

# | Die Küchenschlacht - Menü am 16. Juni 2015 |

## „Vorspeisen“ Horst Lichter



### **Vorspeise: „Lachspäckchen mit Rösti“ von Antje Pöttker**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Lachspäckchen:*

4 Scheiben Räucherlachs  
100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
1 Bund Dill  
1 Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle

##### *Für die Rösti:*

500 g festkochende Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
1 Ei  
1 EL Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Anbraten

#### **Zubereitung**

Für den Kartoffelteig die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und mit einer Küchenreibe raspeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Ei zusammen mit dem Mehl, einer Prise Salz, den Zwiebeln und den Kartoffelraspeln verrühren.

Anschließend etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kartoffelteig vorsichtig mit einem Esslöffel hineingeben. Den Rösti bei mittlerer Hitze braten.

Den Dill und die Petersilie waschen, trocken tupfen und kleinhacken. Vier Dillstangen dabei übrig lassen. Die gehackten Kräuter danach mit dem Frischkäse und einer Prise Salz vermengen.

Jeweils einen Teelöffel der Kräuter-Frischkäse-Creme auf die Räucherlachsscheiben geben. Dann den Lachs umklappen und das Päckchen mit einem Stängel Dill zubinden.

Die Lachspäckchen mit der Kräutercreme zusammen mit dem Rösti auf zwei Tellern anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Jakobsmuscheln mit Karottenstreifen und Bärlauchsauce“ von Markus Thöni**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Jakobsmuscheln:*

6 Jakobsmuscheln, küchenfertig  
1 Prise Zucker  
Butter, zum Anbraten

#### *Für die Karottenstreifen:*

100 g Karotten  
Salz, aus der Mühle

#### *Für die Bärlauchsauce:*

50 ml Sahne  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Blätter Bärlauch  
1 Prise Currypulver  
30 ml Olivenöl  
Bärlauch  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

1 Zweig frischer Dill

### **Zubereitung**

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Jakobsmuscheln abspülen und trocken tupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten je ein bis zwei Minuten anbraten. Anschließend ein wenig Zucker mit in die Pfanne geben und die Jakobsmuscheln leicht karamellisieren lassen.

Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Kurz in dem Salzwasser blanchieren.

Für die Sauce die Frühlingszwiebeln abziehen und kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Bärlauch kleinschneiden und dazugeben. Die Sahne ebenfalls dazugeben und leicht einkochen lassen. Mit Currypulver abschmecken und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend noch ein wenig einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

Die Jakobsmuscheln mit Karottenstreifen und Bärlauchsauce auf Tellern anrichten, mit frischem Dill garnieren und servieren.



## **Vorspeise: „Puten-Mango-Spieß mit Currylinsen“ von Ricarda Göbel**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Putenspieße:*

200 g Putenbrust  
1 reife Mango  
Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Currylinsen:*

100 g rote Minilinsen  
100 g schwarze Minilinsen  
2 Schalotten  
500 ml trockener Weißwein  
500 ml Geflügelfond  
4 EL Crème fraîche  
1 TL Garam Masala  
1 TL Madras Curry-Pulver  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und dieses in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden.

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Anschließend die schwarzen Minilinsen dazugeben und kurz danach die roten. Alles kurz anschwitzen und anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Die Linsen gar köcheln und mit Salz, Pfeffer, Madrascurry und Garam Masala abschmecken. Abschließend die Crème fraîche unterrühren.

Die Putenwürfel salzen, pfeffern und in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Abwechselnd Mango und Putenwürfel auf Holzspieße stecken und nochmals in der Pfanne braten.

Die Currylinsen mit dem Puten-Mango-Spieß auf Tellern anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Überbackener Chicorée mit Kartoffelpüree“ von Markus Schmeling**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den überbackenen Chicorée:*

4 Scheiben	gekochter Schinken
2	Chicorée
200 g	Gouda, am Stück
10 g	Butter
¼ l	Gemüsefond
1	Muskatnuss
½ TL	Salz, zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Kartoffelpüree:*

350 g	mehligkochende Kartoffeln
1/8 l	Milch
30 g	Butter
½ Bund	Petersilie
	Abrieb der Muskatnuss
	Salz, zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

#### *Für den Sud:*

20 g	Butter
¼ l	Gemüsefond
½ Bund	Schnittlauch
1 EL	Mehl
	Muskat
	Salz, zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, schälen und kleinschneiden. Anschließend in einen Topf mit wenig Wasser geben und bei geschlossenem Deckel dämpfen.

Für den überbackenen Chicorée die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, die Wurzel abschneiden und den Strunk mit einem spitzen Messer herausholen. Anschließend den Chicorée gründlich waschen. Ein Liter Salzwasser aufsetzen, den Chicorée hineingeben und das Wasser zum Kochen bringen. Den Chicorée etwa zehn Minuten nicht allzu stark kochen lassen. Anschließend mit einer Schöpfkelle vorsichtig aus dem Wasser holen, auf einem Sieb abtropfen lassen und in der Mitte jede Stange einmal längs durchschneiden. 250 Milliliter des Salzwassers aufbewahren. Jeweils eine Chicorée-Stange mit einer Scheibe des gekochten Schinkens umwickeln.



Für den überbackenen Chicorée einen Sud herstellen. Dafür die 20 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und einen Esslöffel Mehl dazugeben. Das Salzwasser dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Ein wenig von der Muskatnuss abreiben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trockentupfen und klein schneiden. Etwas zum Garnieren aufbewahren und den Rest in den Sud geben. Über die Chicorée-Röllchen in die Auflaufform geben. Anschließend den Gouda mit der Reibe kleinraspeln und über den Chicorée geben. Eine Auflaufform dünn mit Butter ausstreichen und die umwickelten Chicorée-Röllchen vorsichtig darin platzieren. Für 20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist.

Für das Kartoffelpüree die Milch erwärmen und die gedämpften Kartoffeln mit der Milch und der Butter mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Anschließend das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt mit frischer Petersilie bestreuen.

Den überbackenen Chicorée mit Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Avocado-Ananas-Salat mit gebratenen Chili-Vanille-Garnelen und Sellerie-Crème-fraîche“ von Felicitas Hattermann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Avocado-Ananas-Salat:*

2 Avocados  
1 Baby-Ananas  
½ Limette  
1 EL Puderzucker  
1 Prise Chiliflocken aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Chili-Vanille-Garnelen:*

4 Riesengarnelen  
½ Limette  
1 TL Bourbon Vanillepulver  
1 Prise Chiliflocken, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

#### *Für die Sellerie-Crème-Fraîche:*

2 Stangen Sellerie  
½ Limette  
200 g Crème fraîche  
1 Bund Pimpinelle  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für den Salat die Avocados halbieren und aus der Schale lösen. Die eine Hälfte in Spalten schneiden, auf den Teller geben und mit ein wenig Limettensaft beträufeln. Mit etwas Chili und Salz abschmecken. Die Ananas schälen und vom Strunk befreien. Anschließend mit der restlichen Avocado in Würfel schneiden. Einige Ananas-Würfel beiseitelegen.

Für die Sellerie-Crème-Fraîche den Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Blätter von der Pimpinelle abzupfen und zusammen mit dem Sellerie unter die Crème fraîche heben. Den Saft der halben Limette auspressen und dazugeben. Anschließend mit Salz abschmecken.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. In der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Den Saft der halben Limette auspressen und zu den Garnelen geben. Anschließend noch mit Chilipulver, Salz und Vanillepulver abschmecken.

Die beiseitegelegten Ananasstücke in einer Pfanne mit dem Puderzucker karamellisieren und mit etwas Pfeffer würzen. Den Avocado-Ananas-Salat mit gebratenen Chili-Vanille-Garnelen und Sellerie-Crème-Fraîche auf Tellern anrichten und servieren.