

## | Die Küchenschlacht - Menü am 05. Oktober 2016 | *Vorspeisen mit Alexander Herrmann*



### **Vorspeise: „Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan“ von Maria Bostl**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für den Schlutzkrapfenteig:*

500 g	glattes Mehl
2	Eier
1 Schuss	Olivenöl
100 ml	Milch
	Salz, aus der Mühle

##### *Für die Füllung:*

300 g	mehlige Kartoffeln
250 g	bröseliger Quark, 20 % Fett
75 g	Bergkäse
75 g	Emmentaler
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Garnitur:*

Butter

#### **Zubereitung**

Für Schlutzkrapfenfüllung Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen.

Für den Schlutzkrapfenteig Milch mit 100 Milliliter Wasser mischen. Mehl, Eier, Olivenöl, gewässerte Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig vermischen und eine viertel Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Weich gekochte Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Bergkäse und Emmentaler reiben. Schnittlauch klein schneiden und etwas für die Garnitur beiseite stellen. Quark, Käse und Schnittlauch unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schlutzkrapfenteig in kleinere Stücke schneiden, jedes Stück mit dem Nudelholz ein wenig ausrollen. Mit der Nudelmaschine zu dünnen, glatten Platten ausrollen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit dem runden Ausstecher Kreise ausstechen und etwa eine Walnuss große Portion der Kartoffelfüllung auf die runden Blätter geben, zusammenklappen und die Ränder mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken.

Für die Garnitur Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen, bis die weißen Molkepunkte sich hellbraun verfärben. Die flüssige Butter durch ein Küchenpapier



gießen, die Molke auffangen und nicht weiter verwenden. Die so entstandene braune Butter für die Garnitur warm halten.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Schlutzkrapfen darin circa vier Minuten ziehen lassen und herausschöpfen.

Schlutzkrapfen auf Tellern anrichten, mit brauner Butter, Parmesan und Schnittlauch garnieren und servieren.



## **Vorspeise: „Avocado-Lachs-Tatar mit Kartoffelrösti und Gurken-Wasabi-Shooter“ von Christopher Grundmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Tatar:*

400 g	Lachsfilet, ohne Haut
2	Avocados
1	Zitrone
1	rote Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
6 EL	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Kartoffelrösti:*

400 g	festkochende Kartoffeln
1	Ei
1 EL	Speisestärke
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Gurken-Wasabi-Shooter:*

300 g	Salatgurke
100 g	Crème fraîche
½ TL	Wasabipaste
50 ml	Mineralwasser, mit Sprudel
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

2	Radieschen
1	Zitrone
1 Stiel	Minze
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für das Avocado-Lachs-Tatar Avocados vom Stein lösen, schälen und würfeln. Lachs waschen, trocken tupfen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Drei Esslöffel Schnittlauch, Zitronenabrieb, vier Esslöffel Zitronensaft und Olivenöl zu den Avocado- und Lachswürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



Für die Kartoffelrösti Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Raspel in ein Tuch geben und Flüssigkeit herausdrücken. Ei aufschlagen und trennen. Kartoffelraspeln mit Eigelb und Speisestärke verrühren. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise in die Pfanne geben. Rösti auf jeder Seite circa zwei Minuten goldbraun backen.

Für Garnitur Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und auspressen. Eine Hand voll Minzblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Radieschen vom Strunk befreien, waschen und in feine Stifte schneiden. Ein Esslöffel Zitronenschale, einen Spritzer Zitronensaft und Minze mit Olivenöl vermengen und die Radieschen unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Minze-Radieschen-Mischung beiseite stellen.

Für den Gurken-Wasabi-Shooter Gurke waschen und in grobe Würfel schneiden. Gurkenwürfel mit Crème fraîche, Wasabi-Paste, dem restlichen Zitronensaft und Mineralwasser sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In kleine Schnaps-Gläser füllen und jeweils einen Teelöffel Minze-Radieschen-Mischung drauf geben.

Avocado-Lachs-Tartar und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten, Gurken-Wasabi-Shooter dazu reichen und servieren.



**Vorspeise: „Avocado-Grapefruit-Salat mit Langostinos und selbstgebackenem Naan Brot“ von Michael Kolbusa**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Avocado-Grapefruit-Salat:*

- 1 große Avocado
- 1 rosafarbene Grapefruit
- 1 Zitrone
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle, was passiert damit?

*Für die Langostinos:*

- 4 Langostinos
- 1 Limette
- 2 EI Olivenöl

*Für die Orangenvinaigrette:*

- 3 Orange
- 2 TL Dijon Senf
- 50 ml Traubenkernöl
- Weißweinessig, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Naan-Brot:*

- 1 Zehe Knoblauch
- 40 g Naturjoghurt
- 60 ml Milch
- 125 g Weizenmehl
- ½ TL Zucker
- ½ EL Sonnenblumenöl
- ½ TL Backpulver
- Salz, aus der Mühle

*Für die Dekoration:*

- 10 g Rauke
- 10 g Spinat
- 5 g Schnittlauch

**Zubereitung**

Für den Salat Grapefruitfilets herauslösen und auf einem Teller anrichten. Zitrone halbieren, und auspressen. Avocado entsteinen, Fruchtfleisch jeweils im ganzen Stück herauslösen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und zwischen die Grapefruitfilets legen.

Für die Vinaigrette von einer halben Orange Schale abreiben und beiseite stellen. Zweite Orange halbieren und auspressen, den Saft in einem Topf auffangen. Orangenschale dazugeben und für



ein paar Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Dritte Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Dijon Senf, Orangensaft, Orangensirup und Weißweinessig verrühren. Traubenkernöl unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Naan-Brot Joghurt, Milch, Mehl, Zucker, Öl, Backpulver und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Teig in zwei Teile teilen und zu Kugeln formen. Kugeln zu einem Fladen ausrollen. Teigfladen in eine beschichteten Pfanne ohne Öl legen und von beiden Seiten ausbacken. Knoblauchzehe halbieren und fertige Fladen damit einreiben.

Langostions waschen und trocken tupfen. Kopf lösen und Körper der Schale lösen. Schwanzstück dran lassen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Langostinos darin anbraten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Langostinos mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Auf den vorbereiteten Teller die Langostinos auf dem Avocado-Grapefruit-Salat anrichten. Orangenvinaigrette darüber verteilen, selbstgemachtes Naan-Brot dazulegen. Aus Rauke, Spinat und Schnittlauch ein Bouquet legen und servieren.



## **Vorspeise: „Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Oliven-Gemüse und Parmesan“ von Melanie Seltzsam**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Gnocchi:*

50 g	Blattspinat
80 g	entsteinte, grüne Oliven
1	Ei
70 g	Toastbrot
80 g	Quark (20 %)
25 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
	Mehl, zum Bestäuben der Arbeitsplatte

#### *Für das Gemüse:*

75 g	entsteinte schwarze Oliven
1	Tomate
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur.*

30 g	Parmesan
1 Stiel	Petersilie

### **Zubereitung**

Für die Gnocchi Blattspinat in einem Topf in reichlich Salzwasser zehn Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Fest ausdrücken und pürieren. Die grünen Oliven mit zwei Esslöffel Olivenöl fein pürieren. Weißbrot entrinden und mit dem Küchenmixer zerkleinern. Parmesan reiben. Den Quark mit dem geriebenen Parmesan, Mehl, Ei, einem Esslöffel Spinatpüree, dem Olivenpüree und dem Weißbrot in einer Schüssel zu einem glatten Teig vermengen.

Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig darauf zu einer Rolle formen. Diese in circa eineinhalb Zentimeter große Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Schwarze Oliven halbieren. Die Tomate kreuzweise einritzen und in einem Topf mit heißem Wasser kurz kochen, abschrecken und häuten. Anschließend vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotte in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Dann die Oliven untermischen. Die Gnocchi vorsichtig unterheben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenstreifen kurz mitdünsten.

Parmesan grob hobeln. Etwas Petersilie hacken. Die Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Oliven-Gemüse auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.



## **Vorspeise: „Süßer Glückstädter Matjes mit Wattspargel und beschwipstem Obst“ von Michael Krause**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Matjes:*

4 Matjesfilets, küchenfertig, ohne Haut  
2 reife, süße Birnen  
2 Scheiben runde Pumpernickel  
75 g Marzipanrohmasse  
Butter, zum Anrösten

#### *Für das Obst:*

6 Pflaumen  
40 g rote Weintrauben  
100 ml Stroh Rum  
Speisestärke, zum Abbinden  
Zimt, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Roter Pfeffer, zum Abschmecken

#### *Für den Wattspargel:*

100 g Queller (Wattspargel)  
1 EL Pistazienöl

#### *Für die Garnitur:*

Zartbitterschokolade, zum Raspeln

### **Zubereitung**

Den Queller circa zwölf Stunden vorher in Wasser einweichen.

Für den Matjes Pumpernickel in einer Pfanne mit Butter kross anbraten. Birnen in Scheiben schneiden. Pumpernickel aus der Pfanne nehmen und mit Birne belegen. Marzipanrohmasse circa zwei Millimeter dick ausrollen und eine Schicht auf den Birnenscheiben auslegen. Matjesfilet auf Marzipan platzieren.

Für das beschwippste Obst Pflaumen entkernen und vierteln. Weintrauben halbieren und zusammen mit Pflaumen in einer Pfanne mit etwas Zucker und Wasser durchschwenken. Anschließend mit Rum ablöschen und mit Zimt, Salz und rotem Pfeffer abschmecken. Mit Stärke abbinden.

Für den Wattspargel den Queller in Pistazienöl leicht durchschwenken und in das Schnapsglas füllen.

Süßen Glückstädter Matjes auf Tellern anrichten, mit Schokolade bestreuen, beschwippstes Obst dazugeben, Wattspargel im Schnapsglas beistellen und servieren.