



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 26. August 2008 |

Roquefort-Trüffel mit lauwarmer Mostarda von Anita Büscher

Zutaten für zwei Personen

100 g	Roquefort
100 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
50 g	Butter
6 Scheiben	Parmaschinken
2 EL	Mandeln, geschält, gemahlen
1	Paprika, grün
1	Peperoncini, rot, getrocknet
4	Tomaten, getrocknet
6	Aprikosen, getrocknet
2	Orangen, unbehandelt
1 Schote	Vanille
1 TL	Senfpulver
100 g	Gelierzucker
	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Roquefort mit dem Frischkäse und der Butter zu einer Creme vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend kalt stellen.

Aus den Parmascheiben sechs Rosetten formen, indem man die Scheiben jeweils um den kleinen Finger wickelt. Anschließend auf den Tellern anrichten.

Aus der Roquefortmasse sechs Kugeln formen und in den Mandeln panieren. Jede Trüffelkugel auf eine der Schinkenrosetten setzen.

Die Paprika schälen, vom Strunk befreien und entkernen. Die Hälfte davon zusammen mit den Tomaten und den Aprikosen in feine Würfel schneiden. Die Orangen halbieren, auspressen, den Saft mit den Gemüsewürfeln vermengen und in einen Topf geben. Die Peperoncini zerbröseln, die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Peperoncioni und das Vanillemark mit in den Topf geben, erhitzen und das Ganze gar ziehen lassen.

Den Gelierzucker unterrühren und kochen lassen, bis die Mostarda leicht geliert. Das Senfpulver unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Mostarda zu dem Roquefort-Trüffeln geben und servieren.



Sashimi vom Thunfisch auf Mango-Gurken-Papaya-Salsa von Justus Menten

Zutaten für zwei Personen

500 g	Thunfisch, Sushiqualität
2	Mangos
1	Papaya
2	Salatgurken
1	Zitrone, unbehandelt
2 Schoten	Chili
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Koriander
1 EL	Fischsauce
125 g	Senf, extra scharf
30 ml	Champagneressig
3 EI	Zucker, braun
2 TL	Wasabipaste
2 EL	Sojasauce
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter hohe und zwölf Zentimeter lange Rechtecke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin von allen Seiten kurz anbraten, so dass der Kern roh bleibt. Den Schnittlauch fein hacken. Den Thunfisch aus der Pfanne nehmen, von allen Seiten mit dem Senf bestreichen und im Schnittlauch wälzen. Anschließend in Klarsichtfolie einwickeln und kühl stellen.

Die Mangos und die Papaya schälen und entkernen. Die Gurken schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Obst vermengen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Das Basilikum und den Koriander abzupfen, hacken und ebenfalls untermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft zusammen mit der Fischsauce, dem Champagneressig und dem braunem Zucker unter die Obst- und Gemüsemischung heben. Mit Salz und der Sojasauce abschmecken.

Den Thunfisch aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Mango-Gurken-Papaya-Salsa auf zwei Tellern anrichten und mit Thunfischstücken garnieren. Jeweils einen Teelöffel Wasabi in zwei Schälchen füllen und zu der Salsa reichen.



Ziegenfrischkäse im Nuss-Cornflakes-Mantel auf Rucola-Physalis-Bett von Heidrun Henkel

Zutaten für zwei Personen

2	Picandou, in Talerform
70 g	Cornflakes
150 g	Rucola
10	Physalis
7	Walnüsse
1	Ei
1	Schalotte
1	Birne
2 EL	Himbeeressig
5 EL	Ahornsirup
1 EL	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Walnussöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Walnüsse knacken, fein hacken und einen Esslöffel für die Garnitur beiseite legen. Die Cornflakes zerreiben. Das Ei aufschlagen. Den Picandou zuerst im Ei, dann in den Walnüssen und abschließend in den Cornflakes panieren.

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne Walnussöl erhitzen und die Schalotte darin kurz anschwitzen. Einen Esslöffel Ahornsirup hinzufügen und mit dem Himbeeressig ablöschen. Etwas Walnussöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne Walnussöl erhitzen und den Ziegenkäse darin goldgelb ausbacken. Den Rucola von den Stielen befreien. Die Physalis fein schneiden und drei für die Dekoration im Ganzen lassen.

Die Birne schälen und in Spalten schneiden. Etwas Butter, den Zucker und einen Esslöffel Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin karamellisieren.

Den Rucola mit den Physalis und dem restlichen Ahornsirup auf Tellern anrichten. Den Ziegenkäse darauf anrichten und die Birnen fächerartig daneben legen. Abschließend mit der warmen Salatsauce, den restlichen Walnüssen und den ganzen Physalis garnieren.



Topfen-Basilikum-Nockerl auf Paradeiserragout von Renker Weiss

Zutaten für zwei Personen

125 g	Quark, 20 % Fett
30 g	Butter
60 g	Semmelbrösel
50 g	Parmesan
300 g	Tomaten, vollreif
3	Eier
1	Zwiebel
1 Bund	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili
1 EL	Wiener Streuzucker
2 TL	Tomatenmark
65 ml	Noilly Prat
2 Zweige	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz, grob, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Ein paar Blätter für die Garnitur beiseite legen. Die Eier trennen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren und die Eigelb nacheinander einrühren. Den Quark dazugeben und drei Esslöffel vom Basilikum mit den Semmelbröseln einrühren. Anschließend zwanzig Minuten kühl stellen.

Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne andünsten. Den Zucker einstreuen und karamellisieren.

Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten am Stielansatz über Kreuz einritzen und kurz in das Wasser tauchen. Anschließend enthäuten, halbieren und fein würfeln. Das Tomatenmark, die Tomaten und die Chilistücke zu den Zwiebeln und dem Knoblauch hinzufügen und auf kleiner Flamme kurz mit anschwitzen. Den Noilly Prat dazugeben, das Ganze salzen, pfeffern und zum Schluss zwei Esslöffel vom Basilikum dazugeben.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig mit Löffeln Nockerln formen und sechs Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen.

Den Parmesan hobeln. Das Ragout auf Tellern anrichten, die Nockerl darauf platzieren und mit dem Parmesan, den Basilikumblättern und dem Thymian dekorieren.



Überbackene Pfannkuchen mit Gemüsefüllung von Dieter Steffen

Zutaten für zwei Personen

2	Karotten
1 Stange	Lauch
1	Schalotte
1	Ei
150 ml	Milch
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
2 EL	Saure Sahne
150 g	Mehl
100 g	Gouda, mittelalt
20 g	Butter
2 EL	Zucker
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

Den Lauch und die Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker darin karamellisieren lassen und das Gemüse anschließend darin anschwitzen. Mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze aufkochen lassen und auf kleinster Hitze einreduzieren lassen, bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht. Von der Sauce drei Esslöffel für die Garnitur beiseite stellen.

Die Butter in einem Topf zerlassen. Aus der Milch, dem Ei, dem Mehl und der flüssigen Butter einen Pfannkuchenteig anrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander vier dünne Pfannkuchen pro Seite zwei Minuten goldbraun ausbacken.

Die Gemüsefüllung mit der sauren Sahne vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend auf die Mitte der Pfannkuchen geben, einrollen und mit der Naht nach unten in eine Auflaufform geben. Den Gouda fein reiben und über die Pfannkuchen streuen. Abschließend für eine Minute im Ofen überbacken. Der Gouda sollte sich goldgelb färben und zerlaufen.

Jeweils zwei Pfannkuchen auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.