



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 06. Januar 2009 |

### *Hackbällchen mit Tomatenreis von Barbara Siebert*

#### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 250 g    | Gehacktes, gemischt             |
| 200 g    | Langkornreis                    |
| 150 g    | Tiefkühlerbsen                  |
| 1        | Brötchen, vom Vortag            |
| 3        | Zwiebeln                        |
| 1        | Ei                              |
| 6 Zweige | Rosmarin, frisch                |
| 0,5 Bund | Petersilie                      |
| 0,5 Bund | Basilikum                       |
| 1 EL     | Paprikapaste                    |
| 1 EL     | Butter                          |
| 400 ml   | Tomaten, aus der Dose           |
| 200 ml   | Fleischfond                     |
| 200 g    | Quark, 20% Fettgehalt           |
| 200 g    | Schmand                         |
| 1 EL     | Tomatenmark                     |
| 1 EL     | Senf                            |
|          | Olivenöl, zum Anbraten          |
|          | Paprikapulver, edelsüß          |
|          | Zucker                          |
|          | Salz                            |
|          | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

#### **Zubereitung**

Das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Zwei Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Brötchen ausdrücken und mit der Hälfte der Zwiebelwürfel, dem Gehackten und dem Ei verkneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer, der Paprikapaste und etwas Paprikapulver würzen. Daraus zwölf Bällchen formen und je zwei Stück auf einen Rosmarinzwig spießen.

Die Butter in einem Topf zergehen lassen und die übrigen Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Reis hinzufügen und glasig dünsten. Die Tomaten, die Tiefkühlerbsen und den Fleischfond angießen, das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze zwanzig Minuten garen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin anbraten.

Die Zwiebel übrige Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Petersilie und das Basilikum zupfen und fein hacken. Den Quark mit dem Schmand, dem Tomatenmark, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, der Petersilie und dem Basilikum verrühren.

Die Hackbällchen mit dem Tomatenreis und dem Quark auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter von Martin Bürgel***

### **Zutaten für zwei Personen**

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 125 g   | Rote Bete, vorgekocht           |
| 25 g    | Ricotta                         |
| 30 g    | Butter                          |
| 100 g   | Mehl                            |
| 100 g   | Farin (Hartweizenmehl)          |
| 25 g    | Semmelbrösel                    |
| 25 g    | Mohn                            |
| 4       | Eier                            |
| 1 Zweig | Basilikum                       |
|         | Salz                            |
|         | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Ein Ei trennen. Mit dem Eigelb, dem Mehl, dem Farin, einem ganzen Ei und einer Prise Salz einen Nudelteig herstellen. Diesen zehn Minuten ruhen lassen.

Die Rote Bete würfeln und mit dem Ricotta vermischen. Ein Ei trennen und das Eigelb mit den Semmelbröseln, etwas Salz und Pfeffer zu der Mischung geben.

Den Nudelteig ausrollen und kleine Portionen der Füllung bis zur Hälfte des Teigs darauf verteilen. Das restliche Ei trennen und die Ränder des Nudelteigs mit dem Eigelb bepinseln. Die leere Nudelteighälfte über die belegte Hälfte klappen. Mit einem Ausstechring die gefüllten Ravioli ausstechen. Die Ränder andrücken.

Wasser in einem Topf erhitzen und die Ravioli darin vier Minuten kochen.

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und den Mohn hineinstreuen. Das Gemisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Ravioli darin schwenken.

Die Basilikumblätter zupfen. Die Ravioli auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum dekoriert servieren.

## ***Dreierlei von Saskia Speth***

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 300 g    | Rinderfilet                     |
| 150 g    | Feldsalat                       |
| 200 g    | Kirschtomaten                   |
| 150 g    | Schinkenwürfel, fettarm         |
| 1 Rolle  | Ziegenfrischkäse                |
| 300 g    | Rucola                          |
| 150 g    | Himbeeren, TK-Ware              |
| 1        | Ciabatta                        |
| 3 Zehen  | Knoblauch                       |
| 0,5 Bund | Rosmarin                        |
| 0,5 Bund | Thymian                         |
| 3 EL     | Balsamicoessig                  |
| 1 TL     | Dijonsenf                       |
| 3 TL     | Zucker                          |
| 1 EL     | Butter                          |
| 12 EL    | Olivenöl                        |
|          | Chilipulver                     |
|          | Salz                            |
|          | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Feldsalat waschen, trocken schütteln und in Schälchen anrichten. Die Rucolablätter von den Stielen befreien und 200 Gramm davon auf dem Feldsalat garnieren.

Für das Dressing zwei Esslöffel Balsamicoessig, den Senf und einen Esslöffel Zucker verrühren, bis das Dressing eine sämige Konsistenz erhält. Dann vier Esslöffel Olivenöl unter Rühren hinzugeben. Den Ziegenfrischkäse in zentimeterdicke Scheiben schneiden, auf jede Scheibe eine Himbeere setzen, in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze anschmoren lassen. Sobald der Käse leicht zu schmoren beginnt, aber noch nicht schmilzt, aus der Pfanne nehmen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstreifen mit den Schinkenwürfeln darin anbraten.

Den Salat mit dem Dressing beträufeln und den Ziegenfrischkäse, das Rinderfilet und die Schinkenwürfel auf dem Salat anrichten.

Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden. Zwei Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und mit dem restlichen Olivenöl mischen. Etwas Chilipulver dazugeben. Den Rosmarin und den Thymian zupfen, auf den Ciabattascheiben verteilen, das Knoblauch-Chili-Öl über die Scheiben träufeln und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Den restlichen Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Die Butter dazugeben, aufschäumen lassen und mit dem restlichen Balsamicoessig ablöschen. Die restliche Knoblauchzehe andrücken und darin schwenken. Nun die Kirschtomaten hinzufügen. Das Ganze drei Minuten schmoren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem restlichen Rucola anrichten.

Die Vorspeisen auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Lammgehacktes im Filoteig mit arabischem Tomatensalat von Martina Jürets***

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 300 g    | Gehacktes, vom Lamm             |
| 250 g    | Filoteig (6-8 Blätter)          |
| 200 g    | Schafskäse                      |
| 4        | Tomaten                         |
| 3        | Zwiebeln                        |
| 1        | Ei                              |
| 3 Zehen  | Knoblauch                       |
| 2        | Pfefferoni                      |
| 2        | Zitronen, unbehandelt           |
| 1,5 Bund | Petersilie                      |
| 1 Bund   | Minze                           |
| 250 ml   | Schafsjoghurt                   |
| 625 ml   | Olivenöl                        |
|          | Balsamicoessig, zum Abschmecken |
|          | Salz                            |
|          | Pfeffer, bunt, aus der Mühle    |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit einer Pfefferoni in feine Würfel schneiden. Ein halbes Bund Petersilie hacken und den Schafskäse in Würfel schneiden. Das Ganze mit dem Ei und dem Gehackten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen, mit 250 Millilitern Olivenöl bestreichen und mit einem weiteren Blatt bedecken. Diesen Vorgang zwei weitere Male wiederholen. Die Teigstücke in drei längliche Streifen schneiden.

Vom Lammgehackten kleine Nocken abstechen und jeweils an den Anfang der Teigstreifen auftragen. Dieses so lange zu Dreiecken einschlagen, bis die Streifen zu Ende sind.

Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit 250 Millilitern Olivenöl bestreichen und im Backofen 20 Minuten goldbraun backen.

Die Minze fein hacken. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Den Schafsjoghurt mit der Minze und dem Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die übrige Zwiebel und die restliche Knoblauchzehe abziehen und mit der übrigen Pfefferoni in kleine Würfel schneiden. Die übrige Zitrone halbieren und auspressen. Das Ganze mit dem restlichen Olivenöl, etwas Balsamicoessig und dem Zitronensaft vermischen. Zum Schluss die restliche Petersilie hacken und unter den Salat mischen.

Die Teigtaschen mit der Sauce auf Tellern anrichten und den Salat in Gläsern dazu reichen.



## ***Bunter Salat mit Hühnerleber und Portweinsauce von Olivier Crosset***

### **Zutaten für zwei Personen**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 200 g  | Hühnerleber, küchenfertig |
| 50 g   | Kopfsalat                 |
| 50 g   | Eisbergsalat              |
| 50 g   | Radicchio                 |
| 100 g  | Cocktailtomaten           |
| 1      | Apfel, Gloster            |
| 120 g  | Butter                    |
| 60 ml  | Portwein                  |
| 30 ml  | Rotweinessig              |
| 80 ml  | Sonnenblumenöl            |
| 1 Msp. | Zimt                      |
| 1 TL   | Zucker                    |
|        | Salz                      |
|        | Pfeffer, weiß, gemahlen   |

### **Zubereitung**

Den Rotweinessig mit Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Danach das Öl langsam hineinrühren.

Den Radicchio sowie den Kopf- und Eisbergsalat in mundgerechte Stücke zupfen. Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Hühnerleber waschen und trocken tupfen.

In einer Pfanne 100 Gramm Butter zergehen lassen, die Leber zusammen mit den Apfelspalten von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen. 20 Gramm Butter über die Leber geben und warmstellen.

Die Tomaten halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese anschließend zum Salat geben und das Ganze mit dem Dressing marinieren.

Den Salat mittig auf Tellern anrichten. Die Hühnerleber und die Apfelspalten mit dem Zimt bestreuen, das Ganze auf dem Salat platzieren und servieren.