

| Die Küchenschlacht - Menü am 11. August 2015 |

„Vorspeisen“ Nelson Müller



Vorspeise: „Forellencreme-Nocken im Chipsmantel mit Feldsalat, Himbeervinaigrette und Bacon“ von Claudia Thimm-Czaja

Zutaten für zwei Personen

Für die Forellencreme-Nocken:

- 1 geräuchertes Forellenfilet
- 2 Scheiben Bacon
- 1 Zitrone
- 2 EL Sauerrahm
- 3 EL Crème fraîche
- 50 g Frischkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund glatte Petersilie
- scharfes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chips:

- 2 festkochende Kartoffeln
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Für den Feldsalat mit der Himbeervinaigrette:

- 150 g Feldsalat
- 1 Schale frische Himbeeren
- 1 EL Waldhonig
- 5 EL Himbeeressig
- 5 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Fritteuse mit dem Öl befüllen und auf Temperatur bringen.

Für die Forellencreme-Nocken den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Die Zitrone auspressen. Das Forellenfilet von der Haut lösen, mit den Kräutern in eine Schüssel geben und zerkleinern. Den Sauerrahm, die Crème fraîche, den Frischkäse und etwas Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, alles gut vermischen und dann die Masse kalt stellen.

Für die Chips die Kartoffeln schälen und auf einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben ins heiße Fritteusenfett geben und kross frittieren. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mit etwas Salz würzen. Vier Chips beiseitelegen. Die restlichen Chips zerkleinern und auf einem Teller verteilen.



Den Bacon in einer Pfanne kross braten und ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

Den Feldsalat putzen. Für die Himbeervinaigrette das Olivenöl, den Himbeeressig, den Waldhonig, etwas Salz und Pfeffer sowie einige frische Himbeeren durch ein Sieb streichen, gut vermischen und abschmecken.

Den Feldsalat auf zwei Tellern anrichten und ein wenig Vinaigrette auf dem Salat verteilen. Aus der Forellencreme mit zwei Löffeln Nocken ausstechen und diese in den zerbröselten Chips wälzen. Die Nocken dann mittig auf dem Feldsalat drapieren, mit Vinaigrette beträufeln und den Teller mit den übrigen Himbeeren garnieren. Zum Schluss den Bacon und jeweils zwei Chips auf die Forellencreme legen und servieren.



Vorspeise: „Brunnenkresse-Schaumsüppchen mit Käsekrusteln“ von Gundula Glaser

Zutaten für zwei Personen

Für die Brunnenkresse-Schaumsuppe:

1 Bund	Brunnenkresse
1	kleine Zwiebel
1	Tomate
20 g	Sahne
120 ml	Milch
300 ml	Gemüsefond
50 ml	Weißwein
4 Stängel	Kerbel
2 TL	weißer Balsamico
2 EL	Olivenöl
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
½ TL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Käsekrusteln:

1	festkochende Kartoffel
50 g	junger Bergkäse
1	Ei
1	Muskatnuss, zum Mahlen
125ml	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für das Schaumsüppchen die Tomate überkreuzt einschneiden, blanchieren, häuten, halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Kerbel kleinschneiden. Die Blätter der Brunnenkresse abzupfen, einige davon beiseite stellen und die Stiele der Brunnenkresse in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Den Kerbel und die Brunnenkresse hinzugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und anschließend den Gemüsefond zugießen. Bei schwacher Hitze köcheln und anschließend mit der Butter gut durchmischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Für die Käsekrusteln den Bergkäse sowie die Kartoffel fein reiben und gut ausdrücken. Das Ei trennen und das Eigelb hinzufügen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und die Masse zu fünf Zentimeter großen Talern formen. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin ausbacken.



Die restliche Brunnenkresse und das Olivenöl aufmixen.

In kleinem Topf den weißen Balsamico leicht reduzieren, die Milch hinzugeben und kurz erhitzen. Anschließend mit dem Pürierstab kräftig aufschäumen.

Die Tomatenwürfel in ein Suppengefäß geben, anschließend die Suppe darauf gießen. Mit dem Milchschaum toppen und mit dem Brunnenkresse-Öl beträufeln.

Das Brunnenkresse-Schaumsüppchen mit den Käsekrusteln anrichten und servieren.



Vorspeise: „Räucherlachs-Tatar mit Guacamole, Wasabi-Mayonnaise und Pumpernelchips auf Rote Bete“ von Niklas Zeiner

Zutaten für zwei Personen

Für den das Tatar:

250 g Räucherlachs
2 Zitronen
4 Schalotten
1 Chilischote
1 Bund Dill
Zucker zum Abschmecken
100 ml Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Guacamole:

2 Avocados
100 g Cherrytomaten
1 Bund Schnittlauch
2 Zitronen
1 Bund Koriander
1 Prise brauner Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise:

2 Eier
1 EL Weißweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
200 ml Öl
2 TL Wasabipaste
1 Zweig Dill

Für die Rote Bete:

1 vorgekochte Rote Bete
2 EL Dicker Balsamicoessig
1 EL flüssiger Honig
Olivenöl

Für die Brotchips:

4 Scheiben Pumpenickel
Pflanzenöl, zum Braten

Sonstiges:

150 g Cashewkerne



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Tatar den Lachs in feine Stücke hacken. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und sehr fein schneiden. Die Dillblätter von den Stängeln zupfen und ebenfalls fein hacken. Alles in eine Schüssel geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Zutaten damit beträufeln und das Ganze mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Guacamole die Avocados halbieren, entsteinen, schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, die Zitronenschale abreiben und für die Rote Bete beiseitelegen. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Cherrytomaten waschen und in feine Würfel schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und gemeinsam mit dem Schnittlauch klein schneiden. Das Ganze unter die Avocado mischen und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Für die Mayonnaise den Dill fein hacken. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Essig, dem Senf und dem Öl zu einer Mayonnaise verrühren. Anschließend mit dem Wasabi und dem Dill verfeinern.

Das Brot im Backofen knusprig backen.

Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden und mit etwas Balsamicoessig, Olivenöl, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer marinieren.

Das Lachstatar mit der Guacamole, der Mayonnaise und das Brot mit der rote Bete auf Tellern anrichten und mit den Cashewkernen garnieren.



Vorspeise: „Linsen-Sticks mit Mango-Chutney“ von Ramona Kliche

Zutaten für zwei Personen

Für die Sticks :

120 g	rote Linsen
½	Zitrone
1	Knoblauchzehe
4-6 EL	Paniermehl
2 EL	Kichererbsenmehl
250 ml	Gemüsefond
2	Lorbeerblätter
	schwarze und weiße Sesamkörner
	Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Mango-Chutney:

½	Mango
½	Zwiebel
1	Ingwer, klein
½	rote Chilischote
1 EL	Rosinen
1 ½ EL	Apfelessig
1-2 EL	Zucker
½ TL	gemahlener Kurkuma
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Chutney die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, den Ingwer ebenfalls schälen und beides in sehr feine Würfel schneiden. Die Chilischote in hauchdünne Streifen schneiden. In einem Topf den Apfelessig, den Zucker und das Kurkuma erhitzen und alle gewürfelten Zutaten sowie die Chilischotenstreifen dazu geben und solange köcheln lassen, bis die Mango weich geworden ist. Anschließend mit einem Stabmixer kurz durchpürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Rosinen unterrühren.

Für die Sticks den Gemüsefond mit den Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Die Linsen in einem Sieb unter fließendem Wasser gut abspülen. Die Linsen in den Fond geben und gar köcheln lassen. Die Lorbeerblätter wieder entfernen. Die Linsen in einem Sieb abgießen, die überschüssige Stärke abspülen und in ein Trockentuch geben und einschlagen. Solange oben zudrehen, bis die ganze Flüssigkeit entwichen ist. In einer Schüssel die Linsen mit je zwei Esslöffeln Kichererbsenmehl und Paniermehl vermengen. Den Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse fein pressen, hinzugeben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend daraus kleine Sticks formen. Das restliche Paniermehl mit dem Sesam auf einen Teller geben. Darin nun die geformten Teigrollchen wälzen. Von allen Seiten in einer Pfanne in reichlich Öl goldgelb ausbacken und anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Linsensticks mit dem Mango-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Seeteufel mit Ananas-Carpaccio und rotem Basilikumschaum“ von Michael Bieschke

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

- 300 g Seeteufelfilet, ohne Haut
- 4 Scheiben milder Frühstücksspeck
- 6 frische Basilikumblätter
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Fleur de Sel
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ananas-Carpaccio:

- 1 kleine Ananas
- 1 rote Chilischote
- 1 unbehandelte Orange
- 3 EL weißer Balsamico
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den roten Basilikumschaum:

- 250 ml fettarme Milch
- 1 Bund rotes Basilikum
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Ananas-Carpaccio die Ananas schälen und mit einem scharfen Messer möglichst dünne Scheiben abschneiden. Diese noch einmal halbieren, den Strunk heraus schneiden und die Scheiben überlappend auf einem Teller anrichten. Die Orange auspressen. Den weißen Balsamico, den Honig und den Orangensaft in einem Becher verrühren und mit dem Pflanzenöl aufschlagen, bis eine leichte Bindung entsteht. Die Chilischote in sehr kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über die Ananasscheiben geben und ziehen lassen.

Den Seeteufel in vier gleich große Stücke schneiden. Die Basilikumblätter hacken. Den Frühstücksspeck ausbreiten und mit etwas Fleur de Sel (je nachdem, wie salzig der Speck ist) und schwarzem Pfeffer würzen, mit dem Basilikum bestreuen. Die Seeteufelstücke auf den Speck legen und einwickeln. Die Fischpäckchen in Butterschmalz circa drei bis vier Minuten von jeder Seite anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Den Fisch auf ein Backblech legen und im Backofen bei 100 Grad Celsius etwa fünf Minuten (je nach Dicke des Fisches) gar ziehen lassen.



Für den roten Basilikumschaum das rote Basilikum grob hacken und mit der Milch in ein Gefäß geben. Circa zehn bis fünfzehn Minuten ziehen lassen. Dann die Basilikummilch mit einem Stabmixer durchpürieren, bis ein lockerer Schaum entsteht.

Die Fischpäckchen auf der Ananas anrichten, mit dem Basilikumschaum benetzen und servieren.