



## | Die Küchenschlacht – Vorspeise vom 08. September 2009 |

### „Pizza-Lachs-Herzen“ von Hannelore Ostgathe

#### Zutaten für zwei Personen

100 g	Räucherlachs
100 g	Frischkäse
150 g	Mehl
50 g	Forellenkaviar
50 g	Lachskaviar
4	Zwiebeln
1	Zitrone, unbehandelt
4 g	Trockenhefe
2 TL	Backpulver
2 EL	Weißwein
1 Bund	Petersilie, kraus
1 Bund	Minze
1 Bund	Dill
4 EL	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit der Hefe, dem Backpulver, Zucker und Salz vermischen. 200 Milliliter lauwarmes Wasser und das Olivenöl zum Mehl hinzugeben. Das Ganze zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig ausrollen und mit einer Herzform ausstechen. Die Herzen auf ein Backblech legen und backen.

Den Frischkäse mit dem Wein vermengen. Die Petersilie und die Minze zupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zwiebeln abziehen, mit der Petersilie und Minze fein hacken und die Kräutermischung unter die Frischkäsemasse heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Herzen aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend die Käsemasse auf den Pizzaherzen verteilen.

Den Dill zupfen. Die Lachsscheiben und den Forellenkaviar auf die Herzen geben und mit Dill dekorieren.



## **„Kokos-Tomaten-Suppe“ von Stephan Werner**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Jakobsmuscheln, küchenfertig
400 ml	Kokosmilch
200 ml	Sahne
100 ml	Gemüsefond
350 g	Flaschentomaten
2 Stangen	Staudensellerie
2	Limetten, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Currypaste, gelb
2 EL	Joghurt
3 EL	Fischsauce
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
0,5 Bund	Thaibasilikum
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Tomaten, halbieren, vom Strunk befreien und das Fruchtfleisch würfeln. Den Sellerie vom Strunk und Grün befreien und in kleine Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Ganze in Butter andünsten.

Die Kokosmilch durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen und den übrig gebliebenen Rahm in einem Topf erhitzen. Den Sellerie, den Knoblauch und die Currypaste hinzugeben und für fünf Minuten dünsten lassen. Die Tomaten, den Gemüsefond und die restliche Kokosmilch dazu geben und kurz aufkochen. Das Ganze zu einer Suppe pürieren.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und salzen. Eine Minute von beiden Seiten in Olivenöl anbraten.

Die Limetten halbieren und auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Fischsauce und Limettensaft abschmecken und mit Joghurt verfeinern.

Ein paar Blätter Basilikum abzupfen und die Sahne steif schlagen. Die Suppe mit jeweils zwei Jakobsmuscheln in tiefen Tellern anrichten und mit Sahne und Basilikum dekorieren.



## **„Räucherforellen-Cremesuppe mit Blätterteigfisch“ von Karin Hornberger**

### **Zutaten für zwei Personen**

75 g	Forellenfilets, geräuchert
500 ml	Gemüsefond
1 Stange	Lauch
1 Knolle	Sellerie
1 Platte	Blätterteig
1	Karotte, klein
1	Kartoffel, mehligkochend
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
1	Wacholderbeere
1	Lorbeerblatt
4	Pfefferkörner, schwarz
1 EL	Olivenöl
	Zucker
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Blätterteigplatte ausrollen und die mit einer Form Fische ausstechen. Je ein schwarzes Pfefferkorn als Auge in den Teig drücken. Das Ei trennen, die Fische mit Eigelb bestreichen und etwa 18 Minuten backen.

Die Forellenfilets klein schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Forellenfilets mit dem Saft beträufeln. Die Kartoffel schälen und klein schneiden. Die Karotte, den Lauch und den Sellerie putzen, klein schneiden und zusammen mit der Kartoffel kurz in Olivenöl andünsten. Den Gemüsefond angießen.

Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeere in ein Teesieb geben und mit in die Suppe geben. Etwa fünf Minuten köcheln lassen, anschließend das Teesieb entfernen. Die Forellenfilets dazugeben und fein pürieren. Die Suppe mit Cayennepfeffer, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Blätterteigfische zusammen mit der Forellensuppe in tiefen Tellern anrichten.



## **„Überbackene Jakobsmuscheln“ von Jörg Binnemann**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Jakobsmuscheln, frisch mit Schale
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
4	Tomaten
10 g	Butter
4 EL	Olivenöl
4 EL	Portwein
100 ml	Fischfond
25 g	Parmesan
20 g	Semmelbrösel
2 Zweige	Petersilie
1 TL	Zucker
0,5	Baguette
	Piri Piri-Gewürz
	Paprikapulver, edelsüß
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend Schale und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden.

Den Knoblauch zusammen mit den Schalotten in drei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren und die Tomaten hinzugeben. Den Fischfond angießen und aufkochen lassen. Mit Portwein, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Piri Piri abschmecken.

Das Muschelfleisch aus der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten etwa eine Minute scharf anbraten. Die Muschelschalen säubern.

Die Petersilie fein hacken. Das Muschelfleisch in die Muschelschalen geben und mit der Tomatensauce übergießen. Anschließend die Semmelbrösel und die Petersilie darüber streuen und den Parmesan darüber reiben. Die Schalen in den Backofen geben und vier Minuten überbacken. Das Brot in Scheiben schneiden.

Die Jakobsmuscheln zusammen mit dem Brot auf Tellern anrichten und servieren.



### **„Feldsalat mit Kartoffeldressing und geräuchertem Aal“ von Joachim Herbst**

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Aalfilet, geräuchert
100 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Feldsalat
4	Wachteleier
2	Riesenchampignons, weiß
1	Zitrone, unbehandelt
1	Schalotte
50 ml	Rinderfond
2 Scheiben	Toastbrot
30 g	Butter
3 EL	Olivenöl
1 EL	Sherry
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in ein Sieb geben und erst kurz unter warmen, dann unter kaltem Wasser spülen. Die Würfel in das Dressing geben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Kartoffeln abgießen und heiß pressen. Unter Rühren erst den Fond, dann den Sherry und das Öl hinzugeben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in Butter goldgelb rösten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Stiele aus den Champignons herausbrechen, die Pilze enthäuten und in feine Streifen schneiden. Das Aalfilet im Backofen leicht erwärmen.

Die Wachteleier etwa vier Minuten kochen. Anschließend pellen und mit einem Eischneider in Scheiben schneiden.

Das Kartoffeldressing mit dem Feldsalat vermischen und auf Tellern anrichten. Die Aalstücke darauf geben und mit Eischeiben garnieren. Zum Schluss die Brotwürfel und Pilzstreifen darüber streuen.