



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 7. Oktober 2008 |

Knoblauchgarnelen in Blätterteig mit Rucolasalat von Kai Schäfer

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|---------------------------------|
| 200 g | Garnelen, mit Kopf und Schale |
| 100 g | Rucola |
| 2 Lagen | Blätterteig, frisch |
| 1 Zweig | Petersilie |
| 0,5 Bund | Schnittlauch |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 20 ml | Rinderfond |
| 100 ml | Weißwein |
| 20 ml | Pernod |
| 100 g | Crème fraîche |
| 1 Prise | Kurkuma |
| 6 Fäden | Safran |
| 1 Schote | Chili, klein, rot |
| 60 g | Butter |
| | Butter, zum Einfetten |
| | Salz, aus der Mühle |
| | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Törtchenformen von außen mit 30 Gramm Butter einfetten. Den Blätterteig darüber legen, leicht andrücken und im Backofen auf mittlerer Schiene zehn Minuten goldbraun ausbacken.

Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Safranfäden zusammen mit dem Kurkuma darin anschwitzen. Anschließend mit dem Fond ablöschen. Die Crème fraîche dazugeben und mit dem Weißwein auffüllen.

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls klein hacken. Beides mit den Garnelen in der Pfanne zwei Minuten braten. Die Petersilie zupfen, zwei Halme Schnittlauch fein schneiden und beides hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend mit dem Pernod verfeinern.

Den Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

Die fertigen Törtchen aus der Form heben und auf Tellern anrichten. Die Füllung in die Törtchen geben und mit dem Rucola servieren.



Lindheimer Kartoffelsuppe von Birgit Moskalenko

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|------------------------------|
| 500 g | Kartoffeln, festkochend |
| 500 g | Kartoffeln, mehlig kochend |
| 100 g | Bauchspeck, geräuchert |
| 2 | Frankfurter Rindswürste |
| 2 Scheiben | Bauernbrot |
| 2 | Karotten |
| 2 | Zwiebeln |
| 1 Stange | Lauch |
| 1 Knolle | Sellerie |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 1 Bund | Petersilie, glatt |
| 200 g | Schmand |
| 2 L | Gemüsefond |
| 2 EL | Butter |
| | Sonnenblumenöl, zum Anbraten |
| | Cayennepfeffer |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Die Karotten schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und ein Viertel davon würfeln. Das Ganze miteinander vermengen, zu den Kartoffeln geben und ebenfalls anbraten. Anschließend mit dem Fond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden, hinzufügen und das Ganze mit Cayennepfeffer abschmecken. Das Ganze 20 Minuten kochen lassen und anschließend grob pürieren.

Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden, mit in die Pfanne geben und glasig dünsten. Den Speck anschließend in die Suppe geben. Die Würste in Scheiben schneiden und ebenfalls zur Suppe geben.

Den restlichen Knoblauch abziehen und halbieren. Die Brotscheiben mit der Butter in einer Pfanne rösten und anschließend mit den Knoblauchhälften einreiben. Die Petersilie abzupfen und klein hacken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit dem Schmand verfeinern. Mit der Petersilie garnieren, das Brot dazu reichen und servieren.



Bunte Fischrolle mit rotem Salat von Lothar Darjes

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|---|
| 100 g | Räucherlachs, küchenfertig, am Stück |
| 100 g | Thunfisch, Sushi Qualität, küchenfertig |
| 1 | Matjesfilet |
| 1 | Apfel |
| 1 | Rote Bete, aus dem Frischepack |
| 1 | Blutorange, unbehandelt |
| 1 | Granatapfel |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 1 Knolle | Meerrettich |
| 0,5 Bund | Schnittlauch |
| 150 g | Crème fraîche |

Zubereitung

Die Terrinenform mit der Frischhaltefolie auslegen. Den Räucherlachs waschen, trocken tupfen und die Wände der Form damit belegen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und fein zu einem Tatar hacken. Anschließend mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Das Matjesfilet waschen, trocken tupfen und ebenfalls zu einem Tatar verarbeiten. Den Apfel halbieren, entkernen und klein schneiden. Vier Halme Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den Apfel und den Schnittlauch mit dem Matjes vermengen.

Die Mitte der Form als erstes mit dem Thunfisch- und anschließend mit dem Matjestatar füllen. Ein Stück Meerrettich schälen, reiben und mit der Crème fraîche zu einer Masse vermengen. Diese auf den Tartar streichen. Anschließend mit Frischhaltefolie einschlagen und kühl stellen.

Die Rote Bete in Streifen hobeln. Die Blutorange schälen und filettieren. Die Filets anschließend vierteln. Den Granatapfel halbieren und die Kerne aus einer Hälfte entfernen. Die Rote Bete, die Blutorangenfilets und die Kerne gut vermengen und mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken.

Die Fischrolle mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Selleriesuppe mit Kresse und Lachs von Sabine Böck

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|-------------------------------|
| 150 g | Lachs, küchenfertig, am Stück |
| 1 Knolle | Sellerie |
| 1 Körbchen | Kresse |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 100 ml | Sahne |
| 500 ml | Gemüsefond |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| 15 g | Butter |
| 1 | Muskatnuss |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Sellerie schälen, in Würfel schneiden und darin andünsten. Anschließend die Zwiebel abziehen, würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit dem Fond aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Suppe erneut aufkochen lassen, die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des Zitronensaftes abschmecken. Etwas Muskatnuss reiben und hinzufügen.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln, salzen und mit dem Öl in der Pfanne glasig anbraten.

Den Lachs in die Mitte auf tiefen Tellern anrichten und mit der Suppe auffüllen. Etwas Kresse schneiden, die Suppe damit garnieren und servieren.



Gemischter Vorspeisenteller von Jacomo Andreas Waldherr

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|---------------------------------|
| 400 g | Bulgur |
| 100 g | Picandou |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Kartoffeln, mehligkochend |
| 4 | Karotten |
| 1 | Orange, unbehandelt |
| 2 | Tomaten |
| 1 | Ei |
| 1 | Frühlingszwiebel |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 1 Körbchen | Kresse |
| 0,5 Bund | Schnittlauch |
| 0,5 Bund | Petersilie, glatt |
| 3 Zweige | Thymian |
| 1 Zweig | Kerbel, frisch |
| 1 Zweig | Minze |
| 300 ml | Gemüsefond, braun |
| 5 EL | Sahne |
| 5 EL | Honig, flüssig |
| 1 EL | Butter |
| 8 EL | Olivenöl |
| | Meersalz |
| | Salz |
| | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

Zubereitung

Für die Karottencreme die Zwiebel abziehen, fein hacken und drei Minuten in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen. Die Karotten schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Den Gemüsefond zu den Zwiebeln geben und die Kartoffeln und Karotten hinzufügen. Das Ganze 25 Minuten köcheln lassen.

Den Kerbel hacken. Die Masse anschließend pürieren und mit drei Esslöffeln Honig, Pfeffer, Salz und dem Kerbel abschmecken. Das Ei trennen. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und zur Suppe geben. Die Creme kurz aufkochen lassen.

Zwei Halme Schnittlauch und etwas Kresse fein hacken und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Suppe darüber anrichten und servieren.

Für das Tabbouleh die Petersilie und die Minze zupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel abziehen und in kleine Ringe schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Den Bulgur mit der Petersilie, der Minze und drei Esslöffeln der Frühlingszwiebeln in einer Schüssel vermengen. Vier Esslöffel des Zitronensaftes mit dem Öl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Bulgur geben.

Das Tabbouleh in eine flache Schale füllen und mit den Tomaten garnieren. Anschließend für 15 Minuten ziehen lassen und servieren.

Für den Ziegenkäse die Schale der Orange abreiben und in feine, lange Streifen schneiden. Anschließend eine Minute in kochendes Wasser geben, abgießen und anschließend abschrecken.

Den restlichen Honig mit zwei Thymianzweigen und zwei Esslöffeln Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Die Orangenschale hineingeben und bei mittlerer Hitze sieben Minuten sirupartig einkochen lassen. Abschließend das Ganze kurz abkühlen lassen.

Den restlichen Thymian abzupfen und fein hacken. Den Käse zerbröseln und auf kleinen Tellern anrichten. Die Orangenschalen mit dem Sirup darauf verteilen. Mit etwas Meersalz, Pfeffer und Thymian bestreuen und servieren.