



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 4. November 2008 |

Teigtaschen mit Kürbisfüllung von Markus Kercher

Zutaten für zwei Personen

1	Hokkaidokürbis
300 g	Nudelteig
1	Ei
80 g	Amaretti
80 g	Äpfel, kandiert
120 g	Parmesan
80 g	Pinienkerne
1	Muskatnuss
150 g	Butter
4 EL	Akazienhonig
4 EL	Apfelsenf, italienisch
	Mehl, zum Mehlieren
	Salz

Zubereitung

Den Kürbis halbieren, die Kerne herauslösen und die Hälfte schälen. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Kürbiswürfel in einem Dampfkochtopf für 15 Minuten ziehen lassen. Die Pinienkerne hinzufügen und den Parmesan fein reiben. Die Amaretti in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel halbieren, schälen, entkernen und würfeln. Beides zusammen mit dem Parmesan und einer Prise Salz mit dem Kürbis vermengen und zu einer Creme pürieren. Etwas Muskatnuss reiben und untermischen. Die Füllung beiseite stellen und ruhen lassen.

Den Nudelteig ausrollen und zwölf Kreise ausstechen.

Das Ei aufschlagen und trennen. Die Kürbisfüllung mittig auf den Teigteilen portionieren und den Rand mit Eiweiß bestreichen. Die übrigen Teigformen darüber legen, verschließen, andrücken und mit etwas Mehl bestäuben.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigtaschen fünf Minuten darin kochen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Teigtaschen darin kurz durchschwenken.

Die Teigtäschchen in tiefen Tellern anrichten und den Honig und den Apfelsenf darüber geben und servieren.

Kartoffeltaschen mit Pilzen von Christina Schroth

Zutaten für zwei Personen

500 g	Kartoffeln, mehligkochend
150 g	Champignons
50 g	Gekochter Schinken
50 g	Speck, durchwachsen, geräuchert
2	Eier
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Schnittlauch
1	Muskatnuss
75 g	Semmelbrösel
75 g	Mehl
100 ml	Sahne
20 g	Butter, weich
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Mehl, zum Mehlieren
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, weiß

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und 15 Minuten in gesalzenem Wasser garen lassen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas Muskat reiben. Das Püree mit einem Ei, der Butter und dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Den Teig auf einer mit Mehl versehenen Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen.

Für die Füllung den gekochten Schinken und den Speck in feine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und in Butterschmalz kurz anbraten. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Champignons putzen, zwei beiseite legen und die restlichen in feine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Anschließend zum Schinkenspeck geben und das Ganze kurz durchschwenken.

Die Petersilie und den Schnittlauch hacken und untermischen. Die Füllung auf einen Teller geben und erkalten lassen.

Die restlichen Champignons in Scheiben schneiden und in der selben Pfanne anbraten. Die Sahne dazugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung auf die Teigkreise verteilen, diese zusammenklappen und an den Rändern gut andrücken. Das restliche Ei verquirlen. Die Kartoffeltaschen zuerst durch das Ei ziehen und abschließend in den Semmelbröseln panieren. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeltaschen darin auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Die Kartoffeltaschen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Geschichteter Ziegenkäse mit Pesto und Auberginenkaviar von Brigitte Feige

Zutaten für zwei Personen

150 g	Ziegenfrischkäse, mild
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
30 g	Parmesan
30 g	Pinienkerne
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
100 g	Sahne
1 TL	Honig
100 ml	Balsamicoessig, dunkel
50 ml	Olivenöl
20 g	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Zusammen mit der Zucchini klein schneiden. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und die Hälfte in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Hälfte der Paprika und ein Viertel der Zucchini hinzufügen, kurz andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Eiswasser kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen. Den Ziegenfrischkäse zur Sahne geben und nochmals aufschlagen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung mit dem Gemüse in Ausstechringen schichten und kalt stellen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Aubergine vom Stiel befreien und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Schalottenwürfel mit der Hälfte der Aubergine, dem Honig, einem Teelöffel Zitronensaft, dem Zucker und dem Balsamico aufkochen und reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. In Eiswasser kalt stellen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für das Pesto das Basilikum zupfen. Die Knoblauchzehe abziehen. Beides mit dem Olivenöl, dem Parmesan und den Pinienkernen fein pürieren.

Den Ziegenkäse auf Teller geben, mit dem Pesto und dem Auberginenkaviar anrichten und servieren.



Provenzalische Jakobsmuscheln mit Salatbouquet von André Bandowski

Zutaten für zwei Personen

10	Jakobsmuscheln, mit Schale
1	Romanasalat
300 g	Tomaten
200 g	Cocktailtomaten
2 Stangen	Lauchzwiebeln
1	Zwiebel
2	Schalotten
2 EL	Cranberries, getrocknet
1 EL	Pinienkerne
1 TL	Honig
0,5 TL	Senf
50 ml	Weißwein, trocken
1 EL	Weißweinessig
3 EL	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl braten und anschließend mit Alufolie bedecken. Die Muschelschalen im Backofen erwärmen.

Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in ein heißes Wasserbad geben und anschließend die Haut abziehen. Die Tomaten vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Zwiebel und die Schalotten abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Tomatenwürfel in die Pfanne geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Lauchzwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und die Cocktailtomaten halbieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten und anschließend den Salat, die Cranberries, die Cocktailtomaten und die Pinienkerne miteinander vermengen.

Für die Vinaigrette den Weißweinessig, das Olivenöl, den Honig und den Senf vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Tomatensauce in die Muschelschalen füllen und die Jakobsmuscheln darauf platzieren.

Die Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten, den Salat daneben arrangieren, die Vinaigrette über den Salat geben und servieren.

Macchiato vom Brokkoli von Petra Galluhn

Zutaten für zwei Personen

150 g	Brokkoli, tiefgekühlt
2 Scheiben	Bacon
1 EL	Haselnüsse, gemahlen
1	Schalotte
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili, getrocknet, rot
1 Zweig	Thymian
0,5 TL	Fenchelsamen
50 g	Parmesan
70 ml	Weißwein, trocken
300 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
100 ml	Kokosmilch
	Butter, zum Anbraten
	Cayennepfeffer
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Den Brokkoli in Salzwasser gar kochen.

Die Zwiebel, die Schalotte und den Knoblauch abziehen und in Würfel hacken. Diese dann zusammen mit dem Thymianzweig in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen und 20 Minuten einkochen lassen. Den Thymianzweig entfernen und die Sauce fein pürieren. 100 Milliliter Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer erneut abschmecken.

Den Brokkoli abgießen und mit den Haselnüssen und der restlichen Sahne pürieren. Abschließend mit Pfeffer und Salz würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Bacon darauf verteilen. Den Parmesan reiben, die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Parmesan, die Chiliwürfel und die Fenchelsamen über den Bacon streuen. Das Ganze im Backofen für 15 Minuten backen lassen und anschließend auskühlen lassen.

Für den Schaum 100 Milliliter der Suppe mit der Kokosmilch schaumig aufschlagen.

In die hohen Gläser zuerst ein Drittel des Brokkoli-Pürees füllen, anschließend die Suppe darauf gießen und dann den Schaum vorsichtig darüber verteilen.

Die Gläser mit den Parmesan-Crackern servieren.