

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 27. November 2018** ▪
Ehemaligen-Woche ▪ **Vorspeise mit Mario Kotaska**



Sebastian Rheinwald

**Riesengarnelen mit Garam-Masala-Schaum,
karamellisierten Äpfeln, frittiertem Rucola und Tandoori-
Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:
4 Riesengarnelen
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
1 Prise Fleur de Sel

Garnelen waschen und putzen. Darm entfernen. Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Garnelen mit Knoblauch und Rosmarin in etwas Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Garam-Masala-Schaum:
40 g Garam Masala
3 EL Tomatenmark
20 ml Gemüsefond
400 ml Sahne
4 Zwiebeln
3 EL Honig
2 EL Butter
1 TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne schmelzen und Garam Masala dazu geben. Zwiebeln abziehen und hacken. Zusammen mit dem Tomatenmark, dem Honig und etwas Cayennepfeffer in die Pfanne geben. Mit Gemüsefond abschmecken. Alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Sahne hinzu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Sahne-Siphon aufschäumen.

Für die Äpfel:
3 Granny Smith Äpfel
500 ml Apfel Cidre
200 g Zucker

Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Cidre bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zucker in Pfanne karamellisieren und über die gegarten Äpfel gießen.

Für den Rucola:
250 g Rucola
500 ml neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Rucola waschen, trockenschleudern und putzen. Öl in Fritteuse erhitzen und Rucola kurz darin frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Mayonnaise:
3 Eier (Zimmertemperatur)
1 EL Tandoori-Paste
1 EL Senf
300 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Eier in ein hohes Gefäß schlagen. Mit dem Stabmixer aufschäumen und Öl stetig hinzu gießen, bis eine helle, feste Masse entsteht. Tandoori-Paste und Senf unterrühren und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Henri Cords

Kokos-Glasnudel-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 130 g Glasnudeln
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 cm Ingwer
- 1 Zitronengras
- 1 Limette
- 500 ml Hühnerfond
- 400 ml Kokosmilch
- 1 EL Fischsauce
- 2 TL Kurkuma
- 2 TL Koriandersamen
- 1 EL Kokosöl
- Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Paprika waschen, Kerngehäuse und Strunk entfernen und Paprika würfeln. Kokosöl in Pfanne erhitzen und Zwiebel und Paprika anschwitzen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Zitronengras waschen und mit Hilfe eines Messers andrücken. Alles zu Zwiebel und Paprika geben. Mit Kurkuma und Koriandersamen würzen. Limette auspressen und etwas Limettensaft zum Gemüse geben. Mit Hühnerfond und Kokosmilch ablöschen. Alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Fischsauce abschmecken. Vor dem Servieren das Zitronengras aus dem Sud holen. Glasnudeln in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb abgießen und vor dem Servieren in die Suppe geben.

Für die Hähnchenspieße:

- 1 Hähnchenbrustfilet à 150 g
- 2 Stangen Zitronengras
- 2 EL neutrales Öl
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und putzen. In Würfel schneiden und auf zwei Zitronengrassängel aufreihen. Mit etwas Öl bestreichen, mit Salz, Chili und Pfeffer würzen. Öl in beschichteter Pfanne erhitzen und Hähnchenspieße rundherum anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lea Schuster

Ziegenfrischkäse-Taler mit Rucola, Pinienkernen und überbackenem Ziegenkäse-Toast

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenfrischkäse-Taler:
150 g Ziegenfrischkäse von der Rolle
3 getrocknete Tomaten
2 EL flüssiger Honig

Den Frischkäse in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten klein schneiden und auf den Käse legen. Mit etwas Honig beträufeln. Auf einem ofenfesten Teller bei 180 Grad für 5 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Für den Rucola:
40 g Rucola
90 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
15 g Pinienkerne

Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für das Dressing:
25 g Röstzwiebeln
½ TL körniger Senf
1 EL heller Balsamicoessig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Röstzwiebeln mit Senf, Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Rucola, Tomaten und Pinienkernen verrühren. Kleine Salatportionen auf den Ziegenkäse-Talern anrichten.

Für das Toast:
2 Scheiben Toast
100 g Ziegenkäse-Taler
2 Tomaten
2 TL Balsamico-Creme
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofengrill auf 180 Grad vorheizen. Toasts in Pfanne anrösten. Das Grün der Tomaten entfernen, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

Toasts auf Backblech legen und mit Butter bestreichen. Mit je vier Tomatenscheiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit je fünf Ziegenkäsescheiben belegen.

Unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten goldgelb überbacken. Anschließend sofort mit Balsamico-Creme beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jonas Waldhüter

Paillard vom Rind mit Zwiebeln, Knoblauch, Rucolasalat mit Parmesan und Knusperstange

Zutaten für zwei Personen

Für das Paillard:
400 g Rinderfilet
1 kleine junge weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und sechs dünne Tranchen herunter schneiden. Fleischtranchen mit dem Messerrücken plattieren. Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren und Fleisch in Marinade legen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. In Olivenöl goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend salzen.

Grillpfanne erhitzen. Fleischtranchen bei starker Hitze von einer Seite kurz anbraten. Je drei Tranchen pro Teller anrichten und mit Zwiebel und Knoblauch bestreuen.

Für den Rucolasalat:
50 g Rucola
30 g Parmesan am Stück
3 EL Pinienkerne
2 EL dunkler Balsamico
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren. Rucola vorsichtig darin wenden. Pinienkerne in Pfanne ohne Fett anrösten. Parmesan in dünne Streifen hobeln. Über den angerichteten Salat streuen.

Für die Knusperstange:
1 Lage Blätterteig
1 EL Fleur de Sel

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig der Länge nach in vier Streifen schneiden und etwas eindrehen. Mit Fleur de Sel bestreuen und auf einem Blech mit Backpapier für ca. 20 Minuten im Ofen knusprig backen.

Garnitur:
1 Zitrone, zum Abreiben

Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale über das Gericht reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Trixi Haupt

Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

- Für den Nudelteig:** Das Mehl, Hartweizengrieß, 2 Eier, Olivenöl und Salz in eine Rührschüssel geben und alle Zutaten zuerst mit dem Handrührgerät (Knethaken) und dann mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Fertigen Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ravioli-Ausstecher Kreise ausstechen. Füllung in der Mitte platzieren, den Rand mit Ei bestreichen und zusammenklappen. Ravioli in einem Topf mit Salzwasser ca. 5 min lange kochen.
- 150 g glattes Mehl
 - 50 g Hartweizengrieß
 - 3 Eier
 - Mehl für die Arbeitsfläche
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz, eine Prise
- Für die Füllung:** Kürbis putzen, schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Wasser dünsten bis er weich ist, dann in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Ricotta und Parmesan zugeben und mit Thymian, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Curry und Chili abschmecken. Ravioli füllen und halbmondförmig zusammen klappen.
- 250 g Muskat-Kürbis
 - 100 g Ricotta
 - 50 g Parmesan
 - 3 Zweige Thymian
 - 1 Prise Kurkuma
 - 1 Prise Currypulver
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Butter:** Salbei abbrausen und trockenwedeln. Salbeiblätter in einer Pfanne mit Butter anrösten.
- 150 g Butter
 - 1 Bund Salbei
- Für die Walnüsse:** In einer weiteren Pfanne Zucker langsam erhitzen. Walnusshälften hacken, hinzugeben und karamellisieren lassen.
- 40 g Walnusshälften
 - 2 EL Zucker
- Für die Ganitur:** Rucola waschen, trockenschleudern und putzen. Parmesan reiben. Fertige Ravioli auf einem Teller mit Salbeibutter, karamellisierten Nüssen, Parmesan und Rucola servieren.
- 30 g Parmesan
 - 50 g Rucola

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.