



## | Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 1. April 2008 |

### *Forellenstrudel von Nina Tiefner*

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Forellenfilets, à 150 g, stark gekühlt
120 g	Strudelteig, frisch
150 g	Champignons, frisch
1	Ei, stark gekühlt
2	Schalotten
1	Tomate
1	Zitrone
250 ml	Sahne, stark gekühlt
75 g	Crème fraîche
250 ml	Fischfond
125 ml	Weißwein
60 ml	Noilly Prat
0,5 Bund	Schnittlauch
90 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, weiß

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Gräten aus den Forellenfilets entfernen. Aus den beiden Filets zwei circa vier mal vier Zentimeter große Stücke scheiden. Den Rest und das zweite Filet klein schneiden.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das klein geschnittene Forellenfleisch mit 125 Millilitern Sahne, dem Ei, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft in einem Mixer zu einer Farce verarbeiten und anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Die Champignons putzen und fein hacken. 100 Gramm davon mit Crème fraîche aufkochen, bis eine dickliche Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Dreißig Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen.

Den Strudelteig in vier große Quadrate schneiden. Mit der flüssigen Butter bestreichen und jeweils ein zweites Blatt darauf legen. Zwei Souffléformen mit Butter ausstreichen, die Strudelquadrate hineinlegen und mit den Fingerspitzen andrücken. Die Ränder nach außen schlagen.

Eine Schicht der Farce hineingeben, darauf eine Schicht Champignonpüree geben und darauf wiederum ein Stück Forellenfilet legen. Mit Farce und Champignonpüree abschließen. Überstehende Ecken des Strudelteiges mit Butter bestreichen und über die Fülle schlagen. Die Forellenstrudeln aus den Tassen mit der Verschlussstelle des Teiges nach oben auf ein befettetes Backblech gleiten lassen. Im Ofen zwölf Minuten backen.

Schalotten schälen und hacken. Tomate kurz überkochen, schälen, entkernen und das Tomatenfleisch klein schneiden. 125 Milliliter Sahne mit Fischfond, Weißwein, Noilly Prat, den Schalotten, der Tomate und den restlichen gehackten Champignons zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen.

Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit ein wenig Butter aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Den Forellenstrudel mit Schnittlauchhalmen garnieren und mit der Sauce servieren.

© by fernsehmacher



## ***Lachs-Birnen-Timbale von Jörn-Udo Kortmann***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Räucherlachs
1	Birne
200 g	Speisequark
2 EL	Sahne
2 EL	Butter
10	Kapern
0,5 Bund	Dill
50 g	Mandeln
1	Zitrone, unbehandelt
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Mandeln in Wasser einlegen. Den Quark, die Sahne und die Butter mit einer Gabel vermengen. Den Räucherlachs in kleine Stücke schneiden.

Die Birne waschen, halbieren und eine Hälfte beiseite legen. Die andere Hälfte entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kapern zerkleinern. Den Dill waschen, trocken tupfen und klein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Alles miteinander vermengen. Mit Pfeffer und drei Zentilitern Zitronensaft abschmecken. Espressotassen mit Frischhaltefolie aushöhlen und bis zum Tassenrand mit der Paste füllen. Anschließend die Tassen kühl stellen.

Die zweite Birnenhälfte entkernen, längs in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls mit drei Zentilitern Zitrone beträufeln.

Die Mandeln abgießen, enthäuten, trocken tupfen und in Splitter hacken.

Die Espressotassen aus dem Kühlschrank nehmen und kopfüber auf einen Teller stellen. Die Folie festhalten, Espressotasse abnehmen und die Folie abziehen. Die Birnenscheiben kreisförmig in die Timbale stecken und die Mandelsplitter darüber streuen.



## ***Klare Tomatensuppe mit Tomatenbruschetta von Annette Pawlu***

### **Zutaten für zwei Personen**

600 g	Tomaten
200 ml	Weißwein
1 Ltr.	Gemüsebrühe
4	Zwiebeln
100 g	Möhren
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Sellerie, klein
1	Ciabattabrot
1 Bund	Basilikum
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
	Safran
	Oregano
	Cayennepfeffer
	Pfeffer
	Salz
	Olivenöl

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Zwei Tomaten beiseite legen und den Rest mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten und vierteln. Eine Hälfte der Tomaten grob zerkleinern, die andere Hälfte entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Möhren, drei Zwiebeln und 100 Gramm Sellerie schälen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Den Thymian zupfen und fein hacken. Die grob zerkleinerten Tomaten zusammen mit dem Lorbeerblatt, Thymian und einer Prise Safran in die Suppe geben. Das Ganze mit einer Prise Cayennepfeffer würzen und circa 20 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Anschließend die Suppe vorsichtig durch ein feines Sieb gießen, dabei aber nicht durchdrücken, damit sie klar bleibt. Nun die klein gewürfelten Tomatenstücke in die Suppe geben und erwärmen.

Für die Bruschetta das Ciabattabrot in gleich große Stücke schneiden und im Backofen anrösten. Sobald das Brot leicht kross ist, herausnehmen und mit Olivenöl bestreichen. Die Brotstücke daraufhin wieder in den Backofen geben und goldbraun backen. Die Knoblauchzehe halbieren und die Brotstücke anschließend damit abreiben.

Die zwei übrigen Tomaten entkernen und klein hacken. Eine Zwiebel und das Bund Basilikum ebenfalls klein hacken und mit den Tomatenstücken vermengen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und auf die gerösteten Brotscheiben streichen.

Die klare Tomatensauce anrichten, dazu die Bruschetta reichen.



## ***Kamut-Kurkuma-Waffel mit buntem Dip von Ilsemarie Lehmann***

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Crème fraîche
50 ml	Sahne
1	Ei
1 Knolle	Ingwer, klein
1 TL	Kurkuma
100 g	Kamutmehl
30 g	Butter
1	Avocado, reif
1	Zitrone
100 g	Cocktailtomaten
1 Bund	Lauchzwiebeln
6	Oliven, grün, entsteint
1 EL	Kapern, in Olivenöl eingelegt
3 EL	Balsamico, dunkel
1 EL	Akazienhonig
30 g	Parmesan
4 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Crème fraîche in einer Schüssel mit 50 Millilitern Wasser, Sahne, einem Ei und einem halben Teelöffel Salz verrühren.

Drei Zentimeter Ingwer schälen und reiben. Einen halben Teelöffel geriebenen Ingwer mit einem halben Teelöffel Kurkuma mischen und zusammen mit dem Kamutmehl in die Schüssel geben. Den Teig 15 Minuten quellen lassen und das Waffeleisen vorheizen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit dem Löffel Herausschaben und in einen Pürrierbecher geben.

Eine Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft und einen halben Teelöffel Kurkuma zur Avocado geben und pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Cocktailtomaten und die Oliven halbieren. Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit den Kapern, zwei Esslöffeln Balsamico, Honig und Olivenöl vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das heiße Waffeleisen mit Butter auspinseln und aus dem Teig zwei Waffeln backen.

Das Gemüse zusammen mit dem Avocado-Dip und einer Waffel auf einem Teller anrichten. Mit dem Sparschäler Späne vom Parmesankäse darüber hobeln.



## ***Überbackenes Maistöpfchen mit Bambussprossensalat von Otto Böcker***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Gemüsemais, aus der Dose
1	Banane
1	Zitrone
1 TL	Butter
250 g	Gouda, mittelalt
3 EL	Sahne
1	Muskatnuss
1 TL	Speisestärke
1 Bund	Minze
4 EL	Milch
4 EL	Saure Sahne
10 g	Zucker
400 g	Bambus-Sprossen
25 g	Pfirsichhälften, aus der Dose
1 Msp.	Nelken
1 Msp.	Zimt
1 Kopf	Endivien-Salat
	Piment, gemahlen
	Muskatblüten-Gewürz
	Pfeffer, weiß
	Currypulver
	Ingwerpulver
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Die Bananen schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Bananen mit dem Saft beträufeln.

Mais und Bananenscheiben vermengen und mit Curry, Ingwer und Salz abschmecken.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Mais-Bananen-Mischung hineingeben.

Die Muskatnuss reiben. Den Gouda ebenfalls reiben und zusammen mit der Sahne in einen Topf füllen. Erhitzen und so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Gegebenenfalls etwas Speisestärke einrühren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Sauce über die Mais-Bananenmischung gießen und zwölf bis 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken.

Ein paar Pfefferminzblättchen zupfen und das Ganze damit garnieren.

Für das Salatdressing Milch, saure Sahne, Curry, Salz und Zucker sowie Pfeffer, Piment, Muskatblüten-Gewürz, Nelken und Zimt zu einer Sauce aufschlagen und ein wenig ziehen lassen. Ein paar Blätter Minze zupfen, hacken und dazugeben.

Die Bambus-Sprossen in dünne Scheiben schneiden. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und dabei den Saft auffangen und zum Dressing geben.

Den Salat waschen, abtropfen lassen und zwei Blätter auf einen Teller geben. Die Bambussprossen und die Pfirsichhälften darüber geben und mit dem Dressing beträufeln. Den Salat zum Maistöpfchen reichen.