

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. Februar 2015 |

„Vorspeisen“ Johann Lafer



Vorspeise: „Schwäbische Flädlesuppe“ von Klaus Bolz

Zutaten für zwei Personen

1	Suppenknochen
1	Sellerie
1	Möhre
1 Stange	Lauch
1	Zwiebel
100 g	Mehl
100 ml	Milch
1	Ei
250 ml	Gemüsefond
½ Bund	Schnittlauch
1	Muskatnuss
	Erdnussöl, zum Ausbacken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Sellerie kleinschneiden, die Möhre von den Enden befreien, schälen und kleinschneiden, die Zwiebel abziehen und mit dem Lauch ebenfalls kleinschneiden. Das Gemüse und den Knochen in kochendes Wasser geben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.

50 Milliliter Milch mit 50 Millilitern Wasser, dem Mehl, dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem dicken, glatten Teig verrühren. Nach und nach mit 50 Millilitern Milch und 50 Millilitern Wasser verdünnen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen, den Teig in die Pfanne geben und die Flädle sehr dünn ausbacken. Anschließend aufeinander stapeln und in feine Streifen schneiden.

Den selbstgemachten Gemüsefond abgießen, mit dem fertigen Gemüsefond abschmecken.

Die Flädle mit dem heißen Fond übergießen, auf Tellern anrichten und mit geschnittenem Schnittlauch servieren.

.



Vorspeise: „Lachs-Crêpe-Torte mit Apfel-Meerrettich-Salat“ von Elisabeth Mayer

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Crêpe-Torte:

200 g	Räucherlachs in Scheiben
1	Limette
1 TL	Meerrettichcreme, aus dem Glas
200 g	Frischkäse
250 g	Crème fraîche
125 g	Mehl
2	Eier
300 ml	Milch
½ Bund	Dill
½ Bund	Schnittlauch
	Butterschmalz, zum Ausbacken
	Lachskaviar, zum Garnieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Apfel-Meerrettich-Salat:

2	Äpfel
1	Zitrone
1	kleine Meerrettichwurzel
1 EL	Crème fraîche
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Crêpe-Teig das Mehl, die Milch, die Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig acht kleine Crêpes backen. Dafür jeweils etwas Butterschmalz in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und etwas Teig hineingießen. Anschließend mit einer Palette wenden. Die übrigen Crêpes genauso backen.

Die Limette auspressen. Für die Füllung den Frischkäse mit der Crème fraîche, dem Limettensaft und Meerrettichcreme glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dillspitzen abzupfen und hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Dill und den Schnittlauch zum Frischkäse geben. Die Crêpes dünn mit dem Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachsscheiben belegen. Die belegten Crêpes zu einer Torte aufeinanderschichten.

Die Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, raspeln und mit Zitronensaft vermischen. Den Meerrettich reiben und dazugeben. Die Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Zum Servieren die Torte in gleich große Stücke schneiden, den Apfel-Meerrettich-Salat dazugeben und mit Dillzweigen und Lachskaviar garniert servieren.



Vorspeise: „Rote Bete mit Orangenfilets, Pumpernickel, Ziegenkäse und Himbeer-Dressing“ von Torsten Kluske

Zutaten für zwei Personen

2	vakuumierte, vorgekochte Rote Bete
2 Scheiben	rundes Pumpernickel
2	Ziegenfrischkäsetaler
1	Orange
1	Zitrone
100 g	Himbeeren (TK)
20 Blatt	Rucola
4 EL	gesalzene Erdnüsse
50 ml	dunkler Balsamicoessig
50 ml	Rotwein
50 ml	Olivenöl
1 EL	Orangensenf
1 TL	mittelscharfer Senf
1 EL	Honig
2 EL	Zucker
1 EL	Thymian mit Blüten
	Sojasauce, zum Abschmecken
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und als Bett auf einem Teller anrichten. Die Rucolablätter waschen, den Stiel kürzen und auf der Roten Bete verteilen. Die Schale der Orange abreiben. Die Orange filetieren. Die Orangenfilets auf dem Rucola anrichten.

In einer Pfanne den Zucker hellbraun schmelzen, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Himbeeren hinzufügen und weichkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in eine Schale streichen. Beide Senfsorten hinzufügen und mit einem Schneebesen vermengen. Mit Salz, Honig, Zitronensaft und Sojasauce abschmecken. Mit dem Schneebesen kräftig rühren und langsam das Olivenöl einlaufen lassen, bis ein gebundenes Dressing entsteht.

In der Moulinette das Pumpernickel und die Erdnüsse grob mahlen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz knusprig anrösten.

Das Himbeerdressing auf den Teller geben. Den Ziegenkäse in kleine Stücke brechen und mit den Pumpernickelbröseln anrichten. Mit Thymianblättern garniert servieren.



Vorspeise: „Rote-Bete-Linsen-Salat mit Jakobsmuscheln und Wasabischaum“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

100 g	Belugalinsen
1	Karotte
2	vakuumierte, vorgekochte Rote Bete
1	Schalotte
5 EL	dunkler Balsamico
5 EL	Olivenöl
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Mohnsenf
50 g	Rucola
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuscheln:

6	große Jakobsmuscheln
6 Scheiben	Lardo
	Olivenöl, zum Anbraten

Für den Wasabischaum:

100 ml	Sahne
100 g	Crème fraîche
2 EL	Wasabipaste
1	Zitrone
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Beluga-Linsen bissfest kochen. Die Karotte schälen und von den Enden befreien, die Schalotte abziehen und beides in feine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Aus dem Balsamico, dem Olivenöl, dem Ahornsirup und dem Senf ein Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen und die Karotten-Zwiebel-Mischung in eine Schale geben und mit dem Dressing marinieren.

Die Sahne, die Crème fraîche und den Wasabi verrühren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. In den Sahnesiphon geben und bis zum Anrichten kalt stellen.

Den Muskel von den Jakobsmuscheln entfernen und die Muscheln in Lardo wickeln. In heißem Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Rote Bete sehr dünn Hobeln und mit dem Linsen-Salat und dem Rucola auf einem Teller anrichten. Die Jakobsmuscheln darauf geben, den Wasabischaum darauf geben und servieren.



Vorspeise: „Rinderfilet-Bruschetta mit Feldsalat“ von Danny Graf

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinderfilet-Bruschetta:

100 g	Rinderfilet
150 g	Baguette
2	Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
50 g	Butter
50 g	Parmesan
50 ml	Olivenöl
5 Blätter	Basilikum
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Balsamicocreme, zum Garnieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

200 g	Feldsalat
100 g	Speck
50 ml	Pflanzenöl
50 ml	Balsamicoessig
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl anbraten, danach in den Ofen geben.

Das Baguette in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin anrösten.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe fein hacken. Den Strunk der Tomaten entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einer weiteren Pfanne die Hälfte der Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten in der Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Den Parmesan reiben. Die Tomaten auf das Baguette geben, darauf das Rinderfilet legen, dann den Parmesan drüber geben. Mit Basilikum und Balsamicocreme garnieren.



Den Feldsalat putzen. Den Speck in einer Pfanne mit der anderen Hälfte der Zwiebel anbraten, mit dem Feldsalat vermischen und mit dem Balsamico und dem Öl anmachen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Rinderfilet-Bruschetta mit auf Tellern anrichten und servieren.