckt warm halten.

Das Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, die getrockneten Tomaten und den Knoblauch im heißen Fett anschwanken, bis die Zwiebeln und der Knoblauch glasig sind.

Die gehäuteten Kirschtomaten und die Tomatensauce dazugeben und kurz aufkochen lassen. Basilikum und Estragon dazugeben und alles durchschwenken. Mit Chili aus der Mühle, Zucker und Fleur de sel abschmecken. Die Olivenscheiben und die Hälfte der Mozzarellawürfel vorsichtig darunter mischen.

Die restlichen Tomaten halbieren.

Die Trofie mit der Sauce auf Tellern anrichten, den restlichen Mozzarella und die Kirschtomaten darüber geben und mit einigen Basilikumblättchen dekorieren.



Pasta asciutta von Klaus Richter

Zutaten für zwei Personen

400 g	Hackfleisch, gemischt
250 g	Spaghettini
400 g	Zwiebeln
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Parmesan
200 g	Tomatenmark, doppelt konzentriert
1 Knolle	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Majoran
400 ml	Rinderbrühe
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Kümmel, gemahlen
1 TL	Currypulver
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Spaghettini in Salzwasser bissfest garen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl goldgelb braten. Das Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren, mit 400 Milliliter Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Kümmel abschmecken.

Die ungeschälte Knolle Knoblauch zusammen mit 100 Millilitern Wasser in einem Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren, zur Sauce in die Pfanne geben und alles kurz aufkochen lassen.

Thymian- und Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Alles in die Sauce einrühren und kurz ziehen lassen.

Den Parmesan reiben. Die Spaghettini mit der Hackfleischsauce auf Tellern anrichten und mit vier Esslöffeln Parmesan bestreuen.

© by fernsehmacher