

| Die Küchenschlacht - Menü am 24. März 2015 |
„Vorspeise“ Nelson Müller



Vorspeise: „Champignon-Mozzarella-Taschen mit Dillsabayon und Tomaten-Paprika Salat“ von Brigitte Kuhn

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignon-Mozzarella-Taschen:

1 Rolle	Blätterteig
40 g	durchzogener Speck
1	Zwiebel
100 g	weiße Champignons
1	Zitrone
1 EL	Tomatenmark
1	Mozzarella
1	Ei
1 TL	Selleriesalz
	Pflanzenöl, zum Braten
	Butter, zum Braten
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zutaten für das Dillsabayon:

75 ml	trockener Weißwein
2	Eier
½ Bund	Dill
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tomaten-Paprika Salat:

3	Tomaten
1	grüne Paprika
1	kleine Zwiebel
2 EL	weißer Balsamicoessig
3 EL	Olivenöl
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck sowie die Zwiebel darin leicht anrösten. Die Champignons dazugeben, mit Zitronensaft beträufeln und solange mit rösten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend das Tomatenmark einrühren und mit Selleriesalz, Salz und Pfeffer abschmecken und die Mozzarellawürfel untermischen.



Aus dem Blätterteig Kreise mit zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Füllung mittig darauf geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und zusammenklappen und mit einem Gabelrücken zusammendrücken. Ein Ei trennen, die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel kleine Löcher einstechen. Anschließend für etwa 15 Minuten in den Backofen geben.

Für den Salat die Tomaten vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Aus dem Olivenöl, dem Essig, dem Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und über den Salat geben.

Für die Dillsabayon einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Dill in feine Streifen schneiden. Die beiden Eier trennen und die Eigelbe mit dem Weißwein über dem Wasserbad cremig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und geschnittenem Dill würzen.

Die gebackenen Taschen mit der Sabayon und dem Salat auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.



Vorspeise: „Rheinischer Heringssalat mit Reibeküchlein und Petersilien-Pesto“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für den Heringssalat:

2	frische Matjesfilets
1	vorgekochte vakuumierte Rote Bete
100 g	Gewürzgurken
3	Schalotten
4	Äpfel
½ Stau	Meerrettich
1 EL	mittelscharfer Senf
½ Glas	Mayonnaise
200 g	fettarmer Joghurt
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reibeküchlein:

3	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1	Ei
	Butter, zum Braten
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Lauchzwiebeln
2 EL	Walnüsse
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Heringssalat die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel halbieren, entkernen und mit der Roten Bete und den Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden. Die Bismarckheringe waschen, trocken tupfen, längs halbieren und quer in Streifen schneiden. Den Meerrettich fein reiben.

Aus der Mayonnaise, dem Senf, dem Meerrettich und dem Joghurt eine Masse herstellen, mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ordentlich kalt stellen und ziehen lassen.

Für die Reibeküchlein die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Ein Ei trennen und die Kartoffelraspel mit dem Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin portionsweise kleine Reibeküchlein ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Für das Pesto die Petersilienblätter abzupfen, die Lauchzwiebeln von den äußeren Blättern befreien und klein schneiden. Beides in ein hohes Gefäß geben und mit den Walnüssen und dem Olivenöl zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Heringsalat mit den Reibeküchlein und dem Petersilien-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Vegetarischer Wrap auf indischer Art mit Fenchel-Salat und Koriander-Pesto“ von Karen Fritzenschaft

Zutaten für zwei Personen

Für das Fladenbrot:

200 g Mehl
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gemüsebällchen:

½ rote Paprika
½ gelbe Paprika
2 große Blumenkohlröschen
175 g Kichererbsenmehl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
50 g Ingwer
2 TL Backpulver
½ TL indische Gewürzmischung
½ TL Garam Masala
½ TL scharfer Currypulver
½ TL milder Currypulver
½ TL Chiliwürzer
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

30 g Cashewnüsse
½ rote mittelscharfe Chilischote
½ Bund frischer Koriander
2 TL Chiliwürzer
1 EL Sushi-Essig
30 g Cashewkerne
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

1 Bund Brunnenkresse
1 Knolle frischer Fenchel
2 EL Olivenöl, zum Anbraten

Für das Dressing:

250 g Joghurt, 3,5 % Fett
1 Knoblauchzehe
½ Bund frischer Koriander
3 EL mildes Currypulver



2 EL Sushi-Essig
2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung:

2 Stangensellerie
1 Bund Rucola

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit 150 Millilitern Wasser anrühren, bis ein elastischer Teig entsteht. Salz und Pfeffer hinzugeben und den Teig kräftig durchkneten. Anschließend für zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Paprika waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Blumenkohl waschen, trocken schleudern und ebenfalls klein schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Ingwer waschen, trocken tupfen, schälen und kleinschneiden. Das Gemüse miteinander vermengen. Das Kichererbsenmehl, das Backpulver und 150 Milliliter Wasser hinzugeben und verrühren bis eine sämige Masse entsteht. Salz und Pfeffer hinzufügen. Anschließend mit der indischen Gewürzmischung, dem Garam Masala, dem Curry und dem Chili würzen.

In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Bällchen aus der Gemüsemasse formen, in die Pfanne setzen und frittieren. Anschließend die Bällchen in den Backofen geben.

Für das Dressing den Joghurt in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe abziehen und in den Joghurt pressen. Den Koriander waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen, fein hacken und mit unterrühren. Den Essig, den Zucker und den Curry dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot eine beschichtete Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Kugeln formen. Anschließend die Kugeln zu flachen Fladen ausrollen, in die Pfanne geben und eine Minute auf einer Seite braten, wenden und mit einem Küchentuch den Fladen in die Pfanne drücken, damit der Fladen aufgeht.

Für das Pesto den Koriander waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und in eine Rührschüssel geben. Die Cashewnüsse hinzufügen und mit dem Stabmixer zerkleinern. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Scheidewände und die Kerne entfernen und klein hacken. Zusammen mit Essig, Salz, Pfeffer und dem Chiliwürzer zu dem Pesto geben. Die Cashewkerne mahlen, dazugeben und mit Olivenöl aufgießen.

Die Gemüsebällchen aus dem Ofen nehmen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Stangensellerie waschen, trocknen und klein schneiden. Die Bällchen gemeinsam mit dem Dressing, dem Rucola, dem Sellerie und etwas von dem Pesto in das Fladenbrot füllen und zu einem Wrap rollen. Die Kresse waschen und trocken schleudern. Den Fenchel waschen, in Streifen schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Auf Tellern ein Salatbett aus Kresse und Fenchel formen und mit dem Pesto garnieren. Den Wrap darauf platzieren und servieren.



Vorspeise: „Rote-Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung und Walnussbutter“ von Hermann Hujo

Zutaten für zwei Personen

Für den Rote Bete Pastateig:

250 g	Mehl
5	Eier
50 ml	Rote-Bete-Saft
2 TL	Rote-Bete-Pulver
1 EL	Olivenöl
1	Zitrone, zum Garnieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung:

250 g	Ricotta
1	rote Chilischote
1	Zitrone
3	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	Semmelbrösel
1	Ei
½ Bund	Schnittlauch
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Walnussbutter:

50 g	Walnusskerne
2 TL	Walnussöl
50 g	Schinkenwürfel
1 Bund	frische glatte Petersilie
1 EL	Butter
1 EL	Butterschmalz

Zubereitung

Für den Pastateig die Eier trennen und das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Außerdem das Mehl, den Rote-Bete-Saft, das Rote-Bete-Pulver und das Öl in die Rührschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend alles zu einem glatten Teig kneten.

Für einen Teil der Füllung die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Die Chilischote waschen, trocken tupfen, der Länge nach schneiden, entkernen und fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Chili, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin andünsten und abkühlen lassen.



Für die Zitronen-Ricotta Füllung die Zitrone heiß abspülen und trocknen. Die Schale abreiben und anschließend halbieren und den Saft auspressen. Das Ei trennen und das Eigelb aufbewahren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Zitronensaft, den Zitronenabrieb, den Schnittlauch und den Ricotta mit den Semmelbröseln und dem Eigelb in einer Schale vermengen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen, anschließend mit Ricotta-Zitronen Gemisch und Zwiebel-Chili Gemisch füllen und die Ravioli ausstechen.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin drei Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Für die Walnussbutter die Walnuskerne im Gefrierbeutel klein hacken und mit dem Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und zum Schluss die Butter zugeben. Die Ravioli darin schwenken.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Rote Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung auf Tellern anrichten, mit der Walnussbutter garnieren, die Petersilie und darüber streuen und servieren.



Vorspeise: „Räucherlachs-Törtchen mit Feldsalat und Apfeldressing“ von Eva Minges

Zutaten für zwei Personen

Für das Törtchen:

150 g	Räucherlachs
1	Ei
50 ml	Sahne
1	Zitrone (ca. ½ TL abgeriebene Schale)
3	große Blätter Filoteig
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
50 g	Butter

Für den Salat:

100 g	Feldsalat
1	grüner Apfel
50 ml	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
1 Prise	Zucker
1 Handvoll	Walnusskerne
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für das Törtchen die Schale der Zitrone abreiben. Die Zitrone kann anderweitig verwendet werden. Den Räucherlachs mit dem Ei und der Sahne im Mixer pürieren. Mit einem halben Teelöffel des Zitronenabriebs und Pfeffer würzen.

Die Butter bei milder Hitze schmelzen und damit sorgfältig die beiden Förmchen austreichen. Die Filoteigblätter ausbreiten und nacheinander mit Butter bestreichen. Je drei Blätter übereinander legen, in Rechtecke teilen und die Förmchen mit je zwei Rechtecken überkreuzt auskleiden, sodass die Teigländer überstehen.

Die Fischmasse in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen.

Für den Salat den Feldsalat putzen. Den Apfel halbieren vom Kerngehäuse befreien und achteln.

Für das Dressing, die Apfelspalten mit dem Olivenöl und dem Weißweinessig in einer Moulinette mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Walnusskerne in der Pfanne ohne Fett kurz anrösten und im Anschluss hacken.

Das Törtchen aus der Form heben und auf dem Teller mit dem Salat anrichten. Das Dressing sowie die gehackten Walnusskerne über den Feldsalat geben und servieren.