

| Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2017 |
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Felix Schütte

Himmel-un-Äd-Süppchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe: Das weiße vom Porree fein schneiden und zusammen mit dem Speck in einem Topf mit etwas Öl andünsten.
 500 g festkochende Kartoffeln Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese kurz mitdünsten, dann mit dem Fond aufgießen.
 2 Stangen Porree Die Suppe leicht salzen und für 20 Minuten kochen. Apfel schälen und klein schneiden. Nach 10 Minuten den Apfel der Suppe hinzugeben. Alles kochen, bis die Kartoffeln schön weich sind.
 200 g geräucherter Speck am Stück Nun den Speck herausnehmen und die Suppe fein pürieren.
 1 säuerlicher Apfel Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
 800 ml Hühnerfond
 Rapsöl, zum Anbraten
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping: 1,5 Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz, etwas Zucker und Salz anbraten.
 150 g feine Blutwurst Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in Butterschmalz anbraten, die Speisestärke hinzugeben. Eine Scheibe vom halben Apfel schneiden und von beiden Seiten anbraten. Dabei etwas Zucker auf den Ring geben.
 2 säuerliche Äpfel Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Diese mehlieren und in Butterschmalz ausgebacken.
 3 kleine weiße Zwiebeln
 100 g Speisestärke
 1 Prise Zucker
 1 Prise Mehl
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Himmel-un-Äd-Süppchen in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Kathrin Kamenz

Asiatisch marinierte Mie-Nudeln mit gegrilltem Feta

Zutaten für zwei Personen

- Für den Käse:** Schalotte, Knoblauch abziehen und grob würfeln. Die Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Schalotten, Knoblauch, Chili zusammen mit Öl, Zitronenabrieb und Saft und Korianderkörnern in einer Moulinette zu einer feinen Würzpaste verarbeiten. Den Käse damit einreiben und für 15 Minuten marinieren. In einer Grillpfanne von beiden Seiten 5 Minuten grillen.
- 4 Scheiben Feta
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 rote Chili
 - 5 ml Olivenöl
 - 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
 - 1 TL Koriandersamen
 - 2 EL Akazienhonig
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Nudeln:** Die Nudeln mit kochendem Wasser überbrühen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, mit einem Sparschäler die Haut abschälen und in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Mangold und Zuckerschoten waschen, Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Das Sesamöl erhitzen, Schalotten, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen und das restliche Gemüse zugeben. 3 Minuten scharf anbraten, mit Sojasauce und 80 ml Gemüsefond ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und 3 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln zugeben mit fruchtigem Curry würzen und warm mit dem Gemüse mischen. Mit frischem Koriander und Sesam verfeinern und mit Salz und Chili abschmecken
- 300 g Mie-Nudeln
 - ½ rote Paprika
 - ½ gelbe Paprika
 - 50 g Mangold
 - 50 g Zuckerschoten
 - 50 g Champignons
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 50 g Ingwer
 - 2 EL Sojasauce
 - 200 ml Gemüsefond
 - 1 EL schwarzer Sesam
 - 1 TL fruchtiges Curry
 - 2 EL Sesamöl
 - ¼ Bund Koriander
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle

Die Mie-Nudeln mit dem gegrillten Fetakäse auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Bohm

Chicken Nuggets mit Mango-Salat und Feldsalat mit gebratenen Äpfeln und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Chicken Nuggets: Hähnchenbrustfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Salzen und mit dem Mehl gleichmäßig bestäuben. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Parmesan auf einem flachen Teller mit den Haselnüssen vermengen. Hähnchenstreifen durch das Ei ziehen und in der Parmesanpanade wenden. Erdnussöl in der Pfanne erhitzen, die Hähnchenstreifen darin rundum kross braten.

Hähnchenbrustfilet à 250 g
15 g Mehl
1 Ei
30 g geriebener Parmesan
25 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Erdnussöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für den Mango-Dip: Die Mango in einer Moulinette zerkleinern, mit Frischkäse, Olivenöl, Curry, Salz und Estragon vermischen und cremig rühren.

½ Mango
100 g Frischkäse
1 EL Olivenöl
½ TL Curry
¼ TL Salz
¼ Teelöffel getrockneter Estragon

Für den Mangosalat: Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und klein schneiden. Weintrauben unter heißem Wasser abbrausen, kalt abschrecken, trocken tupfen und halbieren. Salat abbrausen und trocken schleudern. In mundgerechte Stücke zupfen. Mango, Trauben und Salat in einer Salatschüssel vermengen.

150 g reife Mango
100 g kernlose helle Trauben
150 g Lollo Bianco

Für das Dressing: Essig mit Salz und Honig verrühren. Mit Haselnussöl und Milch gleichmäßig zu einer cremigen Sauce schlagen. Salat damit begießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Himbeeressig
½ TL Honig
1 EL Haselnusskernöl
1 EL Milch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat: Salat abbrausen und trocken schleudern. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Butter zerlassen und Apfelspalten darin mit etwas Zucker von beiden Seiten bräunen. Den Speck in der Pfanne ohne Fett braten. Cocktailtomaten abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Feldsalat auf einen Teller legen.

150 g Feldsalat
2 kleine Äpfel
150 g Speckwürfel
150 g Cocktailtomaten
20 g Butter
1 Prise Zucker

Für das Dressing: Apfelmus mit Essig, Sahne, Öl, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Dressing vermengen. Salat damit beträufeln und gebratene Äpfel, Tomaten und Speck zum Salat geben.

2 TL Apfelmus
3 EL dunkler Balsamicoessig
1 EL Sahne

2 EL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicken Nuggets in ein Glas füllen, das Glas mittig auf den Teller stellen und die Salate und den Dip darum anrichten.



Doris Graf

Vitello Tonnato mit selbstgebackenem Ciabatta

Zutaten für zwei Personen

- Für das Vitello:** Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Suppengemüse abbrausen, trocken tupfen und schälen. Suppengemüse und Lorbeerblatt ins kochende Wasser geben. Kalbsnuss einlegen. 30 Minuten sieden lassen und Weißwein dazugeben. Herausnehmen und auf Eiswürfel legen.
- Kalbsnuss à 300 g
 - 1 Bund Suppengemüse
 - 1 Lorbeerblatt
 - 125 ml trockenen Weißwein
 - Eiswürfel
 - Salz, aus der Mühle
- Für das Tonnato:** Thunfisch, Sardellen und Kapernbeeren mit Creme fraiche und Sahne mit dem Stabmixer mixen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Dose Thunfisch, in Öl eingelegt
 - 2 Sardellenringe
 - 1 Zitrone
 - 200 ml Crème fraîche
 - 200 ml Sahne
 - 1 EL Kapernbeeren
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Ciabatta:** Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
- 300 g glattes Mehl (Typ 700)
 - 1 Pk. Trockenhefe
 - 1 EL Olivenöl
 - 300 ml lauwarmes Wasser
 - Salz, aus der Mühle
- Mehl mit Hefe vermengen und Salz hinzugeben. Lauwarmes Wasser und Olivenöl hinzugeben. Zu einem Teig kneten und an einem warmen Ort etwas ruhen lassen. Ciabatta je nach Wunsch formen. Für ca. 20-30 Minuten im Ofen backen.
- Für die Garnitur:** Kapernbeeren in Pflanzenöl frittieren.
- 3 Kapernbeeren, zum Garnieren
 - Pflanzenöl

Vitello Tonnato mit Kapern und selbstgemachtem Ciabatta auf Tellern anrichten und servieren.



Lars Krämer

Ziegenkäse-Tortellini in Pink mit brauner Butter und Baguette-Brösel

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig: Mehl, Olivenöl, etwas Salz und Rote-Bete-Saft in eine Schüssel geben und verkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
 150 g Mehl
 70 ml Rote-Bete-Saft
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Für die Füllung: Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ziegenfrischkäse, Paniermehl, Eigelb, Parmesan, Thymian, Salz, Honig und Knoblauch in eine Schüssel geben und vermengen. Nudelteig ausrollen und kleine Quadrate ausschneiden. In die Mitte etwas Füllung geben und zwei Ecken zusammenklappen. Luft rausdrücken und eine Tortellini formen. Anschließend 90 Sekunden in siedendem Salzwasser kochen.
 100 g Ziegenfrischkäse
 1 Zehe Knoblauch
 ¾ EL Paniermehl
 ½ Eigelb
 50 g Parmesan
 1 Zweig Thymian
 1 EL flüssiger Honig
 Salz, aus der Mühle

Für die Butter und Brösel: 2 EL Butter, Thymian und Rosmarin in einer Pfanne erhitzen und die Scheibe Baguette darin knusprig braten und herausholen. Sobald die Butter braun ist, die Nudeln kurz darin schwenken und auf dem Teller anrichten. Nun das Baguette etwas zerbröseln. Zitronenabrieb darüber verteilen.
 1 Scheibe Baguette
 4 EL Butter
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zitrone (Abrieb)

Rote Tortellini mit brauner Butter anrichten, Brösel drüber geben und servieren.