

| Die Küchenschlacht - Menü am 13. Januar 2015 |
„Vorspeisen“ Mario Kotaska



Vorspeise: „Auberginen-Päckchen mit Walnuss-Granatapfel-Füllung, Feldsalat und Ziegenkäse“ von Paul Woelky

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginenpäckchen:

1	große Aubergine
1	Granatapfel
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
250 g	Walnüsse
1 EL	Balsamico-Essig
1 Bund	glatte Petersilie
½ Bund	Koriander
2 TL	Safranfäden
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Ziegenkäse:

1	Ziegencamembert à 200 g
1	Knoblauchzehe
3 TL	Honig
½ TL	Chilipulver
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Für den Salat:

1	Chicorée
100 g	Feldsalat
1	Zitrone
2 TL	Honig
1 EL	Rosinen
2 EL	Apfelessig
100 ml	Olivenöl
1 TL	Cayennepfeffer
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Auberginenpäckchen die Aubergine waschen, trocknen und in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz bestreuen und zehn Minuten ruhen lassen.



Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, eine Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und alles fein hacken. Den Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen. Die Hälfte der Kerne für das Salatdressing zur Seite stellen. Die Petersilie, den gehackten Knoblauch, die Zwiebel, eine Hälfte der Granatapfelkerne und 200 Gramm Walnüsse in den Mörser geben und zerstoßen. Die Zutaten zusammen mit dem Balsamico-Essig zu einer Paste verarbeiten. Den Koriander von den Stielen zupfen und fein hacken. Dann die Paste mit Pfeffer und Salz abschmecken und nach Geschmack Koriander und Safran dazugeben.

Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen und in reichlich Olivenöl von beiden Seiten hellbraun braten. Nach kurzer Abkühlzeit die Auberginenscheiben mit der Paste bestreichen und zu einem Paket einrollen.

Für den Ziegenkäse eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Ziegen-Camembert vierteln, auf Alufolie legen, mit etwas Olivenöl, Knoblauch, Honig und Salz sowie Chilipulver bestreuen. Anschließend für etwa sieben Minuten im Backofen bei 180 Grad Heißluft backen. Die restlichen Walnüsse hacken und nach fünf Minuten Backzeit über den Ziegen-Camembert geben.

Für den Salat den Chicorée zerkleinern. Diesen und den Feldsalat waschen, und trocken schleudern. Anschließend die restlichen Granatapfelkerne mit Rosinen, Zitronensaft, Apfelessig und Honig verrühren und kurz ziehen lassen. Langsam das Olivenöl in das Dressing rühren, bis es emulgiert und den Salat mit dem Dressing vermischen.

Zuletzt mit dem Salat eine Art Bett anrichten und den gebackenen Ziegenkäse, sowie die Auberginenpäckchen darauf anrichten.



Vorspeise: „Tintenfisch mit scharfer Tomatensauce, selbstgemachtem Kräuterbaguette und buntem Feldsalat“ von Manuela Kösters

Zutaten für zwei Personen

Für den Tintenfisch:

250 g	Tintenfischtuben
200 g	Dosentomaten, gestückelt
1 Stange	Staudensellerie
1	Fenchelknolle
1	Chilischote
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
10	schwarze Oliven, entkernt
1 EL	Kapern
1 cl	Weinbrand
75 ml	trockener Weißwein
¼ Bund	glatte Petersilie
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kräuterbaguette:

500 g	Mehl (550er)
125 ml	lauwarme Milch
30 g	Olivenöl
1 Päckchen	Trockenhefe
1	Ei
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Dill
1 Bund	Schnittlauch
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

200 g	Feldsalat
1	reife Nashi-Birne
1	Hokkaido-Kürbis
300 g	Gorgonzola
1 EL	Butter
1	Muskatnuss
10	Walnüsse
1 TL	Zucker
3 EL	Weißweinessig
7 EL	Traubenkernöl
1 EL	Kürbiskernöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für das Baguette die Kräuter fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verkneten. Den Teig zu einem Baguette formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Das Baguette oben einschneiden und kurz ruhen lassen. Anschließend im Backofen für 25 Minuten backen.

Den Tintenfisch zunächst waschen, trocken tupfen und das Rückgrat in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und den Fenchel halbieren. Eine Hälfte zur Seite stellen und am nächsten Tag gebrauchen. Die Enden des Staudensellerie abschneiden und den Sellerie sowie den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Chilischote aufschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel, den Sellerie und den Fenchel darin anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben und die Tintenfischringe, die Dosentomaten und die Chiliringe untermischen.

Den Weißwein und den Weinbrand dazugeben, die Mischung kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und circa zwölf Minuten zugedeckt köcheln lassen. Anschließend die Kapern und die Oliven zugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen.

Für den Salat die Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in Rauten schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birne kurz darin schwenken.

Den Kürbis mit der Schale in Spalten schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kürbisspalten darin braten. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Anschließend Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und etwas Muskat mit einem Schneebesen verquirlen und die beiden Öle langsam unter ständigem Rühren zufügen. Den Blattsalat im Dressing marinieren und anschließend auf einem Teller anrichten. Den Blauschimmelkäse zerteilen und zusammen mit den Birnenstücken, den Kürbisspalten und den Walnüssen auf dem Salat verteilen.

Wenn der Tintenfisch eine feine, weiche Konsistenz hat, mit der Sauce und dem Baguette auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Kürbissuppe mit Thymian-Schaum, Kürbiskernen und Garnelenspieß“ von Manfred Kumpf

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 2 Schalotten
- 1 Apfel (Gala Royal)
- 300 ml Schlagsahne
- 600 ml Gemüfefond
- 100 ml trockener Weißwein
- 30 g Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 Muskatnuss
- Zucker, zum Abschmecken
- Stärke, zum Abbinden
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Thymianschaum:

- 100 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
- ½ Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kürbiskerne:

- 50 g Kürbiskerne
- 30 g Zucker

Für den Garnelenspieß:

- 4 Garnelen
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehen
- 2 Stängel Zitronengras
- 2 TL Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für die Suppe die Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken und den Kürbis schälen und würfeln. Dann die Schalottenwürfel mit Knoblauch und dem Kürbis in Butterschmalz anschwitzen. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel zum Kürbis geben und mit Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen und währenddessen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Zimtstange zugeben und mit dem Fond aufgießen. Die Suppe 20 Minuten köcheln lassen.

Für den Thymianschaum die Milch mit drei bis vier Zweigen Thymian erhitzen und dabei nicht kochen lassen. Dann zur Seite stellen und 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Ende die aromatisierte Milch passieren und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Anschließend mit der Sahne aufgießen und mit Stärke leicht abbinden. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnelenspieße die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Diese dann auf dem Zitronengras aufspießen. Anschließend die Knoblauchzehen abziehen und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Garnelenspieße in die Pfanne geben und die Spieße rundherum braten. Die Zitrone halbieren und etwas Zitronensaft auf die Garnelen träufeln.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne bräunen und mit Zucker bestreuen. Mit einem Holzlöffel umrühren und karamellisieren lassen.

Die Kürbissuppe mit dem Thymianschaum und den Kürbiskernen auf Tellern anrichten und die Garnelenspieße dazu legen. Anschließend warm anrichten.



Vorspeise: „Schwertfisch-Carpaccio mit Granatapfelkernen und grünem Spargel“ von Friederike Hahn

Zutaten für zwei Personen

150 g	Schwertfischfilet, ohne Haut
400 g	Staudensellerie, mit Blättern
1	Granatapfel
3	Zitronen
2 Scheiben	Toastbrot
200 g	grüner Spargel
	Pflanzenöl, zum Frittieren
	Olivenöl, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Staudensellerie entsaften und den Schwertfisch in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend die Zitronenschale von zwei Zitronen reiben und den Saft auspressen. Aus dem Selleriesaft, Salz, dem Saft der Zitronen und etwas Zitronenschale eine Marinade machen und den Schwertfisch damit marinieren. Den Schwertfisch mit Pfeffer würzen und mit Granatapfelkernen dekorieren.

Das untere Drittel des Spargels schälen, den Spargel danach schräg in etwa drei Stücke je Stange schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser kurz blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Nun den Spargel abtropfen lassen und mit einem Spritzer Zitronensaft, Olivenöl und Salz abschmecken.

Die Blätter vom Staudensellerie in einem Topf mit heißem Öl frittieren und als Garnitur auf das Carpaccio legen. Das Toastbrot mit dem Nudelholz platt wälzen und in einer Pfanne von beiden Seiten leicht anrösten. Zusammen mit dem Spargel zum Fisch servieren.



Vorspeise: „Gorgonzola-Apfel-Risotto mit Walnüssen“ von Lars Putensen

Zutaten für zwei Personen

150 g	Risottoreis
75 g	Gorgonzola
50 g	weicher Ziegenkäse
60 g	Parmesan
2	Schalotten
1	Zitrone
1	Apfel (Elstar)
1	Knoblauchzehe
60 g	Walnusskerne
150 ml	trockener Weißwein
350 ml	Gemüsefond
30 g	Butter
1 Bund	Majoran
½ Bund	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Risotto zunächst die Brühe zum Kochen bringen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf mit etwas Butter erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin bei geringer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebelwürfel glasig sind. Dann den Risottoreis dazugeben und die Temperatur erhöhen.

Den Reis unter ständigem Rühren leicht anbraten, bis er glasig ist. Dann mit Wein ablöschen und einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Sobald keine Flüssigkeit mehr im Topf ist, eine Schöpfkelle Gemüsefond und eine Prise Salz dazugeben und das Risotto bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Immer, wenn die Flüssigkeit komplett verdampft ist, wieder eine Schöpfkelle Gemüsefond nachgießen. Das Risotto dabei ständig umrühren. Nach etwa 15 Minuten sollte das Risotto bissfest gegart sein.

Während das Risotto köchelt den Gorgonzola und den Ziegenkäse würfeln und den Parmesan reiben. Anschließend eine Zitrone halbieren den Apfel entkernen, fein hacken und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Majoran-Blätter abzupfen und fein hacken.

Dann den Topf mit dem Risotto von Herd nehmen und 30 Gramm Butter, den Parmesan, Gorgonzola und Ziegenkäse, sowie die gehackten Äpfel und den Majoran unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und ruhen lassen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Abschließend die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und die Thymianblättchen abzupfen.

Das Risotto auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Walnusskernen und dem Thymian garnieren.