

# | Die Küchenschlacht - Menü am 11. November 2014 |

## „Vorspeisen“ Nelson Müller



### **Vorspeise: „Mangoldpäckchen mit Hackfleischfüllung und Oliven-Tomatensauce“ von Curt Regner**

#### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Kalbshack
150 g	Schweinehack
1	Brötchen, vom Vortag
4	große Mangoldblätter
400 g	mittelgroße Fleischtomaten
150 g	schwarze Oliven, ohne Kern
3	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1	Ei
100 ml	Sahne
2 Bund	glatte Petersilie
3 Zweige	Oregano
1	Muskatnuss
100 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Für die Tomaten einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen.

Von den Mangoldblättern die dicken Stiele entfernen. Anschließend eine Minute im kochenden Wasser blanchieren, herausnehmen, in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch beiseitelegen.

Für die Füllung das Brötchen in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Eine Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Die Blättchen von der Petersilie abzupfen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Schalottenwürfel mit Petersilie glasig andünsten und anschließend vom Herd nehmen. Das Hackfleisch vom Kalb und vom Schwein in einer Schüssel mit Ei, Brötchen, Schalotte und Petersilie verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend Bouletten aus dem Hack formen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Die Mangoldblätter ausbreiten, die Bouletten darauf verteilen und kleine Päckchen formen. Mit der Nahtstelle nach unten in eine ofenfeste Pfanne geben, mit dem restlichen Olivenöl übergießen und für 15 Minuten im Ofen garen. Die Päckchen zwischendurch mit Bratensatz übergießen.

Für die Sauce die Tomaten leicht einritzen und in dem kochenden Wasser kurz brühen. Anschließend abschrecken, die Haut abziehen und kleinschneiden. Den Oregano kleinhacken. Die Oliven in Scheiben schneiden. Zwei Schalotten abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig andünsten. Die Tomaten zugeben und die Sahne untermengen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze fünf Minuten kochen. Anschließend die Tomaten zerdrücken und die Oliven untermengen.

Die Mangoldpäckchen mit Kalb- und Schweinehackfüllung und Oliven-Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.



**Vorspeise: „Süßkartoffel-Orangen-Suppe mit gebratenem Fenchel“ von Emilie Mähl**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Suppe:*

400 g	Süßkartoffeln
1	Zwiebel
1	Orange
100 ml	Sahne
2 EL	Butter
100 ml	trockenen Weißwein
600 ml	Gemüsefond
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Fenchel:*

1 Knolle	Fenchel, mit Grün
3 EL	Wildblütenhonig
1	rote Chili
2 EL	Olivenöl

**Zubereitung**

Die Süßkartoffeln schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen. Anschließend die Süßkartoffeln und die Zwiebeln darin andünsten und mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen. Die Schale der Orangen abreiben und einen Teil zusammen mit dem Gemüsefond zu den Süßkartoffeln geben. Mit geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen.

Den Fenchel in Streifen schneiden und das Fenchelgrün hacken. Anschließend in heißem Olivenöl anbraten. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen, kleinhacken und zu dem Fenchel geben. Mit etwas Orangenschale und Honig abschmecken. Anschließend das Fenchelgrün untermischen.

Die Orange filetieren und den Saft auffangen. Die Orangenfilets klein schneiden, mit der Sahne zu den Süßkartoffeln in den Topf geben und drei Minuten kochen. Anschließend mit dem Stabmixer zu einer Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Süßkartoffel-Orangen-Suppe mit gebratenem Fenchel in tiefen Tellern anrichten und servieren.



### **Vorspeise: „Forellenmousse mit Salatbeilage und Croûtons“ von Marion Henning**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Forellenmousse:*

2	geräucherte Forellenfilets, ohne Haut
200 g	gekühlte Schlagsahne
1	Meerrettich, ca. 2 cm
	Salz, aus der Mühle
	Zitronenpfeffer

##### *Für die Salatbeilage:*

4 Blätter	Kopfsalat
1	Salatgurke
6	Radieschen
100 g	junge Erbsen, aus der Dose
1 EL	Weinessig
1 Stängel	Dill
	mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
	Distelöl, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Croûtons:*

2	Toastbrotsscheiben
2 Scheiben	fettdurchzogenen Speck

##### *Für die Garnitur:*

1 Kasten	Kresse
----------	--------

#### **Zubereitung**

Für die Forellenmousse den Meerrettich schälen und reiben. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit zwei Esslöffeln Sahne im Mixer pürieren. Mit Meerrettich, Zitronenpfeffer und Salz abschmecken. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

Für den Salat die Gurke schälen, vierteln und ein Viertel zusammen mit den Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kopfsalat in Streifen schneiden. Die Gurke mit den Radieschen, den Erbsen und dem Kopfsalat vermengen. Den Weißweinessig mit etwas Senf und Öl vermengen. Den Dill feinhacken und untermengen. Anschließend mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Salat geben.

Für die Croûtons die Rinde des Weißbrottes abschneiden und die Scheiben würfeln. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Speckscheiben darin anbraten. Anschließend die Brotwürfel in das ausgelassene Speckfett geben und von allen Seiten goldgelb anbraten.

Mit zwei Esslöffeln Nocken von der Forellenmousse formen.

Die Forellenmousse mit Salatbeilage und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.



### **Vorspeise: „Ebbelwoi“-Suppe mit Tandoori-Huhn“ von Jürgen Eißmann**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Ebbelwoi Suppe:*

1	Zitrone
1	Ei
100 g	Schmand
1 Liter	Apfelwein
500 ml	Fleischfond
½ Bund	Schnittlauch
50 g	Zucker
	Zimt, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für das Tandoori-Huhn:*

2	Hähnchenbrustfilets, á 120 g
1	Zitrone
150 g	Joghurt
1 Zehe	Knoblauch
25 g	Ingwer
	Chilipulver, zum Abschmecken
	gemahlener Koriander, zum Abschmecken
	Kreuzkümmel, zum Abschmecken
	gemahlene Muskatnussblüte, zum Abschmecken
	Kurkuma, zum Abschmecken
	Garam Marsala, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Tandoori-Huhn den Saft einer Zitrone auspressen. Den Ingwer schälen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Joghurt mit dem Ingwer, dem Knoblauch und zwei Esslöffeln Zitronensaft vermengen und mit Chilipulver, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Garam Marsala, Muskatnussblüte, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten mit einem Messer mehrmals einritzen und mit der Marinade einreiben. Anschließend im Ofen 20 Minuten garen.

Für die „Ebbelwoi“-Suppe den Saft einer Zitrone auspressen. Den Apfelwein mit dem Fleischfond, dem Zucker, einem Esslöffel Zitronensaft und etwas Zimt in einem Topf erhitzen und 15 Minuten kochen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schmand verquirlen. Anschließend in die Suppe einrühren. Den Schnittlauch feinhackern und in die Suppe geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die „Ebbelwoi“-Suppe mit dem Tandoori Huhn in tiefen Tellern anrichten und servieren.



### **Vorspeise: „Kürbisravioli mit Salzeibutter“ von Silke Riedelbauch**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Kürbisravioli:*

150 g	Mehl
50g	Weizengrieß
3	Eier
2 EL	Olivenöl
	Mehl, für die Arbeitsfläche
	Salz, aus der Mühle

##### *Für die Füllung:*

1	Hokkaidokürbis
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
30 g	Parmesan
2 EL	halbtrockener Weißwein
50 ml	Gemüsefond
30 g	gemahlene Mandeln
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Salzeibutter:*

80 g	Butter
4 Zweige	Salbei

##### *Für den Salat:*

100 g	Baby-Leaf-Salat
2 EL	Weißweinessig
30 ml	Gemüsefond
20 g	Walnusskerne, grob gehackt
1 EL	Walnussöl
2 EL	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Garnitur:*

5 g	Parmesan
-----	----------

#### **Zubereitung**

Für die Ravioli einen Topf mit Wasser erhitzen.

Für den Teil zwei Eier aufschlagen. Das Mehl mit dem Weizengrieß, den Eiern, dem Olivenöl und etwas Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend in Klarsichtfolie wickeln und zehn Minuten ruhen lassen.

Für die Kürbisfüllung die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die halbe Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Den Kürbis schälen, Kerne und grobe Fasern im Inneren entfernen und das Kürbisfleisch in grobe Streifen schneiden. Etwa 150 Gramm Kürbisfleisch in die Pfanne geben. Anschließend mit Weißwein ablöschen und einkochen. Den Gemüsefond zugeben und kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend in eine Schüssel geben. Den Parmesan reiben und mit den Mandeln zu dem Kürbis geben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Ravioli die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Ein Ei aufschlagen. Den Teig teilen und mit der Nudelmaschine zu zwei dünnen Flächen ausrollen. Eine Teigbahn mit dem Ei bepinseln. Anschließend mit einem Esslöffel kleine Häufchen



der Füllung darauf verteilen. Eine weitere Teigbahn auflegen und mit den Fingern um die Füllung herum festdrücken, so dass keine Luft mehr dazwischen dringen kann. Mit einem runden Ausstecher die Ravioli ausdrücken, an den Rändern festdrücken und ins kochende Wasser geben. Nach fünf Minuten, wenn die Ravioli an die Oberfläche steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben.

Für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Salbei darin ziehen lassen

Für den Salat den Baby-Leave-Mix waschen und trockenschleudern. Den Gemüsefond mit dem Weißweinessig, dem Oliven- und Walnussöl vermengen. Anschließend mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und untermengen. Anschließend das Dressing über den Salat geben.

Den Parmesan reiben und die Kürbisravioli in der Salbeibutter schwenken.

Die Kürbisravioli mit dem Salat auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan garnieren.