

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Yannick Philippe

Ajo blanco mit Thunfisch-Kohlrabi-Päckchen und Erbsen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ajo Blanco:

50 g randloses Toastbrot
 125 g blanchierte Mandeln
 ½ Knoblauchzehe
 400 ml Mandelmilch
 100 ml Vollmilch
 2 EL Sherry-Essig
 76 ml natives Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Falls kein randloses Toastbrot gefunden werden konnte, den Rand abschneiden und das Brot würfeln. Knoblauch abziehen und so viel Knoblauch wie gewünscht hinzugeben. Mandeln mit 100 ml Wasser, Sherry-Essig und Mandelmilch und bei Bedarf für mehr Cremigkeit Vollmilch in einem Blender zu einer suppenartigen Konsistenz mixen. Mit Salz abschmecken, durch ein Sieb lassen und die Suppe kaltstellen.

Für das Tatar:

200 g Thunfisch, ohne Haut
 1 Zitrone
 1 TL Ingwer
 1 EL Sojasauce
 1 EL Ponzu
 2 EL Sesamöl
 1 EL Olivenöl
 4 Stängel Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thunfisch in kleine Würfel hacken. Soja, Ponzu, Olivenöl, Sesamöl und Abrieb von der Zitrone hinzugeben. Koriander klein hacken und unterheben. Salzen, pfeffern und Ingwer schälen, raspeln und hinzufügen.

Für die Kohlrabi-Päckchen:

2 große Kohlrabi
 50 ml Weißweinessig
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Für die Päckchen Kohlrabi schälen und hauchdünn mit einer Mandoline hobeln. 6 Scheiben mit einem Ausstecher rund ausstechen und in eine Lake aus Essig, Zucker und etwas Salz und 1 EL Wasser legen. Einen Löffel von dem Tatar auf einen Kohlrabikreis geben. Dann die zweite Scheibe obendrauf geben und wie eine gefüllte Pasta formen.

Für die Erbsen:

100 g TK-Erbsen
 1 EL Butter
 2 Zweige Minze

Erbsen in einem Topf erhitzen, eine Flocke Butter hinzugeben und etwas frische Minze dazugeben.

Für die Garnitur:

Etwas Wasserkresse
 2 EL Buchweizen

Kurz vor dem Anrichten den Buchweizen kurz in der Pfanne anrösten.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annemarie Lippold

Gazpacho mit Grillgemüse-Spieß und Knoblauchbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:

500 g Roma-Tomaten
1 grüne längliche Paprika
1 Gurke
1 kleine Speisezwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g altbackenes Brötchen/ Baguette
1 EL Sherryessig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot in etwas Wasser einweichen. Tomaten kreuzförmig einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Anschließend die Tomaten in kaltem Wasser abschrecken und häuten. Tomaten, Paprika und Gurke grob zerkleinern und in einen Mixer geben. Ein wenig Gemüse zur Dekoration übriglassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls mit in den Mixer geben. Etwas eingeweichtes Brot dazugeben und alles mixen, bis keine Stücke mehr da sind. Mit Olivenöl, Essig und Pfeffer und Salz abschmecken. Falls nötig durch ein Sieb seihen.

Die Gazpacho im Glas auf Eiswürfeln servieren.

Für den Grillgemüsespieß:

1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Aubergine
100 g Cherrytomaten
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Aubergine vor dem Braten etwas salzen. Gemüse in einer Grillpfanne mit Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch aromatisieren, anbraten und anschließend auf einen Holzspieß stecken.

Für das Knoblauchbrot:

½ Ciabatta
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
2 EL Fleur de Sel

Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Das Brot in eine heiße Pfanne geben und anrösten. Das geröstete Brot mit den Knoblauchzehen einreiben und zum Schluss etwas Salz darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Dähn

Ceviche mit „Leche de tigre“, Süßkartoffelstampf und Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 1 Avocado
 6 Kirschtomaten
 1 gelbe Paprika
 1 rote Chilischote
 1 Schalotte
 1 Knolle Ingwer
 2 Knoblauchzehen
 5 Limetten
 ½ Bund Koriander
 50 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz und Zucker bestreuen (wird ein bis zweimal ausgespült, um die Zwiebeln milder zu machen.) Fisch in grobe Würfel schneiden und leicht salzen. Limetten halbieren und auspressen. Ingwer schälen und fein hacken. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Tomaten halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander fein hacken. Avocado halbieren, Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Limettensaft, Ingwer, Chili, Koriander, Knoblauch mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Leche de Tigre mit dem Fisch vermischen und ziehen lassen. Avocado, Tomaten und Paprika unterheben.

Für den Stampf:

1 Süßkartoffel
 2 mehligkochende Kartoffeln
 250 g Butter
 500 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel und die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießend und Gewürzmilch und Butter dazugeben und stampfen.

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Öl in der Fritteuse erhitzen.

Süßkartoffel schälen, in Scheiben schneiden und goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tamara Hesselmann

Jakobsmuscheln mit grünem und weißem Spargel, sous-vide-gegartem Rhabarber und Holunderschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Rhabarber:

4 Stangen roter Rhabarber
20 Himbeeren
3 EL gepuffter Quinoa
1 EL Butter
1 Schuss Weißwein
1-2 EL Rohrzucker
1 EL Puderzucker
Rosa Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber schälen und in gleichgroße Stücke zurechtschneiden.

Rhabarber zusammen mit 10 Himbeeren, Butter, Zucker, rosa Pfeffer und Weißwein in einen Vakuumbbeutel geben und luftdicht versiegeln und bei 78 Grad im Wasserbad für 7 Minuten garen. Garprobe machen, ggf verlängern. Anschließend den Sud aufbewahren und die restlichen Himbeeren kurz darin einlegen.

In einer kleinen Pfanne gepufften Quinoa rösten und etwas mit Puderzucker karamellisieren. Ein paar Himbeeren darin wälzen.

Für den Spargel:

4 weiße Spargel
4 grüne Spargel
1 Limette
50 g Butter
50 ml Weißwein
50 ml weißer Balsamico
2 EL brauner Zucker
2 EL weißer Zucker
½ Bund frischer Kerbel
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißer Spargel schälen. Grünen Spargel von den holzigen Enden befreien. Spargel in gleichgroße Stücke schneiden.

In einem Topf mit Salzwasser, Prise Zucker, etwas Butter, Weißwein und weißem Balsamico den weißen Spargel ca 4-5 Minuten und den grünen Spargel 2-3 Minuten bissfest garen und dann in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Trocken tupfen.

Limettenschale reiben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Spargel etwas anbraten, mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter und Kerbel dazugeben und durchschwenken.

Für den Holunderschaum:

100 ml Holunderblütensirup
1 Schalotte
50 g Butter
½ TL Lecithin

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Spargelwasser (3 Schöpfkellen) ablöschen.

Holundersirup dazugeben und etwas einkochen lassen. Sahne und Lecithin dazu geben. Mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
1 Limette
125 g Butter
1 Zweig Thymian
Neutrales Öl, zum Anbraten
Rosa Pfeffer, aus der Mühle
Fleur de Sel, zum Würzen

Limettenschale reiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Jakobsmuscheln säubern, leicht salzen und mit etwas Limettensaft säuern. Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Öl rundherum kurz scharf anbraten.

Butter mit etwas Limettenabrieb, rosa Pfeffer und Thymian in die Pfanne geben, Butter aufschäumen lassen und mit der aufgeschäumten Butter die Jakobsmuschel ziehen lassen. Sie sollten noch glasig sein.

Für die Garnitur:

essbare blaue Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.