



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 11. September 2012 |

### **Vorspeise: „Grillter Schafskäse mit buntem Salat“ von Heiko Hoffmann**

#### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Schafskäse
200 g	gemischte Salate (Rucola, Roma, Lollo Rosso und Radicchio)
10	Cocktailtomaten
2	Knoblauchzehen
2	Tomaten
1	Zwiebel
100 g	entsteinte schwarze Oliven
1/4 Bund	Schnittlauch
1/4 Bund	Brunnenkresse
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1	unbehandelte Orange
50 g	Pinienkerne
3 TL	Honigsenf
	Dunkler Balsamicoessig
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

Den Schafskäse in Scheiben schneiden. Den Boden der Auflaufform mit Olivenöl benetzen und den Schafskäse darauf geben und zum Backen in den Ofen geben.

Die Salate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten vom Struck befreien und vierteln. Die Schale der Orange reiben und die Orange anschließend filetieren.

Die Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Für das Dressing sechs Esslöffel Balsamicoessig und sechs Esslöffel Olivenöl miteinander vermengen und die Zwiebel dazugeben. Den Honigsenf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Thymian und Rosmarin zupfen. Den Schafskäse aus dem Ofen nehmen, den Knoblauch, die Cocktailtomaten, die Oliven und Rosmarin und Thymian zu dem Käse geben und für weitere fünf Minuten in den Backofen geben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Schnittlauch in Ringe schneiden und die Brunnenkresse zupfen.

Das Dressing über die Salate geben und gut vermengen. Die Tomatenviertel und die Orangenfilets ebenfalls zu dem Salat geben. Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen, auf den Salat geben und mit einigen Oliven und Cocktailtomaten garnieren. Die Pinienkerne, den Schnittlauch und die Kresse über das Ganze streuen und servieren.



**Vorspeise: „Frühlingsröllchen mit gebackenen Putenbällchen und süßsaurer Soße“  
von Regina Becker**

**Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schweinemett
250 g	Putenfilet
200 g	Glasnudeln
150 g	chinesische Nudeln, Instant
3 Blätter	Frühlingsrollenteig
1	Zwiebel
2	Karotten
200 g	Sojabohnensprossen
2	Eier
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Kartoffelstärke
50 g	Mehl
2 EL	Brandweinessig
2 EL ml	Sojasoße
150 ml	Bier
	Chiliflocken, zum Abschmecken
	Pflanzenöl, zum Frittieren
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Glasnudeln in heißem Wasser einlegen.

Für die süßsaure Soße den Essig mit dem Zucker, den Chiliflocken und dem Tomatenmark einkochen lassen und bei Bedarf mit der Stärke binden.

Aus dem Mehl, dem Eigelben und dem Bier einen Teig herstellen und mit Salz würzen. Das Putenfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend in dem Teig wenden und in der Friteuse ausbacken. Zum Warmhalten in den Ofen geben.

Die chinesischen Nudeln kurz in Salzwasser garkochen. Anschließend in die Friteuse geben und kross backen. Anschließend aus der Friteuse nehmen, abtropfen lassen und mit Salz und Sojasoße würzen. Zum Warmhalten in den Ofen geben.

Die Karotten schälen und raspeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Schweinemett mit den Karotten und Zwiebeln vermengen und die Sojabohnensprossen zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Glasnudeln abtropfen und klein schneiden.

Die äußeren Ränder der Teigblätter mit Eiklar bestreichen und die Hackmasse und die Glasnudeln hineingeben und zu Frühlingsrollen einrollen. Die Frühlingsrollen in die Friteuse geben und ausbacken.

Die süßsaure Soße in ein kleines Schälchen geben. Die frittierten Nudeln zu einem kleinen Nest anrichten und auf einen Teller geben. Die Putenbällchen darauf geben. Die Frühlingsrollen daneben anrichten und mit der Soße servieren.



## **Vorspeise: „Süßkartoffelsuppe mit Chorizoeinlage und Bruschetta Italiana“ von Francesco Frisina**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Süßkartoffeln
100 g	Chorizo-Salami
1	Ciabatta-Brot
3	große Fleischtomaten
1	Orange
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehe
1	Zitrone
1 Bund	Basilikum
20 g	Ingwer
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Kurkuma
1 TL	Cayennepfeffer
3 EL	Milch
300 ml	Gemüsefond
3 EL	Olivenöl
	Balsamico, zum Abschmecken
	Essig, zum Abschmecken
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Eine Zwiebel abziehen und klein hacken, den Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Anschließend in den Topf geben und eine Minute anschwitzen. Den Kurkuma und den Cayennepfeffer dazugeben.

Die Orange teilen und etwas Saft auspressen. Drei Esslöffel von dem Orangensaft zum Ablöschen dazugeben und wenige Minuten auf kochen lassen.

Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Gemüsefond in den Topf geben. Nun die Suppe 20 Minuten köcheln lassen.

Für das Bruschetta die Tomaten vom Strunk befreien, schälen und klein hacken. Die zweite Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein hacken. Anschließend mit dem Essig und dem Balsamico in einer Schüssel vermengen. Eine Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls hinzugeben. Mit Salz abschmecken und etwas Olivenöl einrühren.

Einige Scheiben von dem Ciabatta abschneiden, mit der zweiten Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Ciabatta einige Minuten im Ofen erwärmen. Das Brot aus dem Backofen nehmen und mit den Tomaten belegen. Das Basilikum zupfen und auf das Bruschetta geben.

Die Milch zu der Suppe hinzufügen, mit dem Kreuzkümmel abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Suppe pürieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Chorizo Salami schälen und in Würfel schneiden. Anschließend in der Pfanne anbraten und in die Suppe geben.

Die Suppe mit dem Ciabatta-Brot in einem tiefen Teller anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Riesengarnelenspieß mit Avocado-Salat und Artischocke“ von Gabriele Hart**

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
1	Avocado
1	Artischocke, mittelgroß
1	unbehandelte Zitrone
2	Schalotten
1	Tomate
1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Kerbel
3 Stängel	Rosmarin
1 EL	Rosa Pfefferkörner
1 EL	getrocknete Rosenblüten
2 EL	Puderzucker
4 EL	Himbeeressig
100 ml	Olivenöl
	Dunklen Balsamico-Essig
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Artischocke waschen und den Stiel entfernen. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und die Avocado 15 Minuten darin köcheln lassen. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Zitronensaft und etwas Salz in den Topf geben.

Die Avocado schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomate vom Strunk befreien und fein würfeln. Eine Schalotte abziehen und fein hacken. Für das Dressing die gehackte Schalotte mit dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und etwas Zucker vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürfelten Tomaten hinzugeben und ziehen lassen. Die Avocado mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren. In einen Servierring auf dem Teller anrichten, die marinierten Tomaten darauf geben. Etwas Kerbel klein hacken und mit dem Dressing darüber geben.

Den Rosa Pfeffer mit den Rosenblüten grob zerkleinern und mit circa sechs Esslöffeln Olivenöl vermengen. Den Himbeeressig und den Puderzucker unterrühren. Einen Zweig Rosmarin zupfen und mit der restlichen Schalotte zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Artischocke aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Von der Schale und dem Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Den Knoblauch abziehen. Die Garnelen mit dem Knoblauch einreiben, mit etwas Olivenöl bestreichen und auf den Rosmarinzwig spießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und den Spieß von allen Seiten anbraten.

Den Garnelenspieß und die Artischocke zu dem Avocado-Salat mit der Vinaigrette auf den Teller geben und servieren.



## **Vorspeise: „Gratiniertes Lachsfilet mit Avocado- Pfirsich- Salat“ von Jana Rowedder**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
1	rote Zwiebel
2	Avocados
1 Stange	Staudensellerie
1	Frühlingszwiebel
2	rote Chilischoten
2	Limetten
2	reife Pfirsiche
1	Zitrone
5 Stängel	Basilikum
1	Ei
250 g	Büffelmozzarella
1 TL	mittelscharfer Senf
1 EL	Crème fraîche
1 TL	weiche Butter
1 EL	flüssiger Honig
100 ml	Sonnenblumenöl
6 EL	Olivenöl
	Butter
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Den Sellerie schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Limetten filetieren.

Für die Mayonnaise das Eigelb mit dem Senf verrühren, dann das Sonnenblumenöl unterrühren. Die Crème fraîche untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die andere Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter zupfen. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Für das Dressing drei Esslöffel Zitronensaft, mit dem Honig und dem Olivenöl verquirlen. Mit den Chiliringen, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Den Lachs mit den Limettenfilets und Frühlingszwiebeln vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Metallringe mit Butter ausreiben und auf ein Backblech setzen. Die Lachsmischung in die Ringe füllen und mit den Selleriescheiben belegen. Die Mayonnaise und Chilistücke draufgeben und im Backofen gratinieren.

Währenddessen die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen, schälen und längs in Spalten schneiden. Den Mozzarella, die rote Zwiebel, den Basilikum und die Pfirsiche vorsichtig vermischen und mit den Avocadospalten auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Den Lachs aus dem Ofen nehmen, die Ringe entfernen und zu dem Salat servieren.