

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. Januar 2015 |
„Vorspeisen“ Alfons Schuhbeck



**Vorspeise: „Kartoffelpuffer mit mediterranem Tomatensalat und dreierlei Dip“
von Siegfried Scheer**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

250 g festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Ei
200 g Butterschmalz
1 EL Mehl
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tomatensalat:

2 Strauchtomaten
2 schwarze Tomaten
1 Bund Rucolasalat
1 mittelgroße Zwiebel
250 g Fetakäse

Für das Dressing:

1 Zitrone
2 Chilischoten (mittlerer Schärfe)
2 EL Öl
1 EL weißer Balsamico
Zucker, zum Abschmecken
Oregano, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dips:

1 kleine Banane
1 süßer Apfel
100 g saure Sahne
2 EL flüssiger Honig (Waldhonig)
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für die Kartoffelpuffer die Zwiebeln abziehen und reiben. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls reiben. Vor der weiteren Verarbeitung das Kartoffelwasser abgießen. Die Zwiebeln, das Mehl und das Ei zu den Kartoffeln geben und alles miteinander vermengen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig portionsweise hineingeben und flachdrücken. Die Kartoffelpuffer goldbraun backen.

Für den ersten Dip die saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den zweiten Dip einen Esslöffel Honig mit dem Senf vermischen. Für den dritten Dip, den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Den Apfel und die Banane fein reiben und vermengen. Mit etwas Zucker abschmecken.

Für den Tomatensalat die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Den Fetakäse in Würfel schneiden. Die Zutaten vermengen.

Für das Dressing die Zitrone auspressen. Die Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Den Essig, das Öl und die Chilis verrühren und mit dem Zucker, dem Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat geben.

Die Kartoffelpuffer mit dem Tomatensalat auf Tellern anrichten und mit den Dips servieren.



Vorspeise: „Steirischer Backhendlsalat“ von Kathrin Koca

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

200 g festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
125 ml Rinderfond
3 EL Hesperidenessig
1 EL Senf
4 EL Maiskeimöl
1 TL Salz
Zucker, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Hühnerbruststreifen:

350 g Hühnerbrustfilet
1 Ei
6 cl Schlagsahne
100 ml Maiskeimöl
200 g Semmelbrösel
4 EL Kürbiskerne
200 g Mehl
Kürbiskernsalz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Salatdressing:

3 EL Heller Balsamicoessig
3 EL Kürbiskernöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den grünen Salat:

30 g Feldsalat
30 g Lollo Rosso
30 g Rucola
4 Cherrytomaten
125 g steirische Käferbohnen (Feuerbohnen)

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeermarmelade
½ Bund Schnittlauch



Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und bissfest kochen.

Die Kartoffeln etwas auskühlen lassen und anschließend noch warm in Scheiben schneiden. Anschließend die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Rinderfond übergießen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Mit dem Hesperidenessig, dem Salz, dem Zucker, dem Senf, einem Esslöffel Wasser und dem Maiskeimöl vermischen und über die Kartoffeln geben.

Für die Hühnerbrust das Ei verquirlen und die Schlagsahne unterrühren. Die Kürbiskerne grob hacken und mit den Semmelbröseln mischen. Für das Panieren der Hühnerbruststreifen das Mehl auf einem flachen Teller bereitstellen. Daneben das Ei-Sahne-Gemisch und die Kürbiskern-Semmelbrösel-Mischung platzieren.

Die Hühnerbrust waschen und trocken tupfen und anschließend in Streifen schneiden. Die Streifen mit dem Kürbiskernsalz würzen, in dem Mehl wenden und durch das Ei-Sahne-Gemisch ziehen. Anschließend die Streifen in der Mischung aus den Kürbiskernen und Semmelbröseln wenden. Das Maiskeimöl in der Pfanne erhitzen und die panierten Hühnerbruststreifen darin knusprig backen.

Für den grünen Salat den Balsamicoessig und das Kürbiskernöl zu einem Dressing verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Feldsalat, den Rucola und den Lollo Rosso waschen und trocken schleudern. Die Käferbohnen unter fließendem Wasser abwaschen und abtropfen lassen. Die Tomaten kleinschneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Kartoffelsalat mittig auf den Tellern anrichten. Den grünen Salat mit den Tomaten und den Käferbohnen drum herum geben und mit dem Dressing beträufeln. Die Hühnerbruststreifen auf dem Salat verteilen, das Ganze mit dem Schnittlauch garnieren und mit der Preiselbeermarmelade servieren.



Vorspeise: „Camembert-Quiche mit Feigen und karamellisierten Walnüssen auf einem Salatbett“ von Jens Rigterink

Zutaten für zwei Personen

Für die Quiche:

150 g	Blätterteig
150 g	Camembert
100 g	Crème fraîche
2	Eier
3 EL	Semmelbrösel, für die Formen
	Butter, zum Einfetten
	Mehl, zum Ausrollen
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

8 Blätter	Lollo Rosso
2 EL	Feigensenf
1 EL	Feigenmarmelade
2 EL	Essig
3 EL	Öl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

3	Feigen
8	Walnüsse
2 TL	Puderzucker
	Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Quiche zwei kleine Förmchen (Tarteletteförmchen) mit Butter einfetten und anschließend leicht mit Semmelbröseln bestreuen.

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Unterlage ausrollen. Mit den Tarteletteförmchen zwei runde Formen ausstechen, in die Förmchen geben und leicht andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Käse in Streifen schneiden und die Käsestreifen auf dem Teig verteilen.

Die Crème fraîche mit den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über den Käse gießen. Die Quiches 20 bis 25 Minuten backen.

Die Feigen vierteln und kurz in der Pfanne in Butter anschwemmen. Die Quiche aus dem Ofen holen, aus den Förmchen auslösen und mit den Feigenscheiben belegen.

Den Puderzucker in eine Pfanne geben, die Walnüsse dazugeben und karamellisieren.

Den Salat waschen und trocken schleudern.



Den Essig und das Öl mit dem Feigensenf und der Feigenmarmelade verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat auf Tellern mit dem Dressing anrichten und die Walnüsse darüber streuen. Die Quiche und die Feigen daneben anrichten und servieren.



Vorspeise: „Meerrettichsuppe mit Basilikumschaum, frittiertem Blaukraut und Lachs-Spieß“ von Marga Halcour

Zutaten für zwei Personen

Für die Meerrettichsuppe:

1	Kartoffel (mehlig kochend)
50 g	frischer Meerrettich
4 EL	Meerrettich aus dem Glas
½	Zwiebel
1 EL	Butter
250 ml	Milch
100 ml	Sahne
1 TL	Zucker
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für den Basilikumschaum:

100 ml	Milch
50 g	Basilikumblätter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das frittierte Blaukraut:

1 Handvoll	Blaukraut
	Pflanzenöl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle

Für den Lachsspieß:

2 Stücke	Lachs à 150 g
3 EL	Öl
2	Knoblauchzehe
1	kleine Chilischote
3 Zweige	Thymian
	Chilisalzt, zum Abschmecken
	Butterschmalz, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Mit der Milch ablöschen und mit dem Salz würzen.

Die Kartoffel würfeln und mit in den Topf geben. Alles köcheln lassen, bis die Kartoffelstücke weich sind. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Suppe pürieren und durch einen Sieb passieren. Den Meerrettich aus dem Glas in die Suppe geben. Den frischen Meerrettich schälen und reiben. Kurz vor dem Servieren den Meerrettich dazu geben.



Für den Lachsspieß den Fisch waschen, trockentupfen und in drei gleichgroße Stücke schneiden. Den Lachs mit etwas Butterschmalz kurz in der Pfanne andünsten. Den Lachs auf einen Teller geben und mit Klarsichtfolie bedecken und im Ofen garen.

Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit dem Öl und der Chilischote in einer Pfanne erhitzen. Mit Chilisalz würzen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen, mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit Chilisalz würzen.

Für den Basilikumschaum 100 Milliliter Milch erwärmen. Die Basilikumblätter kleinzupfen und mit der Milch vermengen. Das Ganze mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Das Blaukraut in feine Streifen schneiden und in reichlich heißem Öl frittieren. Die Blaukrautstreifen auf ein Küchenkrepp geben und salzen.

Die heiße Suppe in ein Glas geben, den Schaum darauf gleiten lassen, mit den Blaukrautstreifen anrichten und mit den Lachsspießen servieren.



Vorspeise: „Paprikaschälchen mit Ziegenkäse und Bacon auf einem Salatbett“ von Sebastian Hensel

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprikaschälchen:

2 gelbe Paprika
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Ziegenkäse-Bacon-Füllung:

40 g Bacon
1 Ziegenkäse à 120 g
4 Zweige Thymian
3 EL flüssiger Honig
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

¼ Kopf Eisbergsalat
3 Kirschtomaten
30 g Pinienkerne
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL flüssiger Honig
1 EL Balsamico Essig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in eine Auflaufform legen. Mit einem Pinsel die Paprikahälften innen mit Olivenöl bestreichen und salzen. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Bacon in schmale Streifen schneiden und in einer heißen, beschichteten Pfanne von beiden Seiten je eine Minute knusprig anbraten. Anschließend den Bacon aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend in kleine Stücke zupfen. Den Thymian abspülen, abtropfen, die Blätter von den Stielen zupfen und mit dem Bacon mischen.

Für den Salat die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und kleinschneiden. Den Essig, das Öl, den Senf und den Honig zu einem Salatdressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben.

Die Ziegenkäserolle in vier gleich große Scheiben schneiden. Die Käsescheiben in die gebackenen Paprikahälften legen. Den Honig darüber träufeln und mit Pfeffer würzen. Im heißen Backofen auf oberer Schiene drei Minuten überbacken.



Den Salat mit den Pinienkernen auf den Tellern drapieren. Die Paprikahälften darauf anrichten. Die Speck-Thymian-Brösel ebenfalls oben auf die Paprika geben. Alles servieren.