



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 17. November 2009 |

„Basilikumsuppe mit geschnetzelter Kalbsleber“ von Maggy Crüts

Zutaten für zwei Personen

75 g	Kalbsleber
70 g	Parmesan
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Weißbrot
15 g	Pinienkerne, geröstet
15 g	Mehl
15 g	Butter
5 EL	Olivenöl
500 ml	Kalbsfond
1 EL	Worcestershiresauce
1 Bund	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in sehr schmale Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Kalbsleberscheiben hineinlegen und auf hoher Flamme braten. Die Kalbsleberscheiben salzen und pfeffern.

Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Hälfte des Basilikums abzupfen. Den Parmesan reiben. Das Ganze nun zusammen mit den Pinienkernen zu einem Pesto vermengen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken, in die Pfanne geben und fünf Minuten glasig braten. Das Mehl in die Pfanne geben, umrühren und eine Minute kochen lassen. Den Kalbsfond, sowie die Worcestershiresauce hinzugeben und das Ganze nun zehn Minuten leicht köcheln lassen und danach pürieren. Anschließend die Suppe in die Pfanne geben und zwei Esslöffel der Pestosauce unterheben.

Die Weißbrotscheibe entkrusten, quer durchschneiden und mit dem Nudelholz flach rollen. Danach die flachgerollten Weißbrotscheiben mit dem übrigen Olivenöl beidseitig bestreichen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Nach dem Anrösten die Weißbrotscheiben zerstückeln, so dass Croutons entstehen.

Die angebratene Kalbsleberscheiben in der Mitte der Suppenteller platzieren, die Suppe hinzugießen, sowie die Weißbrotscheiben darüber streuen und das Ganze mit dem restlichem Basilikum garnieren.



„Grünes Erbsenrisotto“ von Cederic Esmarch

Zutaten für zwei Personen

150 g	Risottoreis
100 g	Erbsen, tiefgekühlt
4	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
50 g	Parmesan
2 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel
1 TL	Pinienkerne
100 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Geflügelfond
25 g	Butter
3 EL	Olivenöl
0,5 Bund	Basilikum
2 Zweige	Minze
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Pinienkerne in eine Pfanne geben und dort kurz anrösten. Anschließend herausnehmen.

Die Blätter vom Basilikum abzupfen, eine Knoblauchzehe abziehen und beides, sowie die Pinienkerne fein hacken. Etwa 15 Gramm Parmesan reiben und mit dem Basilikum, dem Knoblauch, den Pinienkernen, Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Olivenöl zu einer Paste vermengen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restliche Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Den Reis zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit 50 Millilitern Geflügelfond auffüllen. Danach aufkochen lassen und bei kleiner Hitze unter Rühren nach und nach den übrigen Fond zugeben, bis das Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält.

Die Riesengarnelen längs halbieren, von der Schale und dem Darm befreien.

Diese dann mit den Erbsen, der Hälfte des Pestos, der Butter und etwa 15 Gramm Parmesan dazugeben.

Etwas Minze von den Zweigen abzupfen.

Das Risotto auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan und dem Pesto garnieren.



„Fischsuppe mit Garnelen“ von Gina Hartmann

Zutaten für zwei Personen

100 g	Rotbarsch, küchenfertig
100 g	Lachs, küchenfertig
100 g	Seehecht, küchenfertig
100 g	Schellfisch, küchenfertig
5	Garnelen, groß, mit Kopf und Schale
2 Stangen	Sellerie
400 g	Tomaten, geschält, aus der Dose
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
375 ml	Weißwein, trocken
3 EL	Olivenöl
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 TL	Pfefferkörner
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Ganze leicht mit Salz bestreuen und kaltstellen. Den Sellerie schälen und in zentimetergroße Scheiben schneiden. Das zarte Grün für später aufbewahren. Die Zwiebel abziehen und grob hacken. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein schneiden. Den Knoblauch zusammen mit den Pfefferkörnern mörsern und einen Esslöffel Olivenöl unterrühren. Die Tomaten aus der Dose abtropfen lassen, klein schneiden und den Saft auffangen.

In einem Topf das übrige Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel und die Selleriescheiben kurz darin andünsten, dann die Tomaten unterrühren, den Weißwein angießen und kräftig aufkochen lassen. Nach und nach den Tomatensaft angießen und fünf Minuten köcheln lassen.

Die Fischstücke in den Topf geben, zudecken und zehn Minuten garen lassen. Die Garnelen währenddessen längs halbieren, von der Schale und dem Darm befreien und das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend mit in die Fischsuppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken.

Die Suppe in tiefe Teller geben, mit dem Selleriegrün und der Petersilie garnieren.



„Nordseekrabbensalat mit Zigarrenröllchen“ von Sedat Yildiz

Zutaten für zwei Personen

200 g	Nordseekrabben, frisch
50 g	Gehacktes, vom Lamm
2	Avocados, weich
5	Cocktailtomaten
50 g	Blattspinat, frisch
3	Schalotten
1 Knolle	Sellerie
0,5	Blattsalat
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
50 g	Schafskäse, 60% Fettgehalt
1 Packung	Türkische Teigplatten
25 g	Butter
1 L	Rapsöl
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie, glatt
3 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Avocados aushöhlen und durch ein Haarsieb geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die erste Hälfte zu den Avocados geben. Drei Cocktailtomaten vierteln und ebenfalls zu der Avocadomasse geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Olivenöl abschmecken. Die Krabben hinzugeben und gut unterrühren.

Den Salat von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und zwei Blätter auf einen Teller geben, die Krabbenfleisch-Masse hineingeben und in den Kühlschrank stellen.

Den Spinat waschen und trocken schleudern. Anschließend in Salzwasser kochen, danach den Saft aus dem Spinat pressen. Die Butter in eine Pfanne geben, die zweite Hälfte der Schalotte hinzugeben und glasig anbraten. Nun das Ei und den Spinat hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze andünsten.

Die Hälfte der Petersilie zupfen, den Rosmarin und den Thymian abzupfen und klein hacken. Den Schafskäse in kleine Stückchen zerdrücken und mit der Petersilie, dem Rosmarin und dem Thymian vermischen.

Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die restlichen zwei Schalotten abziehen, klein hacken und hinzugeben. Das Gehackte und die übrige Petersilie ebenfalls dazugeben und das Ganze scharf anbraten.

Die Spinat-, die Schafskäse- und die Hackfleisch-Mischung jeweils in ein Teigblatt geben und einrollen. Diese Röllchen dann nacheinander einzeln in eine Pfanne geben und von jeder Seite etwa eine Minute im Rapsöl frittieren.

Den Sellerie schälen und in schmale Streifen schneiden.

Den Krabbenfleisch-Cocktail zusammen mit den Zigarrenröllchen anrichten. Das Ganze mit den übrigen Cocktailtomaten und den Selleriestreifen garnieren.



„Gegrillte Seeteufelspieße mit Blumenkohlpüree“ von Sabine Greiner

Zutaten für zwei Personen

8	Seeteufelmedaillons, à 100 g
500 g	Blumenkohl
2	Schalotten
1 Knolle	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
1 Schote	Chili, rot, scharf
45 g	Butter
50 ml	Kokosnussmilch
50 ml	Milch
500 ml	Geflügelfond
1 EL	Sesamöl
2 EL	Olivenöl
1	Muskatnuss
4 Stangen	Zitronengras
1 EL	Sojasauce, hell
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. 25 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Schalotten und des Knoblauchs und einen Teelöffel Ingwer darin anschwitzen. Den Blumenkohl vom Strunk befreien, in Röschen zerteilen und dazugeben. Danach mit dem Geflügelfond ablöschen und zehn Minuten garen lassen.

Die Zitronengrasstangen am oberen Ende mit einem scharfen Messer spitz zuschneiden, in eine große flache Schüssel legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Chili und den restlichen Knoblauch, sowie die restliche Schalotte mit dem Sesam- und Olivenöl, dem Zitronensaft und der Sojasauce vermischen und das Ganze über die Spieße in der Schale geben.

Anschließend die Spieße in den Kühlschrank stellen und gut durchziehen lassen. Zwischendurch die Spieße mehrmals wenden.

Den Blumenkohl vom Herd nehmen und fein pürieren. Die Muskatnuss reiben. Die Kokosnussmilch und die Milch in einen Topf geben, aufkochen lassen und mit etwas Muskatnuss würzen. Die restliche Butter und die pürierte Blumenkohlmasse hinzugeben, das Ganze miteinander vermengen und warm halten.

Die Seeteufelmedaillons waschen und trocken tupfen. Die Spieße aus dem Kühlschrank nehmen und je zwei Medaillons auf einen Spieß stecken. Die Spieße in einer beschichteten Grillpfanne von jeder Seite drei Minuten anbraten.

Die Seeteufelspieße zusammen mit dem Blumenkohlpüree auf Teller geben und anrichten.