

## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 02. Dezember 2008 |

### **Lamm-Samosas mit Pfefferminzchutney von Silvia Weber**

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Gehacktes, vom Lamm
100 g	Erbsen, TK-Ware
500 g	Griechischer Joghurt
1	Salatgurke
5	Cocktailtomaten
1 Knolle	Ingwer
1	Zwiebel
1	Zwiebel, rot
1	Eisbergsalat
1 Bund	Pfefferminze
2 EL	Zucker
200 g	Mehl
2 TL	Kreuzkümmelsamen
1 Msp.	Chilipulver
1 TL	Koriander, gemahlen
2 EL	Garam Masala
5 EL	Butterschmalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz
	Öl, zum Frittieren

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit drei Esslöffeln Butterschmalz und 120 Millilitern Wasser in einer Schüssel vermischen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und zehn Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Das restliche Butterschmalz in einem Topf erhitzen und den Kreuzkümmel kurz darin anrösten. Den Ingwer schälen, zwei Teelöffel davon reiben und mit dem Chilipulver und dem Koriander in den Topf geben. Das Gehackte mit den Zwiebelwürfeln hinzufügen und krümelig braten. Zuletzt die Erbsen dazugeben und das Ganze vier Minuten braten lassen. Bei geringer Hitze zugedeckt zehn Minuten schmoren lassen. Mit Salz abschmecken und bei Bedarf mit etwas Wasser verlängern.

Den Teig ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Auf jedes Rechteck zwei Esslöffel der Füllung geben. Den Teig zusammenfalten und andrücken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Samosas darin portionsweise vier Minuten goldbraun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm stellen.

Die Minze fein hacken und mit dem Joghurt, dem Zucker, dem Garam Masala und etwas Salz vermischen.

Ein paar Blätter vom Eisbergsalat zupfen. Die Cocktailtomaten halbieren, die Salatgurke in Scheiben schneiden. Mit dem Ganzen die Teller dekorieren, mit dem Pfeffer würzen, dazu die Lamm-Samosas und das Pfefferminzchutney anrichten und servieren.



## **Tomatensuppe mit Speck von Winfried Persch**

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Tomaten, aus der Dose
60 g	Speck
1	Baguette
1	Zwiebel
1 Msp.	Rosenpaprika
200 g	Ziegenkäse
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Rosmarin
5 EL	Waldblütenhonig
100 ml	Fleischfond
4 cl	Sherry, trocken
1 EL	Tomatenmark
3 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig, alt
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Speck in kleine Streifen schneiden und in einem Topf 30 Sekunden blanchieren. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Basilikum und den Rosmarin fein hacken.

Das Olivenöl in einer Stielkasserolle erhitzen und den Speck darin rösten. Sobald der Speck knusprig ist, die Zwiebeln hinzugeben. Das Ganze mit dem Fleischfond ablöschen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt, den Knoblauch, Rosmarin, Rosenpaprika, den Zucker und den Balsamicoessig hinzugeben, verrühren und kurz aufkochen. Das Ganze fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend die Tomaten, den Sherry und das Tomatenmark zugeben, verrühren und zehn Minuten köcheln lassen.

Vier Scheiben von dem Baguette abschneiden und mit dem Ziegenkäse und dem Waldblütenhonig im Ofen gratinieren.

Das Basilikum in die Suppe rühren, diese in tiefen Tellern anrichten und mit dem Baguette servieren.



## **Lachsfilet auf Mangorisotto von Malin Schöneich**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Lachsfilet, küchenfertig, ohne Haut
100 g	Risottoreis
50 g	Parmesan
1	Mango
1	Zitrone, unbehandelt
1	Schalotte
1	Frühlingszwiebel
50 ml	Weißwein
300 ml	Geflügelfond
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Dill
1 EL	Butter
5 EL	Olivenöl
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Parmesan reiben.

In einem Topf vier Esslöffel des Olivenöls erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Das Risotto hinzufügen, mit Weißwein auffüllen und unter ständigem Rühren garen. Ein halbes Lorbeerblatt, den Rosmarin und den Thymian dazugeben. Nach und nach den Geflügelfond dazugeben. Die Butter hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten das Lorbeerblatt, den Rosmarin und den Thymian entfernen. Den Parmesan, die Mangowürfel und die Lauchringe unterheben.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin anbraten. Anschließend in den Backofen geben und drei Minuten fertig garen.

Das Risotto in der Mitte der Teller anrichten und den Lachs darauf geben. Das restliche Olivenöl darüber geben, mit je einem Dillzweig garnieren und servieren.



## **Entenbrustcarpaccio mit Granatapfelvinaigrette von Ben Baumeister**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Entenbrust, küchenfertig, mit Haut
100 g	Rucola
50 g	Parmesan
1	Schweinenetz
1	Schalotte
1	Granatapfel
1	Limette, unbehandelt
2 TL	Honig
1 TL	Senf
1 EL	Basilikum, gerebelt
3 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 EL	Orangenblütenessig
6 EL	Olivenöl
	Zimt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Rosmarin und den Thymian zupfen, hacken und mit dem Basilikum, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen, mit der Hautseite nach oben einrollen, mit der Marinade bestreichen und mit dem Schweinenetz zusammenhalten.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Entenbrustrolle von jeder Seite eine Minute anbraten. Danach den Rest des Schweinenetzes ablösen und aufbewahren.

Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden und dünn zu Carpaccio streichen.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen. Die Hälfte der Kerne durch ein Sieb ausdrücken und den Saft auffangen. Diesen mit dem Orangenblütenessig auffüllen, den Honig und den Senf dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette mit fünf Esslöffeln Olivenöl aufgießen und aufschäumen.

Einen großen Teller mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Die Entenbrust darauf gegen und mit Salz, Pfeffer und Zimt bestäuben.

Den Rucola mit zwei Drittel der Vinaigrette marinieren, zu einem Strauß formen und mit dem Rest des Schweinenetzes zusammenhalten. Das Salatbouquet auf die Mitte der Entenbrust geben. Die restliche Vinaigrette auf der Entenbrust verteilen.

Den Parmesan reiben, die Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Einige Zesten der Limette reißen, diese dann halbieren und auspressen.

Die restlichen Granatapfelkerne, den Parmesan und die Schalotte auf das Entenbrustcarpaccio verteilen. Einige Limettenzesten darüber geben, den Limettensaft darüber träufeln und das Ganze servieren.



## ***Pfifferlingsrahmsuppe von Waltraud Witteler***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Pfifferlinge
250 ml	Rinderfond
2 Zweige	Petersilie, glatt
2	Schalotten
3	Tagetesblüten
5 Blüten	Vogelmiere
2 EL	Mehl
1 Becher	Crème fraîche
2 EL	Butter
6	Wachteleier
2 EL	Olivenöl
	Meersalz

### **Zubereitung**

Die Schalotten abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne in der Butter und einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen.

Die Pfifferlinge putzen, die Großen klein schneiden und anschließend die Pfifferlinge zu der Schalottenwürfeln geben.

In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken. Einige ganze Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Petersilie in die Pfanne geben und mit dem Mehl bestäuben. Das Ganze mit dem Fond aufgießen und etwas reduzieren lassen. Die Crème fraîche dazugeben das Ganze in einen Topf umfüllen und pürieren.

Die Wachteleier aufschlagen und in eine Tasse gleiten lassen. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Spiegeleier darin braten. Mit Meersalz würzen. Die Eier aus der Pfanne nehmen und rund ausstechen.

Die Suppe in Teller füllen, die Vogelmiere mittig platzieren, die Wachteleier darauf legen und die Pfifferlinge daneben geben. Das Ganze mit den Tagesblüten garnieren und warm servieren.