

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. Oktober 2017 |
Vorspeise mit Björn Freitag



Jacqueline Wüning

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Knusperstangen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Schote Chili
- 2 EL Butter
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Msp. Currypulver
- 500 ml Gemüsefond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kürbis waschen, halbieren, von den Kernen befreien und in grobe Würfel schneiden. Chili halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Kürbis zugeben, ebenso kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und den Gewürzen würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Kokosmilch zugießen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Knusperstangen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Eier
- 30 g Kürbiskerne
- Grobes Meersalz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig der Länge nach in Streifen schneiden. Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelbe verquirlen und mit Salz würzen. Kürbiskerne grob hacken. Jeweils 2 Blätterteigstreifen zu Spiralen aufdrehen und mit gehackten Kürbiskernen und Salz bestreuen. Blätterteigstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

- 3 Stiele Koriander
- 3 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Schmand
- 100 ml Sahne

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Schmand und Sahne glatt rühren.

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Knusperstangen in tiefen Tellern anrichten, mit Koriander, Schmand-Sahne und Kürbiskernöl garnieren und servieren.



Mario Mosinzer

Saibling-Forellen-Tatar mit Apfel-Feldsalat, Kaviar-Schmand und Brot-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

- 2 Saiblingsfilets à 120 g (ohne Haut und Gräten)
- 2 Forellenfilets à 120 g (ohne Haut und Gräten)
- 100 g Knollensellerie
- ½ Apfel (Granny Smith)
- 1 Zitrone
- 1 EL Schmand
- 500 ml Buttermilch
- 1 EL süßer Senf
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Zitronen Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Sellerie waschen und mit dem Apfel in sehr kleine Würfel schneiden, mit dem Fisch vermengen. Zitronenzesten fein abreiben, zugeben. Dann Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und ebenso unterrühren. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Schnittlauch in feine Röllchen bzw. Dillfähnchen abzupfen und fein hacken. Kräuter mit der Buttermilch, dem Schmand, dem Öl und dem Senf unter das Tatar rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

- 100 g Feldsalat
- ½ Apfel (Granny Smith)
- 1 Schalotte
- 1 TL süßer Senf
- 1 EL Honig
- 20 g frischer Meerrettich
- 4 EL naturtrüber Apfelsaft
- 3 EL ml Rapsöl
- 2 EL Apfelessig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat verlesen, waschen und in der Salatschleuder trockenschütteln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Meerrettich schälen und fein reiben. Senf, Honig, Saft, Öl und Essig zu einem Dressing mixen und mit Salz, Pfeffer und Meerrettich würzen. Salat und Apfelscheiben mit dem Dressing vermengen.

Für den Schmand:

- 3 EL Crème fraîche
- 1 EL Schmand
- 2 EL Forellenkaviar
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Cayennepfeffer, zum Würzen

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden. Zitronenschale in Zesten abreißen und mit Schmand und Crème fraîche vermengen. Olivenöl, Forellenkaviar und Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Für die Brotchips:

- ½ Ciabattabaguette, vom Vortag
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Von Baguette ganz dünne Brotscheiben runter schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Scheiben damit bepinseln. Im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und nach Bedarf in Stücke brechen. Mit Salz würzen.

Saibling-Forellen-Tatar mit Apfel-Feldsalat, Kaviar-Schmand und Brot-Chips auf Tellern garnieren und servieren.



Cornelia Kaufmann

Belugalinsen-Salat mit gebratenem Lachs und Meerrettich-Schmand

Zutaten für zwei Personen

- Für den Salat:** Linsen in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Peperoni in Ringe schneiden. Frühlingszwiebel putzen, ebenso in dünne Ringe schneiden. Liebstöckel abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Viertel klein würfeln. Frühlingszwiebelringe, Peperoni, Linsen, Liebstöckel und Apfelwürfel mit Öl und Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 200 g Belugalinsen (schwarze Linsen)
 - 1 Frühlingszwiebel
 - 1 rote milde Peperoni
 - 1 Apfel (Granny Smith)
 - 2 Zweige Liebstöckel
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 EL dunkler Balsamicoessig
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Lachs:** Thymian abbrausen, trockenwedeln. Honig, mildes Chilisalz und Pfeffer verrühren. Lachs waschen, trocken tupfen und mit der Marinade einreiben. Das Öl mit der Butter erhitzen und den Fisch mit dem Thymian auf der Hautseite ca. 5 Minuten bei geringer Hitze anbraten. Ca. 1 weitere Minute auf der Oberseite goldbraun anbraten.
- 2 Lachsfilets à 160 g (mit Haut)
 - 3 EL Akazienhonig
 - 2 Zweige Thymian
 - 1 EL Mehl
 - 2 EL Butter, zum Anbraten
 - 2 EL Öl, zum Anbraten
 - 1 TL mildes Chilisalz, zum Braten
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Meerrettich-Schmand:** Dill abbrausen, trockenwedeln, Fähnchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen. Schmand mit Sahne-Meerrettich glatt rühren und mit Salz abschmecken.
- 150 g Schmand
 - 1 EL Sahne-Meerrettich
 - 2 Zweige Dill
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Sprossen waschen und trocken schleudern.
- Rote-Bete-Sprossen
 - 4 essbare Blüten
- Belugalinsen-Salat mit gebratenem Lachs und Meerrettich-Schmand auf Tellern anrichten, Sprossen auf dem Salat verteilen, Blüten dekorativ dazulegen und servieren.



Thomas Sell

Hecht-Klößchen mit grüner Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Klößchen:

400 g Hechtfilet, am Stück (ohne Haut eiskalt!)
 1 Zitrone
 350 ml Sahne
 1 Ei
 500 ml Fischfond
 ½ Bund Kerbel
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 Beet Brunnenkresse, zum Garnieren
 1 Sternanis
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hechtfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden und in der Küchenmaschine mit 200 ml der Sahne zu einer Farce pürieren. Die Farce durch ein feines Sieb streichen, um die groben Bestandteile heraus zu filtern. Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken und mit weiteren 100 ml Sahne zugeben. Ei trennen. Übrige Sahne und Eiweiß steif schlagen und unterheben. Ca. 1 TL Zitronenzesten abreißen. Sternanis in die Farce reiben. Die Hechtfarce mit Salz, Zesten und Pfeffer abschmecken und mit Esslöffeln zu Nocken formen. Die Hecht-Klößchen in siedendem (fast kochendem) Fischfond etwa 8-10 Minuten garziehen lassen. Die Klößchen sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Kresse vom Beet schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Sauce:

2 Bund grüne Sauce Kräuter (Borretsch, Pimpinelle, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Sauerampfer, Zitronenmelisse)
 3 Eier
 4 EL Pflanzenöl
 100 ml Sahne
 150 g Dickmilch
 4 EL Schmand
 50 ml Milch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in kochendem Wasser hart ca. 9 Minuten hart kochen. Abschrecken und pellen. Die hartgekochten Eier durch ein Sieb streichen, Öl zugeben, so dass eine dickliche Sauce entsteht. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, sehr fein hacken. und unterrühren. Mit Dickmilch, Sahne und Schmand vermengen. Eventuell Milch zugießen, wenn die Sauce zu dick ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hecht-Klößchen mit grüner Sauce auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.