



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 16. Mai 2008 |

Steinpilzrahmsuppe von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

100 g	Parmaschinken
50 g	Schalotten
250 g	Steinpilze
4 Zehen	Knoblauch
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein, trocken
500 ml	Sahne
1	Baguette
1	Muskatnuss
1 TL	Öl
80 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, geschrotet

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

In einem tiefen Topf das Öl und 20 Gramm Butter erhitzen. Den Parmaschinken in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen, würfeln und zusammen mit dem Schinken andünsten. Drei Zehen Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Pilze bürsten. Den Knoblauch mit den Pilzen hinzugeben, das Tomatenmark einrühren und das Ganze mit dem Rotwein ablöschen.

Eine Messerspitze von der Muskatnuss reiben. Den Topfinhalt kurz aufkochen lassen, die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zehn Minuten köcheln lassen und anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das Baguette in feine Scheiben schneiden. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und die Baguettescheiben damit einreiben. Danach mit der übrigen Butter bestreichen und im Backofen knusprig backen.

Die Rahmsuppe in kleinen Gläsern anrichten und mit den Baguettescheiben anrichten.



Marinierter Mozzarella auf Radicchio mit gebackenem Parmaschinken von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

1 Kugel	Büffelmozzarella, à 150 g
4 Scheiben	Parmaschinken
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Olivenöl
1 Zweig	Thymian, frisch
1 Zweig	Oregano, frisch
1	Salatgurke
1 Kopf	Radicchio
1 EL	Pfeffer, rosa

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Für die Marinade den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Weißweinessig, Olivenöl, Thymian und Oregano mit dem Knoblauch und dem Pfeffer vermischen. Die Marinade über den Mozzarella geben und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Gurke schälen, entkernen, die Hälfte in gleich große Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben.

Den Parmaschinken auf ein Backblech geben und 20 Minuten im Backofen knusprig backen.

Einige große Blätter vom Radicchio abzupfen und den Rest in feine Streifen schneiden.

Das Ganze in den Radicchioblättern anrichten. Die kleinen Salatblättchen zur Dekoration verwenden.