

| Die Küchenschlacht - Menü am 07. Oktober 2015 |

„Hauptgerichte“ Nelson Müller



Hauptgericht: „Köfte mit Tomatenreis und Basilikum-Schafskäse-Creme“ von Lynn Harder

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte:

150 g	Rinderhackfleisch
150 g	Lammmhackfleisch
1	Schalotte
1	Ei
1 Bund	frische Minze
2 EL	neutrales Speiseöl
1 TL	Cuminpulver
1 TL	Pimentpulver
1 TL	Edelsüßes Paprikapulver
	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tomatenreis:

125 g	Langkornreis
1	Schalotte
70 g	Tomatenmark
400 g	stückige Dosentomaten
1 EL	Butter
10 ml	trockener Weißwein
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Basilikum-Schafskäse-Creme:

1 Zehe	Knoblauch
1/2	Zitrone, davon 1 EL gepresster Saft
125 g	Griechischer Joghurt
100 g	iranischer Schafskäse
½ Bund	Basilikum
5 Blätter	Koriander
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Köfte frische Minze zupfen und fein hacken. Schalotte abziehen und klein schneiden. Beide Sorten Hackfleisch mit Schalotten, Ei, Minze und den übrigen Gewürzen vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse kleine Köfte formen und in der Pfanne etwa acht Minuten von beiden Seiten braten.



Für den Tomatenreis Langkornreis in Wasser gar kochen und abschütten. Schalotte abziehen und klein hacken. Butter zum Schmelzen bringen und die Schalotte darin andünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anrösten und mit Weißwein ablöschen. Dosentomaten dazu geben, gekochten Reis unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Basilikum-Schafskäse-Creme Basilikum zupfen und fein hacken. Zitrone auspressen und den Saft beiseite stellen. Korianderblätter waschen. Knoblauch abziehen und ebenfalls hacken. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Griechischen Joghurt, Basilikum, Knoblauch, Korianderblätter und einen Esslöffel Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Köfte mit Tomatenreis und Basilikum-Schafskäse-Creme auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Kurdische Auberginen-Pfanne“ von Ahmet Dag

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen-Pfanne:

2	kleine Auberginen
2	grüne Spitzpaprika
2	rote Spitzpaprika
1 Rispe	Cherrytomaten
1	Strauchtomate
1 große	Gemüsezwiebel
6	Schalotten
250 g	Naturjoghurt, 3,5% Fett
1	türkisches Lawasch-Brot
1 EL	Tomatenmark
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Auberginen-Pfanne Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in lange Streifen schneiden. Aubergine waschen, halbieren und in Streifen schneiden. Schalotten abziehen und halbieren. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen und Paprika, Aubergine und Schalotten darin anbraten.

In einem Topf Öl erhitzen. Gemüsezwiebel häuten und würfeln. Zwiebelwürfel in den Topf geben und im Öl glasig braten. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, häuten, in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und ebenfalls mit anbraten. Etwa ein Glas heißes Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lawasch-Brot in große Würfel schneiden, in einer kleinen Pfanne oder einer Porzellanform ausbreiten und leicht flach drücken.

Tomatensauce auf dem Brot verteilen und Gemüse und einen Klecks Naturjoghurt darauf anrichten. Gericht heiß servieren.



Hauptgericht: „Kartoffel-Lasagne mit Selleriepüree, Spinat und gebratenem Wachtelei“ von Karin Weber

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

300 g festkochende, größere Kartoffeln
100 g Schlagsahne
100 g Butter

Für die Steinpilze:

150 g Steinpilze
1 EL Butter
2 EL Madeira

Für die Wachteleier:

4 Wachteleier
1 EL Butter

Für den Blattspinat

250 g Blattspinat
2 Zehen Knoblauch
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Knollensellerie:

250 g Knollensellerie
1 EL Butter
1 TL Trüffelöl
1 EL Honigkresse
Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Kartoffel-Lasagne-Platten circa 100 Gramm Kartoffeln schälen und mit der Küchenmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese überlappend auslegen, so dass man vier circa vier mal zehn Zentimeter große Kartoffelplatten erhält. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplatten darin bei leichter Hitze goldgelb braten.

Für das Kartoffelpüree die restlichen Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Wasser weich kochen, abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter und Sahne zu einem Püree verarbeiten.



Von den Steinpilzen ein Exemplar beiseitelegen und den Rest der Pilze putzen und in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Steinpilz-Würfel anschwitzen, mit Madeira ablöschen und unter das Kartoffelpüree heben.

Knollensellerie schälen und vier fingerdicke runde Scheiben ausstechen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Knollensellerie-Scheiben von beiden Seiten weich dünsten. Etwas salzen.

Den restlichen Sellerie in grobe Würfel schneiden. Etwas Trüffelöl erhitzen und salzen und darin die Knollenselleriewürfel bei leichter Hitze dünsten, bis sich etwas brauner Belag gebildet hat. Sellerie mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz und Trüffelöl abschmecken.

Knoblauch abziehen. Blattspinat waschen, trocken schleudern und in einer mit Knoblauch ausgestrichenen Pfanne und etwas Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wachteleier eine Pfanne mit Butter ausstreichen, Eier vorsichtig aufschlagen und darin braten. Rund ausstechen.

Eine gebratene Kartoffelscheibe auf einen Teller legen. Kartoffel-Steinpilz-Püree darauf streichen und mit einer weiteren Kartoffelplatte bedecken. Spinat und Wachtelei darauf drapieren und den übrigen Steinpilz darüber hobeln. Selleriescheiben und Selleriepüree daneben anrichten und mit Kresse garniert servieren.



Hauptgericht: „Hühnchen-Kokos-Curry mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen“ von Daniel Türpitz

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen-Kokos-Curry:

1	rote Paprika
2	Karotten
1 kleine	Stangen Lauch
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Bambussprossen in Scheiben, aus dem Glas
100 g	Cashewnüsse
200 ml	ungesüßte Kokosmilch
300 ml	Gemüsefond
3 EL	Chili Sauce
1 EL	Sojasauce
1 Zweig	Basilikum
1 Zweig	glatte Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Currypulver
3-4 TL	rote Currypaste
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz, aus der Mühle
1 Prise	Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis:

150 g	Basmati Reis
2	große Tassen Wasser
1 TL	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Reis zusammen mit Salz aufkochen lassen und 20 bis 25 Minuten durchziehen lassen, bis er weich ist. Für das Hühnchen-Kokos-Curry Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, klein schneiden und im Wok anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Currypulver würzen. Fleisch aus dem Wok nehmen und ruhen lassen.

Das gesamte Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, gegebenenfalls schälen und entkernen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit dem übrigen Gemüse im Wok glasig andünsten. Abgetropfte Sprossen hinzugeben. Currypaste und Zucker unterrühren, mit Fond ablöschen und das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Kräuterblätter abzupfen und klein schneiden. Fleisch wieder dazugeben, Kokosmilch angießen, Kräuter hinzugeben und mit Chili-Sauce und Sojasauce abschmecken.

Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Öl anbraten und zusammen mit Reis und Curry auf Tellern anrichten und mit Kräutern garniert servieren.