

| Die Küchenschlacht - Menü am 31. März 2015 |

„Vorspeisen“ Horst Lichter



Vorspeise: „‘Smoking Joe‘ mit Wildlachs und Chilibutter“ von Andreas Wais

Zutaten für zwei Personen

Für den Smoking Joe:

150 g	Speck
1	große rote Zwiebel
10 EL	Holzkohleöl, zum Bepinseln
175 g	Weizenmehl, Type 550
75 g	Roggenmehl, Type 1150
8 g	frische Hefe
5 g	Salz

Für die Chilibutter:

125 g	Butter (weich)
1	rote scharfe Chili
1	gelbe milde Chili
1	grüne milde Chili
1	Zitrone
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lachs:

2	Wildlachsfilets à 150 g
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

außerdem:

15 Stck.	Holzkohle
----------	-----------

Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für den Smoking Joe die Holzkohle erhitzen, bis sie glüht.

Die Hefe in 225 Milliliter lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl und das Salz in die Küchenmaschine geben und vermischen. Die Hefe-Wasser Mischung zugeben und in der Küchenmaschine verkneten.

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Speck würfeln. Die Zwiebel und den Speck zum Teig geben. Den Teig so lange kneten lassen, bis er sich vom Edelstahlbehälter löst. Den Teig 15 Minuten im Backofen gehen lassen.



Den Teig nach 15 Minuten aus dem Backofen herausnehmen und den Backofen auf 250 Grad Umluft hochstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Brotteig auf das Backblech geben und mit dem Holzkohleöl bestreichen. Unter dem Backblech im Ofen ein Gefäß mit 200 Milliliter Wasser stellen. Wenn das Wasser verdampft ist, die Holzkohle in einem geeigneten Behälter in den Backofen stellen. Das Brot 10 bis 15 Minuten backen (Bei diesem Rezept handelt es sich um eine kleine Portion. Bei normalgroßen Portionen wird in der Mitte des Teiges ein Loch geformt, in welches das Gefäß mit der Holzkohle gestellt wird).

Für die Chilibutter die Chilis längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter mit den Chilis, dem Paprikapulver, dem Zitronensaft, und dem Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter im Kühlschrank kalt stellen.

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin von beiden Seiten scharf anbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Den ‚Smoking Joe‘ mit der Chilibutter und dem Lachs auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Bananen-Kokossuppe mit Frühlingszwiebeln und nussigen Blätterteigstangen“ von Sabine Vogels

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

3	Frühlingszwiebeln
2	Bananen
1	Granatapfel
15 g	Ingwer
2 EL	Olivenöl
100 ml	Kokosmilch
375 ml	Gemüsefond
½ EL	Maismehl
	Vanille-Chilisalz, zum Abschmecken
	Currypulver, zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Blätterteigstangen:

1 Platte	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
50 g	gesalzene Erdnüsse
2	Eier
1 EL	Milch

Für die Garnitur:

2	Minzeblätter
---	--------------

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Blätterteigstangen den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und halbieren. Die Erdnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattireisen fein zerstoßen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Hälfte des Eigelbes mit den Nüssen und der Milch vermengen. Die Masse auf einer Blätterteighälfte verteilen. Dabei einen Rand frei lassen. Die andere Teighälfte darauf legen und den Rand andrücken. Den Blätterteig in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden, diese zu einem Korkenzieher drehen und auf ein Backblech legen. Mit der anderen Hälfte des Eigelbs die Stangen bestreichen. Die Blätterteigstangen im Ofen 12 bis 15 Minuten backen.

Für die Suppe die Bananen schälen. Eineinhalb Bananen in Scheiben schneiden. Die andere Bananenhälfte kann anderweitig verwendet werden. Vier Bananenscheiben für die Garnitur zur Seite legen.

Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Röllchen schneiden.

Die Bananen im heißen Öl in einem Topf kurz anbraten, den Ingwer dazugeben, mit dem Mehl bestäuben und einrühren. Mit der kalten Kokosmilch angießen und glatt rühren. Den Fond dazugeben und aufkochen. Die Suppe köcheln lassen.



Die Bananensuppe mit dem Mixstab fein pürieren, mit dem Vanillesalz, dem Currypulver und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitgaren lassen.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne herauslösen.

Die Bananensuppe auf tiefen Tellern anrichten, die restlichen Bananenscheiben und ein Esslöffel Granatapfelkernen darauf geben. Die Suppe mit den Minzeblättern garnieren und servieren.



Leibgericht: „Gazpacho mit Lachsspieß und Knoblauch-Baguette“ von Christian Mennicke

Zutaten für zwei Personen

Für das Gazpacho:

5	Tomaten
1	Salatgurke
1	hellgrüne Spitzpaprikaschote
2	Frühlingszwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Gemüsefond
5 EL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
½ TL	Kreuzkümmel
4 Scheiben	Toastbrot
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lachsspieß:

2	Lachsfilets à 150 g
1	Zitrone
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Knoblauch-Baguette:

1 Zehe	Knoblauch
½	Baguette
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Für die Gazpacho das Toastbrot in kleine Stücke schneiden. Die Brotstücke in eine Schüssel geben, mit dem Gemüsefond aufgießen und ziehen lassen.

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen und die Schale der Tomaten abziehen. Die Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Die Gurke schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen. Die Paprikaschote waschen, halbieren und von den Scheidewänden und den Kernen befreien. Alles Gemüse in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und grob schneiden.

Das Gemüse, den Knoblauch, das Öl, den Essig und das eingeweichte Toastbrot in einem Standmixer zu einer cremigen Masse mixen. Bei Bedarf noch mehr Gemüsefond hinzufügen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.



Für den Lachsspieß die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Lachsfilets in je drei Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft marinieren. Je drei Lachsstücke vorsichtig auf einen Holzspieß aufspießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsspieße darin anbraten.

Für das Knoblauchbaguette das Baguette in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Etwas Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend mit dem Knoblauch beide Brotseiten einreiben.

Die Gazpacho auf Tellern anrichten und mit dem Lachsspieß und dem Knoblauchbaguette servieren.



Vorspeise: „Linsensalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Knoblauch-Mayonnaise und Salzstangen“ von Sandra Kocks

Zutaten für zwei Personen

Für den Linsensalat:

200 g	Le Puy-Linsen
70 g	getrocknete Tomaten
2	rote Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
700 ml	Gemüsefond
1 EL	Olivenöl
1	Ingwer, a 2 cm
1	rote Chili
½ TL	gemahlener Kurkuma
½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	gemahlener Koriander
1	Zimtstange
2	Sternanis
5	grüne Kardamomkapseln
2 EL	Pinienkerne
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund	Koriander
--------	-----------

Für die Knoblauchmayonnaise:

1	Ei
4 Zehen	Knoblauch
100 ml	Olivenöl
1 EL	Senf
½ Bund	Schnittlauch

Für die Blätterteigstangen:

1	Blätterteig
1	Ei
2 EL	grobes Salz

Für den Ziegenkäse:

4 Scheiben	Ziegenkäse
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Grad Ober -und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.



Das Öl in einem Topf erhitzen. Drei Viertel der Zwiebel, den Knoblauch, die Chili, den gemahlene Kurkuma, den Kreuzkümmel und den gemahlene Koriander, sowie die Zimtstange, den Sternanis, den Kardamom und den Ingwer zufügen und bei mittlerer Hitze drei bis fünf Minuten dünsten.

Die Linsen in die Pfanne geben und rühren, bis sie mit der Zwiebelmischung überzogen sind. Mit dem Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren 15 bis 20 Minuten garen. Die Zimtstange, die Sternanis und die Kardamomkapseln entfernen. Die Linsen etwas abkühlen lassen.

Für die Blätterteigstangen das Ei verquirlen. Den Blätterteig mit dem Ei bestreichen und mit dem groben Salz bestreuen. Den Blätterteig in Streifen schneiden, die Scheiben in sich drehen und im Ofen goldgelb backen.

Anschließend die Stangen aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf Grill-Funktion umschalten.

Für die Knoblauchmayonnaise den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Senf mit dem Ei mixen und das Olivenöl langsam einfließen lassen. Den Knoblauch und den Schnittlauch unter die fertige Mayonnaise rühren.

Ein Backblech mit Alufolie darauflegen und dünn mit Öl bestreichen. Die Käsescheiben darauf legen und gratinieren, bis sie leicht gebräunt sind.

Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten.

Die Linsen auf Tellern verteilen. Die restlichen Zwiebeln, die Tomatenstreifen und den Ziegenkäse auf den Linsen anrichten. Mit Pinienkernen und Korianderblättern bestreuen und mit der Knoblauchmayonnaise und den Salzstangen servieren.



Vorspeise: „Mettröllchen im Teigmantel mit Tsatsiki“ von Torsten Orth

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 ml Milch
½ Würfel frische Hefe
250 g Mehl
Salz, zum Abschmecken

Für die Mettfüllung:

200 g Mett (halb und halb)
400 ml passierte Tomaten
5 mittelscharfe Peperoni
türkisches Gewürz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tsatsiki:

1 Gurke
3 Zehen Knoblauch
200 g Quark
150 g Joghurt
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 225 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Milch lauwarm erwärmen.

Das Mehl und die Hefe mischen, die Milch nach und nach mit dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz würzen. Den Teig ruhen lassen.

Das Mett mit den passierten Tomaten mischen. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Peperoni zum Mett geben, mit Salz und türkischem Gewürz (Paprikagewürz) würzen.

Den Teig in kleine Teile ausrollen und mit der Mett-Mischung bestreichen. Den Teig verschließen und die Rollen in den Backofen schieben und für zehn Minuten backen.

Für das Tsatsiki den Quark und den Joghurt in eine Schüssel geben und verrühren. Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse in die Quarkmischung drücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke halbieren. Eine Hälfte schälen und in ein Küchentuch reiben. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die geriebene Gurke ausquetschen und dem Quark geben.

Die Mettröllchen mit dem Tsatsiki auf Tellern anrichten und servieren.