

| Die Küchenschlacht - Menü am 17. Februar 2015 |

„Vorspeisen“ Alfons Schuhbeck



Vorspeise: „Marokkanischer Möhrensalat mit Datteln, Mandeln und Pistazien im Brotlaib“ von Daniel Maula

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

400 g	Möhren
10	Datteln, getrocknet, ohne Kerne
60 g	Pistazien, geschält
70 g	Mandeln, gehackt ohne haut
2	Schalotten
3 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone
½ Bund	Koriander
½ Bund	Petersilie, kraus
½ Bund	Minze
1 EL	Blütenhonig
1 TL	Currypulver, scharf
4 EL	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Leib	Dinkelbrot, Durchmesser 20 cm
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft der Zitrone, den Honig, einen halben Teelöffel Curry und das Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Möhren waschen und schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten in feine Ringe und den Knoblauch in Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch glasig dünsten. Die Möhren und das Dressing dazugeben und kurz unterrühren. Anschließend abkühlen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und die Mandeln und die Pistazien goldbraun rösten.

Die Datteln fein schneiden. Den Koriander, die Petersilie und die Minze waschen und trockenschütteln. Anschließend die Blätter abzupfen und kleinhacken.



Die Möhren mit dem restlichen Curry, etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die Kräuter unterheben. Die Datteln in die Mandel-Pistazien-Mischung unterrühren. Die Mischung auf die Möhren geben.

Das Brot aushöhlen. Den Knoblauch abziehen und hacken. Das Olivenöl mit dem Knoblauch vermengen und das Brot damit ausstreichen. Abschließend das Brot für kurze Zeit in den Backofen geben.

Den Marokkanischen Möhrensalat mit Datteln, Mandeln und Pistazien in dem Brotlaib anrichten und servieren.



Vorspeise: „Reis-Blini mit Lachs, Garnelen und Rote-Bete-Feldsalat“ von Petra Berscheid

Zutaten für zwei Personen

Für die Reisblinis:

100 g	Graved Lachs, in Scheiben, ohne Haut
125 g	Wildreismischung
1	Lauchzwiebel
1	Ei
60 ml	Milch
25 g	Mehl
4 Zweige	Dill
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen:

4	große Garnelen, geschält, mit Schwanzstück
1 Zehe	Knoblauch
50 ml	lieblicher Weißwein
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

100 g	Feldsalat
1	Rote Bete, vorgegart
40 g	Walnüsse
2 TL	Akazienhonig
4 EL	Walnussöl
	Weißweinessig, zum Abschmecken

Für die Garnitur:

125 g	Schmand
50 ml	Sahne
2 Zweige	Dill
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Reis bissfest garen.

Für die Blinis das Ei aufschlagen und mit der Milch vermengen. Das Mehl unterrühren und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Anschließend den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen.

Die Lauchzwiebel waschen und fein schneiden. Den Großteil des Dills fein hacken und den Rest für die Garnitur beiseitelegen.



Den Schmand mit dem gehackten Dill vermengen und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Sahne untermengen und verrühren.

Den Reis mit dem Teig und den Lauchzwiebeln vermengen und mit etwas Salz abschmecken. Eine Pfanne mit einem guten Schuss Rapsöl erhitzen. Kleine Teile der Reis-Teig-Mischung abtrennen, in der Pfanne in Form drücken und darin goldgelb ausbacken. Anschließend im Ofen warmhalten.

Für den Salat den Feldsalat waschen und trocknen. Die Walnuskerne grob hacken und die Rote Bete in Stifte schneiden. Den Weißweinessig, das Walnussöl und den Honig vermengen und mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete unter den Feldsalat heben und mit dem Dressing beträufeln.

Für die Garnelen den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen, die Garnelen hineingeben und kurz anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz angehen lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und die Garnelen im Weißwein bis zum Anrichten ziehen lassen.

Die Reis-Blinis mit Lachs, Garnelen und Rote-Bete-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit etwas Schmand und dem Dill garnieren und servieren.



Vorspeise: „Mediterrane Rinderfiletscheiben mit Champignons, gebackenen Zitronen und Crostini“ von Nicholas Fanselow

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

- 1 Rinderfilet à 250 g, küchenfertig
- 3 Zweige Rosamarin
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 5 EL Trüffelöl
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zitronen:

- 2 Sardellenfilets, frisch
- 2 Kirschtomaten, reif
- 2 Zitronen, dickschalig und ungewachst
- 2 Zitronenblätter
- ½ Bund Basilikum
- 100 g Büffelmozzarella
- rote Chili, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Champignons:

- 150 g Champignons
- 25 g Feldsalat
- 25 g Eichblatt
- 25 g Lollo Rosso
- 25 g Eisberg
- 50 g Rucola
- 100 g Pinienkerne
- 100 g Walnüsse, ohne Schale
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Crostini:

- 1 Ciabattabrot
- 300 g Büffelmozzarella
- 200 g Parmesan
- 1 getrocknete Chilischoten, rote?
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Basilikum
- Olivenöl, zum Beträufeln

Für die Garnitur:

- 5 EL Balsamicocreme



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen.

Für die gebackenen Zitronen zuerst die Zitronen halbieren und die Enden abschneiden, so dass die Hälften ungefähr zweieinhalb Zentimeter dick sind. Die Zitronenblätter waschen und trocknen. Mit einem Messer das Fruchtfleisch heraustrennen und den ausgeschnittenen Ring auf die Zitronenblätter legen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Ringe jeweils mit einer Scheibe Mozzarella füllen. Das Basilikum waschen, trocknen und auf den Mozzarella legen. Die restlichen Basilikum für die Crostini zur Seite legen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Sardellenfilets und eine halbe Kirschtomate auf das Basilikum geben. Mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Chili abschmecken. Abschließend mit einer weiteren Scheibe Mozzarella belegen und im Ofen backen bis die Mozzarella-Scheiben goldgelb sind.

Für die Rinderfilets das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in sehr feine Scheiben schneiden. Anschließend eine Auflaufform mit dem Trüffelöl bestreichen. Die Rinderfiletscheiben mit Frischhaltefolie bedecken und weichklopfen. Anschließend das Fleisch in der Auflaufform verteilen.

Den Rosmarin waschen und trocknen. Die Nadeln abzupfen und mit dem kochenden Wasser übergießen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Den Rosmarin mit dem Olivenöl mischen und den Knoblauch hinzufügen. Anschließend das Fleisch mit dem Rosmarinöl betupfen. Die Form für ungefähr drei Minuten in den Ofen geben.

Den Feldsalat, das Eichblatt, den Lollo Rosso, den Eisberg und den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob zerkleinern. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze braten und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Die Pinienkerne und die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Die Blattsalate mit dem Rucola vermischen. Die Pilze über den Salat geben. Abschließend die Pinienkerne und die Walnüsse drüberstreuen.

Für die Crostini das Ciabattabrot in zentimeterdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne leicht rösten. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Chilis kleinhacken. Die Schnittflächen der Ciabattascheiben mit dem Knoblauch abreiben und mit etwas Öl beträufeln. Die Scheiben mit der Mozzarella belegen, mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und dem Chili würzen und abschließend mit etwas Olivenöl bestreuen, anschließend mit dem Basilikum garnieren.

Die Mediterranen Rinderfiletscheiben mit Champignons, gebackenen Zitronen und Crostini auf Tellern anrichten, mit der Balsamicocreme garnieren und servieren.



Vorspeise: „Garnelen mit Kaviar-Talern, Himbeeressig-Zwiebeln und Puffbohnencreme“ von Cristina Brandtstetter

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

- 8 Riesengarnelen
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Puffbohnen-Creme:

- 150 g Puffbohnen (Saubohnen), TK
- 80 g Würfelspeck
- 1 rote Zwiebel, mittelgroß
- 2 EL Himbeeressig
- 2 EL Olivenöl
- 50 ml Gemüsefond
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kaviar-Taler:

- 2 Sardellenfilets, klein
- 6 TL Forellenkaviar
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Zitrone
- 4 cl Wodka
- 4 EL Crème fraîche
- 2 EL Meerrettich frisch
- 2 EL Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Puffbohnen zusammen mit dem Lorbeerblatt darin für fünf Minuten garen.

Die Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Anschließend leicht salzen.

Für die Puffbohnen-Creme die Bohnen kalt abschrecken, leicht salzen und pürieren. Sollte die Creme zu dick sein, ein wenig Fond dazugeben. Das Olivenöl untermengen und erneut pürieren. Eine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und im ausgelassenen Fett des Specks glasig dünsten. Mit Himbeeressig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Zwiebeln an den Rand der Pfanne schieben und die Riesengarnelen mit ein wenig Öl in derselben Pfanne anbraten. Mehrere Minuten braten und die Garnelen dabei immer wieder wenden.

Für die Kaviar-Taler die Butter in der Pfanne erhitzen. Aus dem Toastbrot runde Taler aus der Mitte ausstechen und diese in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Die Zitrone

halbieren und auspressen. Den Meerrettich waschen und etwas reiben. Für die Garnitur einige Zesten von der Zitrone abziehen. Die Sardellenfilets im Mixer pürieren und die kalte Crème fraîche, den Meerrettich und ein wenig

Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Wodka dazugeben und erneut mixen. Den Schnittlauch waschen, grob hacken und unter die Masse heben. Auf jeden Toastbrot-Taler ein wenig davon geben und den Kaviar darüber geben.

Die Garnelen mit Kaviar-Talern, Himbeeressig-Zwiebeln und Puffbohnen-Creme auf Tellern anrichten und mit den Zitronenzesten garnieren.



Vorspeise: „Mango-Avocado-Salat mit Mozzarella, Rucola und Garnelen“ von Julia Steinbrecher

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

4	Riesengarnelen, groß
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
½	Limette
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

1	reife Avocado
1	reife Mango
2	Orangen
50 g	Rucola
50 g	Pinienkerne
200 g	Büffelmozzarella
1 EL	Akazienhonig
3 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf erhitzen. Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Den Saft in den Topf geben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Das Konzentrat mit dem Olivenöl, dem Honig, dem Cayennepfeffer und etwas Salz und ein wenig Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Die Limette auspressen. Die Hälfte des Saftes der Limette mit den Garnelen vermengen, mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und ruhen lassen. Die Avocado einschneiden, den Kern lösen, das Fruchtfleisch herausheben und würfeln. Mit dem restlichen Limettensaft beträufeln. Die Mango schälen und in ebenso große Würfel wie die Mango schneiden. Die Mozzarella trocken tupfen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zum Anrichten die Avocado, die Mozzarella und die Mango in den Metallring geben und mit einem Löffel festdrücken und einen Esslöffel der Vinaigrette dazugeben.

Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Pfanne erneut erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen und mit dem Olivenöl in die Pfanne geben. Den Rucola waschen, trockenschleudern und mit der übrigen Vinaigrette mischen. Den Ring abziehen und das Türmchen mit etwas Vinaigrette beträufeln.

Den Kopf der Garnele abtrennen und das Fleisch von der Schale lösen. Anschließend den Rücken der Garnele längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Die Garnelen in die Pfanne geben und etwas zwei Minuten anbraten. Auf jedes Türmchen ein paar Rucolablätter drapieren und die restlichen um die Türmchen verteilen. Die Garnelen auf den Tellern anrichten und mit Pinienkernen garnieren. Den Mango-Avocado-Salat mit Mozzarella, Rucola und Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.