

| Die Küchenschlacht - Menü am 09. Juni 2015 |

„Vorspeisen“ Björn Freitag



Vorspeise: „Spargel-Tartelette mit Pflücksalat und Erdbeeren“ von Christian Wagner

Zutaten für zwei Personen

Für den Mürbeteig:

100 g	Butter, zimmerwarm
200 g	Weizenmehl
1	Ei
2 EL	ungesalzene Sonnenblumenkerne
2 EL	ungesalzene Sesamsamen
1 EL	Schwarzkümmelsamen
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

250 g	grüner Spargel
200 g	Ricotta
100 g	Ziegenfrischkäse
2	Eier
50 ml	Schlagsahne, frisch
½ Bund	glatte Petersilie
1 Zweig	Oregano
2 Zweige	Thymian
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

200 g	gemischter, junger Pflücksalat
150 g	Erdbeeren
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Basilikum
100 ml	Rapsöl
100 ml	Erdbeeressig
2 EL	Blütenhonig
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Croûtons:

2 Scheiben	Kastenweißbrot, alt
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:



150 g Erdbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Mürbeteig das Ei aufschlagen und mit dem Mehl, der Butter und dem Salz zu einem Teig verrühren. Die Sonnenblumenkerne, die Sesamsamen und die Schwarzkümmelsamen hinzugeben, mit dem Teig vermengen und dünn ausrollen. Tartelette-Förmchen mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel mehrfach einstechen, um Luftblasen zu verhindern.

Das untere Ende des grünen Spargels abschneiden und in mundgerechte Stücke zerteilen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung die beiden Eier aufschlagen und mit dem Ricotta, dem Ziegenfrischkäse und der Sahne glatrühren. Etwas Muskatnuss reiben und die Füllung mit Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken. Die Blätter von Oregano und Thymian abzupfen und, wie auch die Petersilie, fein hacken und unter die Füllung heben. Damit die Tartelette-Förmchen zur Hälfte füllen und den angebratenen Spargel darauf geben. Die Tartelettes für 25 Minuten in den Ofen geben.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing etwas Zitronenschale reiben und zu dem Rapsöl, dem Erdbeeressig und dem Honig geben. Die Erdbeeren waschen, von ihrem Grün befreien und sehr fein würfeln. Anschließend die Erdbeeren unter das Dressing heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum fein schneiden und ebenfalls unter das Dressing heben.

Die Rinde von den Weißbrotscheiben entfernen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und knusprig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier legen.

Für die Garnitur die Erdbeeren waschen, von ihrem Grün befreien und in Scheiben schneiden.

Das Spargel-Tartelette mit dem Pflücksalat und den Erdbeeren auf Tellern anrichten, den Salat mit den Erdbeerscheiben und den Croûtons garnieren und servieren.



Vorspeise: „Geschmolzener Ziegenkäse mit Rucolasalat, Rosmarinkartoffel-Chips und Thymianhonig“ von Hannelore Scherzer

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

150 g milde französische Ziegenkäserolle
40 g Honig
3 Zweige Thymian

Für den Rucolasalat:

50 g Rucolasalat
25 g Pinienkerne
5 EL Olivenöl
3 EL Aceto Balsamico
½ TL mittelscharfer Senf
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffel-Chips:

1 große Kartoffel
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Einfetten
Chili-Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Kirschtomaten
Olivenöl, zum Anbraten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rosmarinkartoffel-Chips die Kartoffel schälen, in zwei Millimeter dünne Scheiben reiben und auf Backpapier mit dem gehackten Rosmarin und Chilisalz bestreuen. Anschließend im Backofen 15 Minuten knusprig garen.

Für den Rucolasalat den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Anschließend die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Das Olivenöl mit dem Essig und dem Senf verquirlen und die daraus entstehende Vinaigrette locker, zusammen mit den Pinienkernen, unter den Rucolasalat mischen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze stellen.



Für den geschmolzenen Ziegenkäse den Honig kurz in ein warmes Wasserbad stellen, die Blätter des Thymians abzupfen und mit dem lauwarmen Honig verrühren.

Den Ziegenkäse in vier dicke Scheiben schneiden, auf einen Teller legen, die Honig-Thymian-Mischung darauf verteilen und zwei Minuten im Backofen schmelzen lassen.

Die Kirschtomaten halbieren, vom Strunk befreien und in einer Pfanne mit der Hautseite im Olivenöl anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Den geschmolzenen Ziegenkäse mit dem Rucolasalat und den Kartoffelrosmarinchips auf Tellern anrichten, mit den Kirschtomaten garnieren und servieren.



Vorspeise: „Jakobsmuscheln mit Erbsen-Minz-Püree und knuspriger Brotstange“ von Christoph Kist

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

3	Jakobsmuscheln
½	Knoblauch
100 g	Butter
½ Bund	Rosmarin
1 Bund	Thymian
50 g	Puderzucker
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Erbsen-Minz-Püree:

4	mehligkochende Kartoffeln
400 g	Tiefkühl-Erbesen
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Butter
100 ml	Sahne
400 ml	Gemüsefond
1 Bund	Minze
1	Muskatnuss
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für die Brotstangen:

250 g	Mehl
50 g	Hartweizengrieß
10 g	Hefe, frisch
1	Ei
25 ml	Sahne
25 ml	Olivenöl
12 g	Butter

Für die Garnitur:

500 g	Salz, grob
	Chilifäden

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Die Schalotten abziehen und würfeln. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Schalotten mit den Tiefkühl-Erbesen darin anschwitzen, mit dem Gemüsefond angießen und garen. Die Erbsen mit einer Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten und die gekochten Kartoffeln hinzugeben. Anschließend ein wenig



Muskatnuss reiben. Die pürierte Masse mit der Sahne, der Butter den Knoblauchzehen mischen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem geriebenen Muskat würzen. Den Knoblauch aus der Sahne-Butter-Mischung entnehmen, die Minzblätter fein hacken und unter das Püree heben.

Für die Brotstangen das Ei trennen und das Eigelb mit dem Mehl, dem Hartweizengrieß, der Hefe, der Sahne, Olivenöl, Butter und 125 Millilitern Wasser mischen. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. Anschließend einen Teig kneten und in die gewünschte Form bringen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teigling darauf legen und 15 Minuten in den Backofen geben.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Puderzucker über die Jakobsmuscheln streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Abschließend die Muscheln mit der Butter, dem Rosmarin, dem Thymian und dem Knoblauch in der Resthitze der Pfanne garziehen lassen.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit Erbsen-Minz-Püree in eine Plastikkugel geben, mithilfe einer Rauchpfeife Rauch hineingeben, verschließen und mit knuspriger Brotstange auf einem mit Meersalz ausgelegten Teller anrichten, mit Chilifäden garnieren und servieren.



Vorspeise: „Dijonsenf-Cremesuppe mit Schaumwein und gebratenem Zander“ von Tim Biebighäuser-Becker

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g	grobkörniger Dijon-Senf
150 g	feiner Dijon-Senf
50 g	süßer Senf
1	Karotte
1	Zwiebel
½ Knolle	Sellerie
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
50 g	Crème fraîche
200 ml	Schaumwein
	Olivenöl, zum Anschwitzen
	Blütenhonig, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Zanderfilet:

2	Zanderfilets à 50 g
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Dill-Öl:

½ Bund	Dill
100 ml	Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Scheibe	Toastbrot
	Dill
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Die Karotte schälen und zerkleinern. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Sellerieknolle ebenfalls zerkleinern. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen und die Karotte, die Zwiebel und die Sellerieknolle darin anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, das Gemüse mit 100 Milliliter Schaumwein ablöschen und den Gemüsefond hinzugeben. Anschließend die verschiedenen Senfsorten unterrühren und die Suppe fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz durch ein feines Sieb passieren. Den restlichen Schaumwein, die Sahne und die Crème fraîche hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für das Zanderfilet Pflanzenöl in eine Pfanne geben und auf der Hautseite anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Für das Dill-Öl den Dill zerkleinern und mit dem Olivenöl vermischen und mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Garnitur das Toastbrot mit einem Anrichtring ausstechen. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen und das Toastbrot zu einem Croûton anbraten. Ein wenig Dill-Öl darauf geben. Den Dill zerkleinern.

Die Dijonsenf-Cremesuppe mit Schaumwein und gebratenem Zander auf Tellern anrichten, mit dem mit Dill-Öl beträufelten Croûton und Dill garnieren und servieren.



Vorspeise: „Duo vom Lachs mit Kürbiskern-Sesamkräckern“ von Julia Fassbender

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiskern-Sesamkräcker:

2 EL	Kürbiskerne
2 EL	Sesam
2 EL	Leinsamen
2 EL	Butter
1	Ei
200	gemahlene Mandeln
½ TL	gemahlener Thymian
½ TL	gemahlener Rosmarin
	bunter Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für die Zucchini-Lachsrollchen:

1	Zucchini
2 Scheiben	geräucherter Lachs
¼	Bund Schnittlauch
2 EL	Meerrettichpaste
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Lachstatar:

200 g	frisches Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
100 g	geräucherter Räucherlachs
½ Bund	Dill
1	Limette
1	Frühlingszwiebel
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Meerrettich-Schmand-Creme:

4 EL	Schmand
1-2 TL	Meerrettichpaste
1	Limette
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 165 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Für die Kürbiskernkräcker die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, das Ei aufschlagen und schaumig schlagen. Das Ei zusammen mit den gemahlenden Mandeln, dem Sesam, den Kürbiskernen, den Leinsamen, der Butter, dem Rosmarin und dem Thymian zu einem Teig



verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Teig ausrollen, in Rechtecke schneiden und für 25 Minuten backen.

Für die Meerrettich-Schmand-Creme die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Schmand mit der Meerrettichpaste, einem Esslöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Für die Zucchini-Lachsrollchen die Zucchini waschen und in etwa 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Anschließend die Zucchini darin kurz von beiden Seiten anbraten, salzen sowie pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Die Räucherlachscheibe auf die Zucchini legen und mit einem Esslöffel Meerrettich-Schmand-Creme bestreichen. Abschließend aufrollen und mit dem Schnittlauch befestigen.

Für das Lachstatar das Lachsfilet und den Räucherlachs fein würfeln. Den Saft einer Limette auspressen. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Dill kleinschneiden und einen Esslöffel davon zusammen mit dem Saft der Limette, der in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Lachstatar vermischen.

Das Duo vom Lachs mit den Kürbiskernkräckern auf Tellern anrichten und servieren.