

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. Juni 2015 |

„Vorspeisen“ Johann Lafer



Vorspeise: „Fränkische Bratwurst im Rauchbier-Pfannkuchen mit Zwiebel-Apfel-Chutney“ von Marina Schneider

Zutaten für zwei Personen

4 fränkische Bratwürste, grob
Pflanzenöl, zum Anbraten

Für die Füllung:

250 g Rotkohl
1 rote Zwiebel
2 TL Senf, mittelscharf
Pflanzenöl, zum Anbraten

Für den Pfannkuchen-Teig:

120 g Mehl
1 Ei
120 ml dunkles Bier
½ TL Chimichurri-Gewürz
Pflanzenöl, zum Anbraten

Für das Chutney:

1 rote Zwiebel
1 roter Apfel
60 g Cranberries
100 ml roter Traubensaft
1 Prise Curry-Gewürzmischung, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anbraten
rosa Pfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Radicchio
50 g Spinatblätter

Zubereitung

Das Pflanzenöl für die Bratwurst in eine Pfanne geben, erhitzen und die Bratwurst darin anbraten. Anschließend die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Rotkohl hobeln und mit den Zwiebeln in der gleichen Pfanne andünsten.

Für den Pfannkuchen-Teig das Ei aufschlagen und mit dem Mehl, dem Bier und der Chimichurrisauce verrühren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und ausbacken. Anschließend die Pfannkuchen dünn mit Senf bestreichen und eine Bratwurst, Zwiebeln und Rotkohl hineinlegen. Den Pfannkuchen mit der Füllung aufrollen.



Für das Chutney die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Apfel ebenfalls würfeln. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebel, den Apfel und die Cranberries andünsten. Mit dem Traubensaft ablöschen und köcheln lassen. Mit einem Stabmixer etwas zerkleinern. Mit der Currygewürz-Mischung, dem rosa Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Garnitur den Radicchio vom Strunk befreien und ein Blatt abzupfen. Anschließend wie auch die Spinatblätter waschen und trocken schleudern.

Die fränkische Bratwurst im Rauchbier-Pfannkuchen mit dem Zwiebel-Apfel-Chutney im Radicchio-Blatt auf Tellern anrichten, mit Spinatblättern garnieren und servieren.



Vorspeise: „Wildkräuter-Salat mit knusprigem Hühnchen und gegrillter Wassermelone“ von Lars Pemöller

Zutaten für zwei Personen

150 g Wildkräutersalat-Mischung
100 g Kirschtomaten
¼ Wassermelone

Für das Dressing:

1 EL Dijonsenf
200 ml Balsamicoessig
150 ml Haselnussöl
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Hühnchen:

200 g Hähnchenbrustfilet
3 Eier
50 g Cornflakes
100 g Paniermehl
100 g Mehl
½ TL Paprikapulver
1 kg Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Butterblümchen

Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panade die Cornflakes im Mörser zerstoßen und mit dem Paniermehl und Paprikapulver vermischen. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Die Eier aufschlagen und die Hähnchenstreifen zunächst im Mehl, danach im Ei und schlussendlich in der Cornflakes-Panade wenden. Im heißen Butterschmalz goldgelb backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Wildkräuter-Mischung waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten zunächst waschen und dann halbieren. Für das Dressing einen Esslöffel Dijonsenf in einen hohen Becher geben, den Balsamico hinzugeben und mit einem Stabmixer durchmischen. Währenddessen das Haselnussöl und das Olivenöl hinzugeben bis das Dressing dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Melone von der Schale befreien und das Fruchtfleisch in dreieckige Scheiben schneiden. Anschließend in einer heißen Grillpfanne kurz anbraten.

Den Wildkräuter-Salat mit knusprigem Hühnchen und gegrillter Wassermelone auf Tellern anrichten, mit den Butterblümchen garnieren und servieren.



Vorspeise: „Kartoffelsuppe „Bergsteiger Art“ mit Riesengarnelen“ von Andreas Koletzko

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g	mehligkochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
100 g	Kopfsalat
100 g	Lauch
½ Knolle	Sellerie
1 L	Gemüsefond
1	Zitrone
200 ml	Sahne
3 EL	Senf
2 EL	Sahne-Meerrettich
80 g	Butter
1	Muskatnuss
	Zucker, zum Abschmecken
	Steakpfeffer, zum Abschmecken

Für die Garnelen:

5	Riesengarnelen, mit Kopf und Schwanz
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Für die Kartoffelsuppe die Kartoffeln schälen und halbieren. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Butter in eine Pfanne geben und die Kartoffeln und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Kopfsalat waschen und trocken schleudern. Den Lauch von den Enden befreien, der Länge nach aufschneiden, waschen und in Scheiben schneiden. Die Sellerieknolle ebenfalls zerkleinern. Den Kopfsalat, den Lauch und den Sellerie in die Pfanne geben. Mit dem Gemüsefond aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind. Die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Senf und den Sahne-Meerrettich hinzugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Suppe mit Zucker, dem Muskat, dem Zitronensaft und dem Steakpfeffer abschmecken. Anschließend die Suppe pürieren.

Die Riesengarnelen am Rücken längs aufschneiden, von Schale und Beinen befreien, entdarmen und waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Garnelen kross aber kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einen Holzspieß aufspießen.

Die Kartoffelsuppe „Bergsteiger Art“ mit den Riesengarnelen auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Bunt gefüllte Auberginenröllchen mit Quinoa und Gurken-Minz-Eis“ von Rebekka Nolte

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginenröllchen:

- 2 große Auberginen
- 2 Zucchini
- 1 rote Beete
- 1 Möhre
- 1 rote Chilischote, klein
- 1 Limette
- 100 g Ricotta
- 1 EL Butter
- ½ Bund glatte Petersilie
- Sezuan-Pfeffer, zum Abschmecken
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Quinoa:

- 150 g Quinoa
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Gemüsefond
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Kardamom
- 1 EL Erdnussöl
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gurken-Minz-Eis:

- 2 Minigurken
- 2 Limetten
- 1 Ei
- 2 EL Sahne
- 2 Zweige Minze
- 1 Prise Zucker
- 3 Prisen Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 3 Blüten Kapuzinerkresse

Zubereitung

Für das Gurken-Minz-Eis Servierschälchen in das Gefrierfach stellen. Die Gurken der Länge nach halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Die Minzblätter von den Zweigen abzupfen. Den Limettensaft und die Gurkenstücke mit der Sahne, dem Zucker, der Minze und Salz mit einer Moulinette zerkleinern. Mit Salz und dem



Cayennepfeffer abschmecken und bei Bedarf weiteren Zucker und Limettensaft hinzugeben. Das Ei trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee anschließend mit dem Schneebesen unter das zerkleinerte Gemüse rühren. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Die Gemüse-Eischnee-Mischung in eine Eismaschine füllen und 15 Minuten gefrieren lassen.

Für die Quinoa die Schalotten abziehen und würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und auspressen. Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie die Knoblauchzehe darin anbraten. Garam Masala, das Kardamom und die Quinoa hinzugeben und anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röllchen die Auberginen der Länge nach in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben mit Salz würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feine Stücke schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Die Ricotta mit der Chili, dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen-Scheiben mit der Ricotta bestreichen. Die Möhre schälen und mit der Roten Beete in feine Streifen schneiden. Die Zucchini vom Blütenansatz befreien und würfeln. Kurz in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf den Auberginenscheiben verteilen, Sezuanpfeffer und Petersilie darauf geben und zusammenrollen.

Die bunt gefüllten Auberginen-Röllchen mit Quinoa und Gurken-Minz-Eis auf Tellern anrichten, die Quinoa mit der Kapuzinerkresse garnieren und servieren.



Vorspeise: „Kabeljau mit Erdnusskruste und Chili-Mango-Salat“ von Klaus-Dieter Cieplick

Zutaten für zwei Personen

1	Kabeljaufilet à 400 g
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone
2	Eier
½ Bund	Koriander
	Pflanzenöl, zum Anbraten

Für die Erdnusskruste:

100 g	ungesalzene Erdnüsse
100 g	Semmelbrösel
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Oregano
1 Zweig	Thymian
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Chili-Mango-Salat:

1	rote Paprika, klein
2	rote Chilis
1	Schalotte
1	Mango
1 Bund	Minze
½ Bund	Koriander
½ Bund	Basilikum
2 EL	weißer Balsamico
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Orange, unbehandelt
---	---------------------

Zubereitung

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln. Anschließend Minze, Koriander und Basilikum fein hacken und die Paprika entkernen und würfeln. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen und ebenfalls würfeln. Für das Dressing Salz, weißer Balsamico und Olivenöl verrühren. Mit dem Salat vermischen und 30 Minuten einziehen lassen.

Für die Erdnusskruste die Erdnüsse in einem Mörser mahlen. Den Knoblauch abziehen und zerkleinern. Den Thymian und den Oregano ebenfalls zerkleinern und mit dem Semmelbrösel, dem Cayennepfeffer, Salz und weißem Pfeffer zu den Erdnüssen und dem Knoblauch geben.



Für das Kabeljaufilet die Eier aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Kabeljaufilet durch das Ei ziehen, in der Erdnussmischung wenden und die Panade fest andrücken. Den Koriander zerkleinern. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin mit dem Koriander sieben Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Mithilfe eines Zestenreißers die Schale der Orange bearbeiten.

Den Kabeljau mit Erdnusskruste und dem Chili-Mango-Salat auf Tellern anrichten, mit den Orangenschalenfäden garnieren und servieren.