

| Die Küchenschlacht - Menü am 13. Oktober 2015 |

„Vorspeisen“ Alfons Schuhbeck



Vorspeise: „Ziegenkäse-Tiramisu“ von Alexandra Michel

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsecreme:

150 g Ziegenfrischkäse
3 EL Naturjoghurt (Rahmjoghurt mit 10% Fett)
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomatensauce:

6 Fleischtomaten, groß
1 EL Balsamico-Essig, dunkel
½ TL Tabasco
1 TL Agavendicksaft
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Basilikumsauce:

1 Bund Basilikum
1 Zitrone
100 ml Gemüsefond
1 TL Agavendicksaft
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zwischenlage:

1 Ciabatta

Für die Garnitur:

2 Cocktailtomaten
2 Zweige Basilikum
2 TL Limetten-Olivenöl

Zubereitung

Für die Käsecreme den Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensauce die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Im heißen Wasser kurz ruhen lassen und anschließend häuten. Die Tomaten halbieren, entkernen und zusammen mit dem Olivenöl, dem Balsamico-Essig, dem Agavendicksaft und mit Salz und Pfeffer pürieren.

Für die Basilikumsauce das Basilikum waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die geschnittenen Basilikumblätter,



den Zitronensaft, das Olivenöl mit dem Gemüfefond zusammen pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und die Rinde entfernen. Fünf Scheiben Baguette mit Olivenöl in einer Pfanne kross rösten und anschließend fein zerkrümeln.

Zum Anrichten die Hälfte der Baguettekrümel in die Gläser verteilen und mit der Tomatensauce übergießen. Darauf etwas Käsecreme und Basilikumsauce geben. Nochmals Krümel darauf verteilen sowie Tomatensauce, Käsecreme und Basilikumsauce in die Gläser füllen. Mit je einer Cocktailtomate und Basilikumblättern garnieren.

Das Ziegenkäse-Tiramisu mit dem Limetten-Öl beträufeln und die Gläser auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Lachscarpaccio mit Avocado-Prosecco-Creme und geistem Fenchel“ von Pascal Dieckmeyer

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachscarpaccio:

2	Lachsfilets, ohne Haut, à 150 g
1	Limette
1	Zitrone
2 TL	Fleur de Sel
½ TL	Chili, grob, scharf
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Avocado-Prosecco-Creme:

2	reife Avocados
1	Limette
100 g	Crème fraîche
50 ml	Prosecco, halbtrocken
	Meersalz, aus der Mühle
	bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für den geisteten Fenchel:

1	Fenchelknolle, mit Fenchelgrün
---	--------------------------------

Für die Garnitur:

1 Bund	Rucola
150 g	Wildkräutersalat

Zubereitung

Für das Lachscarpaccio die Filets waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auspressen, den aufgeschnittenen Lachs mit der Hälfte des Limettensafts beträufeln und für zehn Minuten ziehen lassen. Zwei Esslöffel Olivenöl, mit dem Limettensaft und einer Prise Chili mischen und zur Seite stellen.

Für die Avocado-Prosecco-Creme die Avocados teilen, das Fruchtfleisch herausnehmen und mit dem Crème fraîche in der Moulinette mixen. Die Limette teilen, den Saft auspressen und mit dem Prosecco in die Moulinette zugeben. Alles nochmals mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten Rucola und Wildkräutersalat waschen, trocken tupfen und als Bett mit der Avocado-Creme auf den Tellern anrichten. Die gebeizten Lachsscheiben darauf platzieren und mit dem Chili-Limettenöl beträufeln. Die geistete Fenchelknolle aus dem Tiefkühlfach nehmen, über das Carpaccio raspeln, mit Fleur de Sel würzen, und servieren.



Vorspeise: „Spinat-Lachs-Muffins mit Feldsalat und Birnen“ von Tina Schmidt

Zutaten für zwei Personen

Für die Muffins:

4	Blätterteigquadrate, TK, aufgetaut
100 g	Battspinat, TK, aufgetaut
100 g	Räucherlachs
100 g	saure Sahne
100 g	geriebener Gouda
1 EL	Mehl
1	Ei
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat mit Birnen:

300 g	Feldsalat
1	reife Birne
2	ToastbrotscHEIBen
2 EL	Olivenöl
2 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Honig
2 EL	Himbeeressig
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Muffins die Förmchen ausbuttern, leicht mit Mehl bestäuben und mit Blätterteig auslegen. Die saure Sahne, das Ei, das Mehl und den geriebenen Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Förmchen mit Blattspinat und Lachs gleichmäßig füllen und anschließend mit dem Sahne-Gemisch aufgießen und mit ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen. Die Muffins für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen und fertig backen.

In den Zwischenzeit den Feldsalat waschen und mit der Salatschleuder trocknen. Für das Dressing das Öl, den Honig und den Himbeeressig verrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die ToastbrotscHEIBen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb, kross braten. Die Birne waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel den Feldsalat mit dem Dressing und den Birnenscheiben vermengen und mit den Toastwürfeln bestreuen.

Die Spinat-Lachs-Muffins mit dem Salat auf Tellern anrichten, mit den essbaren Blüten garnieren und servieren.



Vorspeise: „Linsen-Kokos-Suppe mit Putenspießen“ von Stefan Brunn

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g	rote Linsen
1	Zwiebel, mittelgroß
1	rote Chili
1	Ingwer (10 cm)
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
½ EL	Madras Currypulver, scharf
750 ml	Hühnerfond
400 ml	Kokosmilch
1	Zitrone
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Putenspieße:

1	Putenbrustfilet, à 150 g
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

4 Zweige	Koriander
----------	-----------

Zubereitung

Für die Suppe die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Ebenso mit dem Ingwer vorgehen. In einem Topf das Öl erhitzen und darin die Zwiebel und den Ingwer mit dem Curry anschwitzen. Nach Schärfenbedarf die Chilischote fein schneiden und hinzufügen. Beide Paprika waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und mit den Linsen in den Topf zugeben. Alles mit dem Fond und der Kokosmilch ablöschen und köcheln lassen, sodass die Linsen gar werden. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie etwas ausgepressten Zitronensaft abschmecken.

Während dem Köcheln der Suppe das Fleisch waschen, trocken tupfen und in längliche dünne Scheiben schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Spieße stecken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Spieße goldbraun braten.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Putenspießen und frischen Korianderblättern garnieren und servieren.



Vorspeise: „Blätterteigpasteten mit Spinat-Salat“ von Philipp Luchscheider

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasteten:

1	Putenbrustfilet, à 250 g
1	Strudelteig
150 g	Champignons
½ Knolle	Sellerie
½	Lauch
3	Karotten
1	Zwiebel
1½ EL	Butter
2 EL	geriebener Emmentaler
½ EL	Mehl
150 ml	trockener Weißwein
1 EL	Butter
60 ml	Sahne
1 EL	Semmelbrösel
3	getrocknete Nelken
1	Lorbeerblatt
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinat-Salat:

150 g	Babyspinat
5	Pflaumentomaten, sehr klein
1 EL	Senf
1 EL	Honig
3 EL	Balsamico-Essig
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Pasteten die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Sellerie, Lauch, Champignons und Karotten waschen trocken, schälen und fein würfeln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne Öl und die Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Fleisch und das Gemüse zugeben, mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Nelken würzen und alles kurz anbraten.

In einem weiteren Topf die Butter mit dem Mehl erhitzen und mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Sahne zugeben und mit dem Wein ablöschen. Alles aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Saft von der Zitrone abschmecken.



Die Gratinförmchen mit dem Blätterteig auslegen, mit dem Hähnchen-Gemüseragout füllen, der Sauce übergießen und mit den Semmelbröseln sowie dem Käse bestreuen. Die Pasteten für zehn Minuten im Ofen goldgelb backen.

Den Salat waschen und in der Salatschleuder trocknen. In einer Schüssel, das Olivenöl, den Essig, den Senf sowie den Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten teilen zum Salat geben und alles mit dem Dressing gut mischen.

Die Pasteten aus dem Ofen nehmen und mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.