



| Die Küchenschlacht – Vorspeise vom 27. Mai 2008 |

Kaninchenspieß mit Parmesancreme und Rucolasalat von Jens Becher

Zutaten für zwei Personen

250 g	Kaninchenrücken, nicht ausgelöst
2	Rosmarinzweige
35 g	Sesamsamen
1 TL	Thymianöl
1 TL	Rosmarinöl
1 EL	Senf, mittelscharf
1 TL	Kräuteressig
125 g	Sahne, sauer
100 g	Parmesan
1 Bund	Rucola
20 ml	Sherryessig
1	Zitrone, unbehandelt
4	Cocktailtomaten
4	Walnüsse
	Walnussöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, auslösen und in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Anschließend salzen, pfeffern und mit dem Thymian- und Rosmarinöl marinieren. Die Rosmarinzweige bis auf das obere Ende abzupfen.

Nun das Fleisch auf die Rosmarinzweige spießen und mit dem Sesam bestreuen. Das Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten. Danach im Backofen fünf Minuten weiter garen lassen.

Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Senf, dem Kräuteressig und der Sahne vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Rucola die Stiele abschneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Sherryessig mit Walnussöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Den Strunk der Tomaten entfernen und anschließend vierteln. Die Walnüsse knacken und die Kerne sehr fein hacken.

Den Rucola mit den Tomaten, den Walnüssen und der Vinaigrette vermengen. Den Salat und die Spieße auf Tellern anrichten.



Linsensuppe und Zwiebelkuchen von Christel Papon

Zutaten für zwei Personen

125 g	Linsen, rot
200 ml	Gemüsefond
150 ml	Kokosmilch
150 g	Schmand
60 g	Mehl
50 g	Butter
2	Eier
1 Stange	Zimt
1 Knolle	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
5	Zwiebeln
1 Msp.	Kurkuma
1 TL	Currypulver
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
2 EL	Sonnenblumenöl, kaltgepresst
	Butter, zum Anbraten
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Ursteinsalz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Zwiebelkuchen das Mehl, die Butter und ein Ei miteinander vermengen. Anschließend salzen. Den Teig in die Topfformen geben und ziehen lassen. Vier Zwiebeln abziehen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schmand, die Zwiebelwürfel und ein Ei in einem weiteren Topf vermengen. Salzen, pfeffern und kurz aufkochen lassen. Diese Masse jeweils über den vorbereiteten Teig geben und im Ofen 20 Minuten ausbacken.

Die restliche Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel andünsten. Mit Kurkuma und Curry würzen.

Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Zimtstange in der Mitte durchbrechen, eine Hälfte der Zimtstange, die Linsen und die Kokosmilch hinzufügen. Die Schale einer Zitrone spiralförmig abreiben und dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen. Zehn Gramm vom Ingwer schälen und in zwei dicke Scheiben schneiden. 20 Minuten mit köcheln lassen.

Nun die Zitronenspirale und die Ingwerscheiben wieder entfernen.

Die Petersilie fein hacken. Die Linsensuppe auf tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren. Dazu den Zwiebelkuchen reichen.



Fröhliche Sommerziege von Sabine Westermann

Zutaten für zwei Personen

80 g	Picandou
500 g	Aprikosen
350 g	Blütenhonig, flüssig
100 g	Feldsalat
100 g	Friséesalat
100 g	Mehl
100 g	Paniermehl
1 Bund	Rucola
1 TL	Dijon Senf
3 EL	Kirschsaf
3	Schalotten
3 TL	Sambal Oelek
1 Stange	Zimt
2	Limetten, unbehandelt
1 Bund	Thymian
1 Bund	Minze
1	Ei
10	Orchideenblüten
4 EL	Olivenöl
	Balsamicoessig
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Salate waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die Minze abzupfen und grob hacken. Die Salate zusammen mit der Minze in einer Schüssel vermischen. Das Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, 50 Gramm Honig, Senf und den Kirschsaf zu einer Vinaigrette vermengen.

Die Schalotten abziehen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den restlichen Honig hinzugeben und karamellisieren. Die Aprikosen halbieren, entkernen und vierteln. Anschließend die Aprikosen zusammen mit der Zimtstange und zwei Thymianzweigen in die Pfanne geben. Die Limetten halbieren, auspressen und den Saft unterrühren. Mit Sambal Oelek, Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen.

Zwei weitere Thymianzweige zupfen. Das Paniermehl mit einem Esslöffel Thymian vermengen und in einen tiefen Teller geben. Das Mehl auf einen separaten Teller geben. Das Ei ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Den Picandou erst im Mehl, anschließend im Ei und zum Schluss im Thymian-Paniermehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Thymianzweige hineingeben. Anschließend die Käse-Medaillons darin goldgelb braten.

Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln. Die Käse-Medaillons zusammen mit dem Salat und dem Aprikosenchutney auf Tellern anrichten und mit den Orchideenblüten garnieren.



Seeteufel mit Gemüsebeet und Champagnersauce von Gundolf Gast

Zutaten für zwei Personen

2	Seeteufelfilets, à 150 g, küchenfertig
1	Fenchel
1	Romanesco
1	Karotte
10	Zuckerschoten
150 ml	Fischfond
100 ml	Champagner
1 EL	Speisestärke
1	Ei
2 EL	Sahne
0,5 Bund	Kerbel
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Fenchel vom Strunk befreien und fein schneiden. Den Romanesco in Röschen zerteilen. Die Karotte schälen, fein schneiden und die Zuckerschoten halbieren. Das Gemüse in kochendes Wasser geben und zehn Minuten garen.

Die Seeteufelfilets waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch salzen und pfeffern, kurz anbraten und im Ofen 15 Minuten garen.

Die Sahne anschlagen. Das Ei trennen. Den Fischfond mit dem Champagner in einem Topf aufkochen lassen und die Speisestärke, das Eigelb und die Sahne untermischen. Kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die nicht mehr kochende Flüssigkeit schlagen. Anschließend salzen und pfeffern.

Den Kerbel zupfen. Das Gemüse auf Tellern anrichten, den Fisch daraufsetzen. Die Sauce erneut schaumig schlagen, darüber träufeln und das Ganze mit dem Kerbel garnieren.



Riesengarnelen mit Feldsalat und karamellisierten Pfirsichspalten von Gabi Gangei

Zutaten für zwei Personen

8	Riesengarnelen, küchenfertig
2	Kartoffeln, festkochend
200 g	Feldsalat
1	Pfirsich
100 g	Pfifferlinge
150 g	Gouda, alt
100 g	Frühstücksspeck
50 g	Parmesan
1 Bund	Basilikum
1	Zwiebel
4 Zehen	Knoblauch
50 g	Pistazien
2 EL	Crème fraîche
80 g	Butter
20 ml	Essigessenz
30 ml	Pflanzenöl
100 ml	Olivenöl
150 g	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und reiben. Den Gouda ebenfalls reiben und beides zusammen mit der Crème fraîche in einer Schüssel vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. 40 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und kleine Röstis aus dem Teig backen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Essigessenz mit 20 Milliliter Wasser anrühren und mit 10 Gramm Zucker abschmecken. Die Zwiebel hinzugeben und durchziehen lassen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Den Speck würfeln. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die restliche Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Pilze zusammen mit dem Speck anbraten.

Den Pfirsich halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. In einer weiteren Pfanne den restlichen Zucker karamellisieren lassen und die Pfirsichspalten hinzufügen.

Das Basilikum zupfen und den Parmesan reiben. Das Olivenöl, den Basilikum, den Parmesan und die Pistazien zu einem Pesto pürieren. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Knoblauchzehen abziehen und mit einem Messer andrücken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Das Pflanzenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Den Knoblauch zusammen mit den Garnelen anbraten.

Die Garnelen, die Röstis, die Pilze und die Pfirsiche zusammen mit dem Pesto auf Tellern anrichten. Den Salat dazugeben und mit dem Dressing beträufeln.