

| Die Küchenschlacht - Menü am 03. März 2015 |

„Vorspeise Johan Lafer“



Vorspeise: „Häckerle mit Buttermilch-Süppchen“ von Torsten Kluske

Zutaten für zwei Personen

Für das Häckerle:

2	Matjes-Filets (mild)
2 EL	Joghurt (3,5 % Fett)
½	Avocado (nicht zu reif)
1 kleine	Schalotte
½	Apfel - säuerliche, feste Sorte (z.B. Granny Smith)
1	Limette
1 TL	süßer Senf
1 TL	Sahne-Meerrettich
1 kleine	Gewürzgurke
½ Bund	Schnittlauch
4 Scheiben	Roggenbrot - sehr dünne Scheiben (2 mm)
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Buttermilchsüppchen:

200 ml	Buttermilch
½ Bund	Dill - frisch
½	Schlangengurke
4	Radieschen
½ TL	Senf, mittelscharf
½ TL	Orangensenf
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Matjes und die Gewürzgurke in fünf Millimeter große Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Avocado halbieren, entkernen und vorsichtig die Schale entfernen. Ebenfalls wie den Matjes würfeln und hinzufügen.

Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit Schale wie den Matjes würfeln und ebenfalls in die Schale geben.

Die Schalotte abziehen und so fein wie möglich würfeln. Die Hälfte in die Schale geben.

Den süßen Senf und den Sahne-Meerrettich zufügen und alles vorsichtig miteinander vermischen. Dabei nicht die Struktur der Würfel zerstören. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.



Einen Servierring in die Mitte eines Tellers stellen, die Masse hineinfüllen und mit einem Löffel leicht andrücken. Einen Löffel Joghurt darauf geben und mit fein geschnittenen Schnittlauch-Röllchen garnieren.

Von dem Roggenbrot zwei sehr dünne Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anrösten.

Die Buttermilch in einen Mixbecher füllen. Einige Dill-Spitzen zum Dekorieren abzupfen und aufheben. Den Rest mit Stängel in feine Stücke schneiden, so dass die Menge etwa zwei Esslöffel ergibt und zusammen mit dem Senf zu der Buttermilch geben. Mit einem Pürierstab gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Gurke waschen, halbieren, das Ende entfernen und mit einem Sparschäler rundherum schälen, bis das Kerngehäuse erreicht ist. Die so entstandenen Gurkennudeln um das Häckerle herum verteilen.

Die Radieschen in sehr dünne Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen. Schließlich die Buttermilch dazu gießen, den Servierring abnehmen und mit Dill-Spitzen, Olivenöl und den Roggenbrot-Scheiben garnieren.

Das Häckerle mit Buttermilch-Süppchen auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Schwarzwurzel-Risotto mit gebackenen Jakobsmuscheln“ von Paul Woelky

Zutaten für zwei Personen

Für das Schwarzwurzel-Risotto:

400 g	Schwarzwurzeln
200 g	Risotto-Reis,
1	Zwiebel
½	rote Chilischote
½ Bund	glatte Petersilie
1	getrocknete Tomate, ohne Öl
650 ml	Geflügelfond
5 EL	Olivenöl
150 ml	Weißwein
3 TL	Butter
30 g	Parmesan
1 EL	Pinienkerne
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuscheln:

6	ausgelöste Jakobsmuscheln mit Corail
6	Jakobsmuschelschalen
5 Stiele	Koriandergrün
1	Frühlingszwiebel
1	Zitrone
1cm	Ingwerwurzel
½ TL	Rohrzucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schwarzwurzeln schälen. Die Zwiebel abziehen und mit Chili fein schneiden, Die Petersilienblätter abzupfen und hacken. Die Tomate in feine Streifen schneiden. Den Geflügelfond aufkochen lassen. Die Hälfte der Schwarzwurzeln schräg in feine Scheiben schneiden. Restliche Wurzeln dritteln und längs halbieren. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln, die Schwarzwurzelscheiben und den Risottoreis bei mittlerer glasig andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. 200 Milliliter Geflügelfond ablöschen und das Risotto garen, ab und zu umrühren. Nach und nach den restliche heißen Fond zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl und einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzelstücke darin bei geringer Hitze braten. Mit Salz würzen und zum Schluss die Pinienkerne, die Tomaten und den Chili zugeben und mit braten.



Die Butter und den Parmesan zum Risotto geben, kurz unterrühren, vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen. Etwas Zitronenschale abreiben und mit der Petersilie mischen.

Die Zitrone auspressen. Die Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden, den Koriander sowie den Ingwer hacken und mit drei Esslöffeln Zitronensaft in ein Schälchen geben. Je nach Vorliebe auch ein wenig Chili hinzugeben. Nun mit dem Zucker verrühren, bis dieser aufgelöst ist.

Die Jakobsmuschelschalen im Backofen erhitzen. Die Muscheln waschen, salzen und pfeffern. Die Muscheln in die heißen Muschelschalen im Backofen geben und fünf Minuten garen. Aus dem Backofen nehmen und mit dem Koriandermix garnieren.

Das Schwarzwurzel-Risotto mit gebackenen Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten, mit der Petersilien-Zitronen-Mischung garnieren und servieren.



Vorspeise: „Basilikum-Knödel mit Kirschtomaten-Oliven-Ragout und Mozzarella im Kartoffelmantel“ von Karin Haugenender

Zutaten für zwei Personen

Zutaten für die Knödel:

2 Scheiben Toastbrot
120 g Quark
1 Ei
3 EL Mehl
50 g Parmesan
2 EL Butter
50 g Semmelbrösel
1 Bund Basilikum
Muskatnuss
Salz,
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zutaten für das Ragout:

200 g Kirschtomaten
100 g schwarze Oliven (nicht in Öl eingelegt)
15 g Pinienkerne
2 EL Butter
50 ml Sahne
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz,
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zutaten für die Mozzarella:

1 Mozzarella
1 große Kartoffel
1 EL Butterschmalz
Fleur de Sel mit Kräutern

Zubereitung

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Knödel die Rinde vom Toastbrot abschneiden, entfernen und den Rest zerbröseln. Den Parmesan reiben und ein wenig für die Garnitur beiseitelegen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und bis auf drei Stück alle in ein Gefäß geben und pürieren. Aus dem Quark, dem Ei, dem Mehl, den Semmelbrösel, dem Parmesan, dem Basilikumpüree, dem Toastbrot einen festen Teig herstellen. Anschließend daraus Knödel formen und im kochenden Salzwasser zehn Minuten ziehen lassen.

Für das Ragout die Tomaten vierteln, die Oliven entsteinen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Tomaten darin andünsten. Anschließend die Oliven dazugeben und mit der Sahne ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und warm stellen.



Die Kartoffel schälen und die Mozzarella in sechs Stücke schneiden. Die Kartoffelspagetti mit einem Spiralschneider herstellen. Die Mozzarella mit Fleur de Sel würzen und mit den Kartoffelspagetti umwickeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und den Mozzarella auf beiden Seiten kurz braten.

Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und in der Butter schwenken.

Die Knödel mit dem Ragout auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Basilikum und Parmesan garnieren.



**Vorspeise: „Auberginen-Lachs-Tarte mit Kapernbutter und Rote-Bete-Carpaccio“
von Jens Rigterink**

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen-Lachs-Tarte:

200 g	Lachsfilet, ohne Haut
2	Auberginen
1	Tomate
1	Knoblauchzehe
2 EL	Crème fraîche
1	Ei
2 Scheiben	TK-Blätterteig
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kapernbutter:

1 EL	Kapern
1 EL	Butter
½ Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rote Bete-Carpaccio:

2 Knollen	Rote Bete, in Vakuum verpackt
50 g	Kapern
40 g	Parmesan
	Olivenöl, zum Beträufeln
	Zitronensaft, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Auberginen grob würfeln und in eine Pfanne mit Olivenöl anbraten. Den Knoblauch abziehen, hacken und zu den Auberginen geben. Beide Zutaten anbraten und einkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen und ein Eigelb und einen Esslöffel Crème fraîche unterrühren und pürieren.

Den Blätterteig auf Mehl etwas ausrollen und einen circa zwölf Zentimeter großen Kreis ausstechen. Die Auberginenmasse großzügig auf dem Blätterteig verteilen und dabei einen zentimeterbreiten Rand lassen. Den Lachs in dünnen Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen. Nun alles salzen und pfeffern. Die Tomate in dünne Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Die Tarte im Backofen 15 Minuten backen.

Die Kapern grob hacken. Die Butter in der Pfanne schmelzen und darin die Kapern anschwitzen. Zwei Esslöffel Wasser, ein Esslöffel Crème fraîche und die Petersilie untermischen und mit Salz Pfeffer würzen.



Die Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf einem Teller verteilen. Die Kapern anrösten und darauf verteilen. Das Olivenöl und etwas Zitronensaft darüber geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und den Parmesan in feinen Raspeln über das Carpaccio geben.

Das Auberginen-Lachs-Tarte mit Kapernbutter und Rote Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Gebratene Jakobsmuscheln mit Ahornsirup, Pastinaken-Püree und Fenchel“ von Petra Berscheid

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 Limette
50 ml Ahornsirup
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pastinakenpüree:

3 Pastinaken
25 g Butter
150 ml Milch
30 ml Sahne
Muskat
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fenchel:

1 große Fenchelknolle
30 g Butterschmalz
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Pastinaken schälen und klein schneiden. Die Milch, die Sahne und etwas Wasser erhitzen und die Pastinaken darin garen.

Die Chilischote entkernen und ganz klein schneiden, Den Knoblauch abziehen und ebenfalls sehr klein schneiden. Die Limette auspressen.

Den Fenchel von den äußeren Blättern befreien und in Scheiben schneiden. Danach in Butterschmalz anbraten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Pastinaken stampfen und mit Butter und Milch verrühren, Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Jakobsmuscheln in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Anschließend in dem Bratenfett die Chili und den Knoblauch ganz kurz anbraten. Mit Ahornsirup und der Hälfte des Limettensaftes ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuschel kurz darin ziehen lassen. Eventuell noch etwas Limettensaft zufügen.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit Ahornsirup, Pastinakenpüree und Fenchel auf Tellern anrichten und servieren.