

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2019** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Robert Semmann

Parmesanschaumsuppe mit grünem Spargel und Süßkartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 große mehlig kochende Kartoffel
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 L Milch
 200 ml Geflügelfond
 50 g Parmesan (gerieben)
 50 g Parmesan (Randstücke)
 1 Zweig Rosmarin
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffel waschen, schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl im Topf erhitzen, Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Milch und Fond in den Topf geben, zusammen aufkochen lassen. Parmesanrandstücke zerbröckeln und in die Suppe geben. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen, hacken und zur Suppe geben. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken.

Für die Chips:

2 Süßkartoffeln
 1 EL Olivenöl
 1 EL Edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Süßkartoffel schälen und so dünn wie möglich (Etwa ½ bis 1 mm) hobeln. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und so viel Paprikapulver zugeben, dass das Öl rötlich wird. Süßkartoffelchips darin marinieren, flach auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten einmal umdrehen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

2 Stangen grüner Spargel
 Essbare Blüten
 Neutrales Öl, zum Braten

Spargel waschen, Enden abschneiden und in einer Pfanne mit Öl braten. Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sina Goldbeck

Lachs in Ingwer-Soja-Sud mit Gurken-Kimchi

Zutaten für zwei Personen

Für das Gurken-Kimchi:

200 g Minigurken
4 cm Ingwer
½ TL Fischsauce
1 TL Sojasauce
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Gurken waschen und mit dem Gemüsehobel in dünne, lange Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Alles zusammen mit Fischsauce, Sojasauce, Zucker und Salz durchmischen. Mit einem Teller beschweren. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für den Ingwer-Soja-Sud:

½ Knoblauchzehe
20 g Ingwer
500 ml Gemüsefond
50 ml Sojasauce
1 Sternanise
1 Nelke
½ Zimtstange
Chili, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Ingwer schälen und kleinschneiden. Knoblauch, Ingwer, Gemüsefond, Sojasauce, Sternanis, Nelke, Chili und Zimtstange in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Temperaturfühler auf 50 Grad abkühlen lassen.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 180 g (ohne Haut)
100 g Babyspinat
1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam

Sesam in einer Pfanne rösten. Babyspinat waschen und trockenschleudern. Lachs abspülen und trocken tupfen. Lachs in den Ingwer-Soja-Sud legen und darin pochieren. Vor dem Servieren herausheben, den Babyspinat in den Sud legen und den Lachs mit Sesam bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ramon Danner

Saiblings-Gurken-Tatar mit Meerrettichschaum, Gurkensud und Brot-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Saiblings-Gurken-Tatar:

200 g Saiblingsfilet (ohne Haut)
1 Schalotte
1 Limette
1 Salatgurke
2 Zweige Dill
1 EL Creme fraîche
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Saibling waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen. Fisch mit Limette und Salz abschmecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Gurke putzen und würfeln, mit Salz und Zucker einreiben und zum Wasserziehen ca. 10 Minuten zur Seite stellen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkenwasser abgießen und Gurken mit Creme fraîche, Schalotten und Dill vermischen.

Für den Gurkensud:

1 Salatgurke
1 EL Weißer Balsamicoessig
1 Msp. Xanthan
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Gurke putzen und mit einem Entsafter entsaften. Mit Salz, Zucker und weißem Balsamico abschmecken. Xanthan zum Andicken zugeben und mit einem Stabmixer vermengen.

Für den Meerrettichschaum:

200 ml Sahnemeerrettich
350 ml Sahne
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Sahnemeerrettich mit Sahne vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken. 2 Patronen mit der Masse durch das zugehörige Sieb in einen Sahnesyphon füllen und kalt stellen.

Für den Crunch:

1 Scheibe getrocknetes Bauernbrot
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzbrot im Mixer zerkleinern und anschließend in einer Pfanne mit Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 EL Lachskaviar
2 Radieschen

Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

Zuerst das Gurkentatar und darauf das Fischtatar in einem Servierring anrichten. Den Gurkensud angießen. Meerrettichschaum auf das Tatar geben und mit Lachskaviar, Radieschen und Crunch garnieren und servieren.



Ibrahim Tüzün

Vegetarische Linsen-Frikadellen mit Tsatsiki und getrockneter Minze

Zutaten für zwei Personen

Für die Linsen-Frikadellen:

300 g rote Linsen
300 g Bulgur
1 Zwiebel
1 Lauchzwiebel
1 Bund frische Petersilie
20 g Paprikamark
20 g Tomatenmark
5 g scharfe Chiliflocken
5 g süße Chiliflocken
neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die roten Linsen in einem Topf mit Wasser aufkochen.

Bulgur in eine Schüssel geben und mit den gekochten Linsen und dem Wasser vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel abziehen, klein schneiden und darin anschwitzen. Zwiebel mit Öl auf die Bulgur-Linsenmischung geben. Lauchzwiebel waschen, Ende entfernen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lauchzwiebeln und Petersilie dazugeben und mit Paprika-, Tomatenmark, Chiliflocken, süßer Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut miteinander verkneten und zu Frikadellen formen.

Für das Tsatsiki:

300 g Joghurt
300 g Gurke
2 kleine Knoblauchzehen
1 TL getrocknete Minze
1 Spritzer Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Joghurt mit 50 ml Wasser und etwas Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Gurke waschen und kleinwürfeln. Knoblauch abziehen und pressen. Alles miteinander vermengen und mit Salz abschmecken. Minze drüber streuen.

Für die Garnitur:

¼ Eisbergsalat
1 Zitrone

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Salat waschen und trockenschleudern. Frikadellen auf Salatblatt legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Siber Daller

Maissuppe mit selbstgebackener Quarkstange

Zutaten für zwei Personen

Für die Maissuppe:

2 frische vorgekochte Zuckermais-
Kolben
200 g Karotten
500 ml Gemüsefond
150 g Sahne
300 g Frischkäse
2 TL Meerrettich
2 Zweige Koriander
2 Zweige Petersilie
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mais waschen und putzen. Körner vom Kolben lösen. Karotten schälen und längs in Streifen schneiden. Fond in einem Topf aufkochen und die Karottenstreifen etwa 3 Minuten mit kochen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Frischkäse einrühren und den Mais zufügen. Die Suppe fein pürieren und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander und Petersilie abbrausen, trockentupfen, klein schneiden und die Suppe damit garnieren.

Für die Quarkstange:

150 g Quark Doppelrahmstufe
8 EL Milch
300 g Mehl
6 EL Neutrales Öl
75 g Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Quark, 6 Esslöffel Milch, Öl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel zu einem knetfesten Teig verrühren. Aus dem Teig eine Wurst formen, diese in Scheiben schneiden und daraus kleine Kugeln formen.

Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ein Kreuz oben einschneiden. Brötchen mit der restlichen Milch bestreichen und für ca. 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten

Blüten über die Suppe streuen.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.