

Die Küchenschlacht - Menü am 08. April. 2015 | „Vorspeise“ Björn Freitag



Vorspeise: „Piccata von der Aubergine mit mediterraner Tomatensauce und Rucola-Tramezzini“ von Sebastian Heeß

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen-Piccata:

1 Aubergine
2 Eier
80 g Parmesan
2 EL Mehl
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomatensauce:

1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Ochsenherztomate
2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
Olivenöl
1 TL weißen Balsamico
150 ml passierte Tomaten
1 Stiel Basilikum
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tramezzini:

4 Scheiben Tramezzini
150 g dünner Parmaschinken
50 g Rucola
150 g Ziegenfrischkäse
10 ml weißer Balsamico
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Tramezzini den Ziegenfrischkäse, den Balsamico und das Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tramezzini-Scheiben kurz in einer heißen Pfanne von einer Seite anrösten. Die Creme auf der nicht angerösteten Seite verteilen. Zwei Scheiben Brot mit dem Rucola und dem Parmaschinken belegen, die restlichen zwei Scheiben Brot darauf geben und die Brote in Dreiecke schneiden.



Für die Piccata die Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und zehn Minuten ziehen lassen.

Das Mehl auf einem flachen Teller bereitstellen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern verrühren und ebenfalls auf einem Teller bereitstellen.

Die Aubergine zunächst im Mehl wenden und anschließend durch die Ei-Mischung ziehen und direkt in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben. Von beiden Seiten goldbraun braten und mit Pfeffer würzen.

Für die Tomatensauce die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden und in einer Pfanne in dem Olivenöl anschwitzen. Die Paprika und die Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse und den Thymian in die Pfanne geben und kurz mit braten.

Mit den passierten Tomaten, sowie mit dem Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Tomate mit dem Sparschäler enthäuten, die Kerne herausnehmen und zu kleinen Würfeln schneiden. Dann die Tomatenwürfel zugeben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Fünf Blättchen des Basilikums vom Stiel abtrennen und in die Sauce geben.

Drei Scheiben Aubergine auf Teller anrichten, darüber die Tomatensauce geben. Daneben zwei Stücke Tramezzini legen und servieren.



Vorspeise: „Lachsfilet mit Reibekuchen und Honig-Senf-Dill-Sauce“ von Gabriele Görres

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets, mit Haut, à 120 g
- ½ Orange
- Meersalz, zum Abschmecken
- Zitronenpfeffer, zum Abschmecken
- Zimtpulver, zum Abschmecken

Für die Reibekuchen:

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel, klein
- 30 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Pflanzenöl, zum Anbraten

Für die Sauce:

- 50 g Orangenblütenhonig
- 50 g mittelscharfer Senf
- ½ Bund Dill

Für die Garnitur:

- 50 g Feldsalat

Zubereitung

Für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen, fein reiben und ausdrücken. Die Zwiebel anziehen und ebenfalls reiben. Beides vermengen und das Mehl und das Ei ebenfalls unterheben. Alles mit ein wenig Abrieb der Muskatnuss und Salz würzen. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Die Masse in der Pfanne zu kleinen Reibekuchen goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Die halbe Orange auspressen und die Schale abreiben. Den Saft über den Lachs geben und anschließend mit Salz, Zitronenpfeffer, einer Prise Zimt und Orangenabrieb würzen. Den Lachs von beiden Seiten in einer Pfanne in Öl kurz anbraten.

Für die Sauce den Dill waschen, trocken schleudern und fein hacken. Mit dem Honig und dem Senf vermengen und gut verrühren.

Den Feldsalat waschen und trocken tupfen.

Das Lachsfilet mit Reibekuchen und Honig-Senf-Dill-Sauce auf Tellern anrichten, mit dem Feldsalat garnieren und servieren.



Vorspeise: „Kürbissuppe mit Garnelenspieß“ von Vincent Lührs

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1	Hokkaido Kürbis
300 ml	Kokosnussmilch
5 cm	Ingwer
60 g	Butter
3 EL	Mangomus
3 TL	Currypulver
1 TL	Cayennepfeffer
	Zucker, zum abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen:

3	Riesengarnelen
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Kürbis waschen, von den Enden befreien, halbieren und entkernen. Anschließend in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.

Die Butter in einer Pfanne mit dem Currypulver anschwitzen. Die Kürbiswürfel darin ebenfalls leicht anschwitzen. Den Ingwer, die Kokosnussmilch und das Mangomus hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Im Anschluss daran, die Suppe pürieren.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. In einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss auf einem Spieß aufspießen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit dem Currypulver, dem Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Die Kürbissuppe mit dem Garnelenspieß auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Knuspriges Wachtelei mit cremiger Topinambur, Zuckererbsen und Postelein“ von Natascha Hey

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachteleier:

6	Wachteleier
1	Hühnereier
50 g	Mehl
50 g	gemahlene Haselnüsse
	gemahlene Pistazien
	gemahlene Pinienkerne
	Pflanzenfett
	Salz, aus der Mühle

Für die Topinambur:

200 g	Topinambur
20 g	Butter
50 ml	Gemüsefond
25 ml	Sahne
	Zucker
1	Limette
	Salz, aus der Mühle

Für die Zuckererbsen:

150 g	Erbsenschoten
50 g	Zuckerschoten
10 ml	Walnussöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur

50 g	Postelein
10	dünne Brotchips
	Olivensöl
	schwarzes Salz

Zubereitung

Für die Zuckererbsen einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Wachteleier im kochenden Wasser genau zwei Minuten und 16 Sekunden kochen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Das Mehl auf einen Teller geben. Die Eier verquirlen und ebenfalls auf einem Teller bereit stellen. Die gemahlene Haselnüsse, Pistazien und Pinienkerne vermischen und auf einen Teller geben. Die Wachteleier zuerst in Mehl, dann den Eiern und abschließend in den Nüssen wenden. Ausreichend Pflanzenfett in einem Topf auf 160 Grad bringen. Die Wachteleier darin ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.



Die Topinambur schälen, in kleine Stücke schneiden und in der erhitzten Butter langsam anschwitzen. Mit Salz und dem Zucker würzen. Danach den Topf mit Backpapier abdecken und die Topinambur fünf bis zehn Minuten garen.

Den Fond und die Sahne aufgießen und so lange weiter garen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Die Schale der Limette abreiben. Die Limette halbieren und auspressen. Die Topinambur zu einem feinen Püree mixen und mit dem Abrieb sowie dem Saft der Limette verfeinern.

Die Erbsenschoten sowie die Zuckerschoten putzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren. Die Schoten abseihen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend in wenig Walnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotchips zerkrümeln. Die Postelein waschen und trocken tupfen.

Die Topinamburcreme mit den Postelein, den Wachteleiern und den Zuckererbsen auf Tellern anrichten. Mit den Brotchipskrümeln, dem schwarzen Salz und etwas Olivenöl garnieren und servieren.



Vorspeise: „Bachsaibling-Tatar mit mariniertem grünen Spargel, Chili-Ananas-Chutney und Buttermilchschaum“ von Inka Olek

Zutaten für zwei Personen

Für das Bachsaibling:

100 g	Bachsaiblingfilet, ohne Haut
1	Schalotte
2	Limetten
1 Bund	Schnittlauch
5 Stangen	grüner Spargel
3 EL	weißer Balsamicoessig
6 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ananas-Chutney:

1	Babyananas
500 ml	Ananassaft
1 EL	Speisestärke
1	rote Paprika
1	Chilischote
1 Stange	Zitronengras
2 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für den Buttermilchschaum:

200 ml	Buttermilch
50 ml	Sahne
1 EL	Saiblingskaviar
1 EL	Wasabipaste
4 CL	Wermut
1 EL	Nam Pla Fischsauce
1	Limette
2 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

Rock Chives Kresse
Shiso Purple Kresse

Zubereitung

Für das Ananaschutney die Ananas schälen und den Strunk entfernen. In Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein hacken und ein Viertel verwenden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren. Mit Ananassaft ablöschen, Zitronengras und Chilischote hinzufügen und reduzieren lassen. Die Paprika waschen, schälen von Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Ananas und die Paprika in den Sud geben und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem



Wasser anrühren und in das Ananaschutney unterrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Anschließend kalt stellen.

Für den Spargel einen Wassertopf zum Kochen bringen. Den Spargel waschen und das untere Drittel des Spargels schälen und die trockenen Enden abschneiden. Den Spargel in dem kochenden Wasser blanchieren und anschließend in dem Eiswasser abschrecken. Den Spargel trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Balsamicoessig und dem Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bachsaiblingstatar den Fisch waschen und auf Gräten prüfen. Den Fisch mit einem Messer zu Tatar schneiden.

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Limette waschen, halbieren und auspressen. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Schalotte und den Limettensaft zum Tatar geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen.

Für den Buttermilchschaum, die Buttermilch, die Sahne, die Wasabipaste, den Wermut und die Nam Pla Fischsauce verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und in den Isi Gourmet Whip füllen. In einen Behälter spritzen und den Saiblingskaviar vorsichtig unterrühren.

Für das Crème fraîche, die Wasabipaste, den Wermut, das Fischkonzentrat sowie Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Zum Schluss den Saiblingskaviar vorsichtig unterrühren.

Das Bachsaiblingstatar mit mariniertem grünen Spargel, Chili-Ananas-Chutney und Buttermilchschaum mit Saiblingskaviar im Glas schichten und mit Rock Chives und Shiso Purple Kresse garnieren und servieren.