



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 10. November 2009 |

„Kartoffel-Räucherlachs-Lasagne mit Chicorée und Senf-Dill-Sauce“ von Dieter Morawietz

Zutaten für zwei Personen

200 g	Räucherlachs, in Scheiben
1	Kopfsalat
400 g	Kartoffeln, festkochend
1	Chicorée
6	Kirschtomaten
100 g	Mayonnaise
3 EL	Olivenöl, kaltgepresst
1 EL	Senf, mittelscharf
1 EL	Honig, flüssig
1 EL	Weißweinessig
1 Bund	Dill
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in lange Fäden schneiden, daraus acht Taler formen.

Einen Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen und die Taler von beiden Seiten jeweils fünf Minuten goldgelb braten. Auf ein Küchenpapier legen und mit Salz würzen.

Mayonnaise, Honig, Senf und zwei Esslöffel gehackten Dill zu einer Sauce verrühren.

Den Kopfsalat putzen, waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Den Chicorée vom Strunk befreien. Eine Vinaigrette aus einem Esslöffel Essig, zwei Esslöffeln Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer herstellen.

Den Chicorée kreisförmig auf die Teller legen. Einen Teil des geschnittenen Kopfsalats in der Mitte anrichten und mit der Vinaigrette marinieren. Den restlichen Kopfsalat mit der Senf-Dill-Sauce vermengen.

Nun schichtweise Kartoffeltaler, Kopfsalat mit Sauce und Räucherlachs zu einer „Lasagne“ anrichten. Die halbierten Kirschtomaten als Dekoration darauf verteilen.



“Chili-Paprika-Rahmsüppchen mit gebratenem Speck und Käsestängli“ von Sibylle Ewald

Zutaten für zwei Personen

150 g	Gemüsezwiebeln
60 g	Frühstücksspeck
50 g	Emmentaler
1 Stück	Blätterteig (frisch, ca. 20 x 25 cm)
1	Paprika, rot
1 Zehe	Knoblauch
1	Chilischote, rot
250 ml	Gemüsefond
50 g	Butter
100 ml	Schlagsahne
125 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Gemüsezwiebeln abziehen und würfeln. Die Paprika entkernen und vom Strunk und von Scheidewänden befreien, danach in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls stückeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und würfeln.

20 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und das Ganze darin glasig dünsten. Anschließend zwei Esslöffel Paprikapulver hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen.

Nun den Gemüsefond und die Schlagsahne hinzugeben, mit Salz abschmecken und die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.

30 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Emmentaler reiben. Den Blätterteig in drei gleichgroße Stücke schneiden (je ca. 8 x 20 cm), das erste Stück mit Butter bepinseln, mit etwas Emmentaler bestreuen, salzen, pfeffern und mit dem zweiten Stück Blätterteig belegen. Wieder mit Butter einpinseln und mit Käse belegen, drittes Stück auflegen und alles vorsichtig zusammenpressen. Anschließend in drei längliche Streifen schneiden und jeden Streifen korkenzieherartig eindrehen. Auf einem Backblech bei 200 Grad ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Das Olivenöl in eine Pfanne geben und den Speck darin knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abkühlen lassen. Danach den Speck in Stücke brechen.

Die Suppe nun mit dem Stabmixer fein pürieren und in Suppenteller geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit den Speckstückchen in die Suppe geben. Mit den Käsestängli anrichten.



„Schwarze Bandnudeln mit Sepia, Scampi und Safranschaum“ von Pietro Antonio Belcastro

Zutaten für zwei Personen

1	Sepia, mittelgroß, à 250 g
2	Scampi, groß
200 g	Linguini, schmal
2	Roma-Tomaten
3 EL	Olivenöl
200 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Sahne
1 Bund	Basilikum
2 Zehen	Knoblauch
1	Schalotte
1 Schote	Chili, mittelscharf
15 g	schwarze Tinte vom Sepia
2 Msp	Safranpulver
	Chilifäden
	Salz

Zubereitung

Die Sepia unter fließendem Wasser reinigen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. Die Scampi vom Panzer befreien und den Darm unter fließendem Wasser entfernen und gut mit Küchenpapier abtrocknen.

Einen Topf mit Wasser und reichlich Salz aufsetzen. Die Sepia in sehr feine Streifen schneiden. Die Scampi in der Mitte einmal durchschneiden. Alles zur Seite stellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauch-Zehe und die Schalotte abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Nun die Sepia dazugeben und alles etwas andünsten lassen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und warten bis sich die Haut löst. Die Tomaten häuten und von Kernen befreien. Nun die Filets der Tomaten herausschneiden und zur Sepia-Sauce geben. Alles salzen und pfeffern. Fünf Blätter Basilikum und die Chilischote kleinhacken und ebenfalls hinzufügen, danach weitere fünf Minuten garen lassen. Zum Schluss die schwarze Sepia-Tinte in die Sauce einrühren. Die Sauce wird zur Seite gestellt, bis die Nudeln gar sind.

Die Linguini in kochendem Wasser gar kochen.

100 Milliliter Liter Weißwein und die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen bis die Sauce eine cremige Konsistenz annimmt. Jetzt das Safranpulver hinzugeben und noch einmal kurz aufkochen. Olivenöl mit der übrig gebliebenen Zehe Knoblauch in der Pfanne erhitzen und die Scampi darin für drei Minuten braten.

Die Nudeln abtropfen lassen und zu der Sepiasauce geben, weitere zwei Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten den Metallring in die Mitte der Teller setzen. In diesen Ring werden die Nudeln gefüllt. Die Safransauce wird mit dem Pürierstab schaumig geschlagen und rundherum verteilt.

Kurz vor dem Servieren den Metallring entfernen und zwei Scampihälften auf die Nudeln legen. Mit einigen Basilikumblättern und den Chilifäden garnieren.



„Gefüllte Schweinefilettasche mit mediterranem Kartoffelsalat“ von Gisela Markert

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinefilets, à 150 g
400 g	Kartoffeln, klein, festkochend
200 g	Kirschtomaten
400 g	Wachsbohnen, aus der Dose
20 g	Oliven, schwarz, ohne Stein
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Senfrüchte, aus dem Glas, italienisch
100 g	Butter
1 EL	Semmelbrösel, fein
1 Bund	Basilikum
125 ml	Sonnenblumenöl
3 EL	Balsamicoessig
4 EL	Olivenöl
2 EL	Bitterorangenlikör
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bissfest garen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Die Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Bohnen abtropfen lassen. Die Oliven in Ringe schneiden.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. In die Medaillons Taschen einschneiden, die Taschen mit den Senfrüchten füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen, darin die Medaillons kurz anbraten. Gleichzeitig in einer anderen Pfanne zwei Esslöffel Butter schmelzen, mit Semmelbrösel vermengen und braun werden lassen.

Die Medaillons herausnehmen, mit jeweils einem Esslöffel Bitterorangenlikör und einem Esslöffel brauner Butter übergießen und anschließend im Backofen weiter garen lassen.

Für das Kartoffelsalat-Dressing den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. In einer Schüssel den Knoblauch mit dem Olivenöl und dem Essig vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiteren Schüssel die Kartoffelscheiben mit den Bohnen, den Tomaten und den Olivenringen vermengen und mit dem Dressing übergießen.

Die Filettaschen aus dem Ofen nehmen und auf Tellern mit dem Kartoffelsalat anrichten.



„Erbсенcremesuppe mit Minz-Pesto und Tomaten-Kräuter-Bruschetta“ von Thomas Winkler

Zutaten für zwei Personen

300 g	Erbsen, tiefgekühlt
2	Schalotten
2 Scheiben	Weißbrot, groß
2	Fleischtomaten
1	Zwiebel
2	Zitronen
400 ml	Gemüsefond
4 EL	Olivenöl
1 EL	Pinienkerne
20 g	Trüffel, schwarz
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Minze
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Cayennepfeffer
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Suppe eine Schalotte abziehen, halbieren und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalottenstücke kurz darin anbraten. Die unaufgetauten Erbsen und den Gemüsefond dazugeben und zugedeckt zehn Minuten kochen lassen.

Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die zweite Schalotte und eine Zehe Knoblauch abziehen und sehr fein hacken, zu den Tomaten geben und umrühren.

Einen halben Bund Petersilie und einen halben Bund Basilikum waschen, die Blätter sehr fein hacken und beiseite stellen.

Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und einen Esslöffel Saft mit einem Esslöffel Olivenöl, einer kräftigen Prise Cayennepfeffer und Salz zu einer dickflüssigen Masse verrühren und zu der Tomaten/Zwiebeln/Knoblauch-Mischung geben. Mit einer Prise Zucker abschmecken und zum Schluss die gehackten Kräuter hinzugeben. Zur Seite stellen.

Für das Pesto die Blätter der Minze abzupfen. Eine weitere Zehe Knoblauch abziehen, hacken und mit der Minze vermengen. Die Pinienkerne, einen Esslöffel Zitronensaft und etwas Öl dazugeben. Das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vier Esslöffel der Erbsenbrühe hinzugeben.

Von zwei Scheiben Weißbrot die Rinde abschneiden und in einer beschichteten Pfanne rösten.

Die Suppe vom Herd nehmen und die Erbsen pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Brot mit der Tomaten-Kräuter-Mischung bestreichen und den gehobelten Trüffel darauf legen.

Die Suppe in Suppentassen anrichten und mit dem Minz-Pesto garnieren, dazu das möglichst noch warme Brot servieren.