

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. März 2016 |
„Tagesmotto: Frühlingserwachen“ Mario Kotaska



Vorspeise zum Tagesmotto: „Mallorquinische Tapas-Variation“ von Nina Asar

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:

½	Salatgurke
3	Tomaten
3	Cocktailtomaten
½	rote Paprika
½	gelbe Paprika
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Zitrone
1 Scheibe	Toastbrot
100 ml	Gemüsefond
½ TL	Zucker
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chipirones mit schwarzem Allioli:

200 g	Mini-Kalmare
1	Zitrone
2	Knoblauchzehen
5 ml	Sepia-Tinte
3 EL	Mehl
25 ml	Milch
50 ml	Olivenöl
500 ml	Öl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tortilla:

1	große Kartoffel
5 Stangen	grüner Spargel
50 g	Serrano-Schinken
8	geschälte Mandeln
20 g	Parmesan
2	Eier
1 TL	Butter
2 EL	Olivenöl, zum Anbraten



½ TL feines Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Feigen mit Ziegenfrischkäsefüllung:

3 Feigen
75 ml trockener Sherry
2 EL Zucker
1 TL getrockneter Thymian
60 g milder Ziegenfrischkäse
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Gazpacho Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten häuten und entkernen. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Eine halbe Schalotte und ein Viertel der Salatgurke beiseitelegen. Rinde vom Toastbrot schneiden. Paprikas von Scheidewänden und Kerngehäuse befreien und mit einem Sparschäler schälen. Tomaten, Schalotten, Gurke und Paprika fein würfeln und mit Toastbrot und Knoblauch in der Moulinette fein pürieren. Fond angießen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl abschmecken und kalt stellen. Cocktailtomaten, die halbe Schalotte und die Gurke in feine Würfel schneiden und am Ende damit dekorieren.

Für die Chipirones mit schwarzer Allioli die Mini-Kalmare sorgfältig abbrausen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salzen, Pfeffern und in Mehl wenden. Für die Allioli den Knoblauch abziehen und zusammen mit Milch und Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Mixstab langsam zu einer Creme hochziehen. Etwas Zitronensaft dazugeben und weitermixen. Mit Sepia-Tinte und etwas Salz abschmecken. Die Chipirones in der heißen Fritteuse circa 30 Sekunden frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Chipirones mit Allioli und Zitronenspalte auf kleinen Tellern anrichten.

Für die Tortilla Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser halb gar kochen und abschütten. Vom Spargel das untere Drittel entfernen, den Rest waschen, schälen und die Köpfe abschneiden. Das Mittelstück in feine Scheiben schneiden. Serrano-Schinken fein würfeln und Mandeln grob hacken. Kartoffeln mit Spargelscheiben, Schinken und Mandeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz würzen. Eier aufschlagen, verrühren und mit gehobelem Parmesan vermischen. Eine kleine feuerfeste Form mit Butter austreichen und Pfanneninhalte füllen. Mit der Ei-Masse bedecken und mit Spargelspitzen belegen. Im Ofen circa 15 Minuten backen, bis die Ei-Masse gestockt ist. In Stücke schneiden und mit Pfeffer würzen.

Für die Feigen mit Ziegenfrischkäsefüllung Feigen waschen und Stielansätze entfernen. Früchte kreuzweise tief einschneiden. Feigen in eine feuerfeste Form geben, mit Sherry beträufeln und dann circa 15 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mit 50 Milliliter Sherry ablöschen und Thymian einrühren. Etwas drei Minuten aufkochen lassen, bis die Mischung zur Creme reduziert ist. Feigen aus dem Ofen nehmen und etwas Pfeffer darüber mahlen. Die Früchte fünf Minuten ruhen lassen und danach in jede Feige etwas Ziegenfrischkäse geben und mit dem Karamell übergießen.

Alle Tapas auf einem länglichen Unterteller anrichten, gegebenenfalls mit essbaren Blüten verzieren und servieren.



Vorspeise zum Tagesmotto: „Lachstatar auf Rettich-Carpaccio mit Limettenschaum und Lachshaut-Chip“ von Sven Essig

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

150 g	Räucherlachs
1	Lachsfilet mit Haut à 150 g
1	Frühlingszwiebel
1	Limette
1 TL	Honig
½ Bund	Koriander
½ Bund	Dill
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Carpaccio mit Schaum:

1	weißer Rettich
1	Schalotte
2	Limetten
150 g	Crème fraîche
125 ml	Sahne
1 Prise	Zucker
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Fisch das Lachsfilet waschen und trockentupfen. Die Haut abtrennen und zur Seite legen. Lachsfilet und Räucherlachs hacken. Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Von einer halben Limette die Schale abreiben und Saft herauspressen. Koriander und Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lachswürfel mit Honig, Limettensaft, Limettenabrieb, einem Esslöffel Olivenöl, den Frühlingszwiebeln und den gehackten Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Carpaccio eine halbe Schalotte fein würfeln. Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Aus der halben Limette den Saft herauspressen und mit Olivenöl, einer Prise Zucker, Schalotten, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermengen.

Für den Limettenschaum von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème fraîche heben. Die Schale und den Saft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lachshaut-Chip die Lachshaut rundherum salzen und pfeffern. In Mehl wenden und abklopfen. In einer Pfanne mit Öl knusprig ausbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Lachstatar auf Rettich-Carpaccio mit Limettenschaum und Lachshaut-Chip auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise zum Tagesmotto: „Lachs-Ceviche mit Paprika-Mango-Ragout“ von Sara Rybakow

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Ceviche:

- 1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g
- 1 rot-grüne Tomate
- 1 Mini-Gurke
- 1 rote Chili
- 1 grüne Chili
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Ingwer à 4 cm
- 4 Limetten
- 2 Orangen
- 2 Avocados
- 4 TL Sojasauce
- ½ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Mango-Paprika-Gemüse:

- 1 rote Paprika
- 1 Mango
- 1 Limette
- 10 g Honig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Lachs-Ceviche den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Limetten und Orangen halbieren und pressen. Saft über den Lachs träufeln und einziehen lassen. Etwa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zwiebeln abziehen, fein hacken. Chilis, Gurke, Tomate und Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Avocados halbieren, aushöhlen und in kleine Würfel schneiden.

Für das Paprika-Mango-Mousse die Paprika waschen, trockentupfen und vierteln. Kerne und Trennwände entfernen und schälen. Mango putzen, halbieren und schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren, auspressen und den Saft mit Honig hinzufügen.

Lachs aus dem Kühlschrank holen. Geschnittenen Koriander, Zwiebeln, Chili, Gurke, Tomate, Frühlingslauch, Ingwer und Avocados dazugeben und vermischen.

Das Lachs-Ceviche auf einem Mango-Paprika-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise zum Tagesmotto: „Geeiste Avocado-Gurken-Suppe mit Chili-Vanille-Garnelen“ von Axel Kalteiß

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

2	Salatgurken
1	Avocado
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
2 EL	Crème Fraîche
50 g	Parmesan
200 ml	Gemüsefond
2	Eiswürfel
	Olivenöl, zu Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelle:

4	Riesengarnelen
1	Ananas
2	Chilifäden
1	Vanilleschote
1 TL	Zucker
	Olivenöl, zu Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Süppchen Salatgurken längs halbieren und entkernen. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Avocado halbieren und Fruchtfleisch mit einem großen Löffel entnehmen und klein würfeln.

Schalotte in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Avocado und Knoblauch dazugeben, mit Gemüsefond auffüllen und abkühlen lassen. Suppe mit Eiswürfeln in einem Standmixer fein pürieren und in den Kühlschrank stellen.

Parmesan hobeln, kreisförmig auf ein Backblech legen und zehn Minuten im Ofen schmelzen lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort über einer zylindrischen Form zu einer hohlen Figur trocknen lassen.

Für den Spieß die Garnelen waschen und trockentupfen. Ananas schälen, achteln, vom Strunk befreien und in Stücken auf einen Spieß geben. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Vanilleschote längs halbieren und Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und Chilifäden in die Pfanne geben, kräftig durchschwenken und vom Herd nehmen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe durch ein Sieb passieren. Das geeiste Avocado-Gurken-Suppe mit Chili-Vanille-Garnelen auf tiefen Tellern anrichten, mit Crème Fraîche garnieren und servieren.



Vorspeise zum Tagesmotto: „Krosser Zander mit Spargel-Zucchini-Gemüse und Frühkartoffeln“ von Monika Wilhelmy

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Zanderfilets mit Haut à 200 g
	Brunnenkresse
	Butterschmalz
	Butter
150 ml	Sahne
150 ml	Milch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Spargelgemüse:

5 Stangen	grüner Spargel
1	Zucchini
1	Zitrone
150 g	Butter
50 ml	Sahne
1 EL	Crème double
½ Bund	glatte Petersilie
1 EL	Zucker
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

6	Frühkartoffeln
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Zanderfilets diese waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Frühkartoffeln schälen, waschen, halbieren und in Salzwasser gar kochen.

Für das Gemüse den Spargel schälen und in drei Teile schneiden. Spargelköpfe beiseite stellen. Zucchini waschen, grob stifteln und dritteln. Butter in einem Topf zerlassen, Spargel und Zucchini mit etwas Zucker leicht anbraten. Köpfe dazugeben und kurz garen. Mit Sahne ablöschen, Crème double hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Saft der Zitrone abschmecken.

Kartoffel abgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in den Ofen geben.



Gewürzten Zander in einer Pfanne mit Butterschmalz auf der Hautseite circa drei Minuten kross anbraten, wenden und weitere drei Minuten braten.

Den krossen Zander mit Spargel-Gemüse und Frühjahrskartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.