

**| Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2017 |**  
**Vorspeise mit Christian Lohse**



**Linda Koch**

**Säuerlich-scharfe Suppe mit Bratwurst und gerösteten Apfelscheiben & Kräuter-Toast mit Chili-Bohnen und Schafskäse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:** Zwiebel abziehen und in Halbringe schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Zwiebel darin glasig braten.  
 2 Stück Odenwälder Bratwurst Odenwälder Bratwurst in Scheiben schneiden, Kirschtomaten würfeln und zusammen mit der Bratwurst und etwas Gee in der Pfanne anbraten.  
 1 roter Apfel (herb) Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden und der Pfanne zugeben.  
 200 g braune Champignons Tomatenpaste hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden.  
 150 g Kirschtomaten Ayvar, Pilze, Gewürzgurkenflüssigkeit und Lorbeerblatt hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.  
 1 große rote Zwiebel Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.  
 300 g Spreewälder Gewürzgurken Mit einem Stück Zitrone, frischen Kräutern, saurer Sahne und einem Klecks Crème fraîche servieren.  
 50 g Crème fraîche Apfel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten.  
 1 EL Saure Sahne  
 Gewürzgurkenflüssigkeit  
 3 TL Ayvar  
 2 EL Tomatenpaste  
 1 Lorbeerblatt  
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken  
 1 Zitrone, zum Garnieren  
 2 EL Gee  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Chili-Bohnen mit Schafskäse auf Kräuter-Toast:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.  
 200 g Prinzessbohnen Prinzessbohnen in das kochende Wasser geben und gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Griebenschmalz erhitzen und die Bohnen darin anbraten.  
 1 Scheibe weißes Toastbrot Knoblauch abziehen. Toastscheibe in der Pfanne anrösten, mit Kräuterbutter bestreichen und mit Knoblauch abreiben. Bohnen mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas geriebenem Schafkäse auf der Scheibe Toast anrichten.  
 1 Zehe Knoblauch  
 100 g Schafskäse  
 1 EL Kräuterbutter  
 1 TL Chilipulver  
 Griebenschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Säuerlich-scharfe Suppe mit Bratwurst und gerösteten Apfelscheiben in tiefen Tellern anrichten. Chili-Bohnen mit Schafskäse auf Kräuter-Toast danebenlegen und servieren.



**Daniel Bázol**

## **Sellerie-Birnen-Gorgonzola-Suppe mit Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

<b>Für die Suppe:</b>	Knollensellerie abbrausen, trocken tupfen und klein schneiden. In einem großen Topf den Sellerie mit etwas Olivenöl anschwitzen. Birnen schälen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Zum Sellerie geben und etwas anschwitzen lassen. Schalotte abziehen, klein schneiden und dazugeben. Wenn die Birnen leicht karamellisieren mit dem Weißwein ablöschen. Den Käse klein schneiden und hinzugeben. Mit Gemüsefond aufgießen, Thymian und Lorbeer zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Thymian und Lorbeer entfernen und mit dem Zauberstab die Suppe pürieren und eventuell durch ein Sieb passieren. Nochmals kurz aufkochen und die Sahne dazugeben. Falls die Suppe zu dick ist, mit etwas Gemüsefond justieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
¼ Knollensellerie	
3 Birnen	
1 Schalotte	
100 g Gorgonzola	
150 ml Weißwein	
100 ml Sahne	
250 ml Gemüsefond	
Olivenöl, zum Anschwitzen	
1 Zweig Thymian	
2 Lorbeerblätter	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
<b>Für die Croûtons:</b>	Vom Toastbrot die Ränder abschneiden, die Scheiben nun in kleine Würfel schneiden. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch anquetschen und ins Öl geben. Die Würfel darin goldbraun braten. Auf Küchentuch abtropfen lassen und den Knoblauch entfernen.
2 Scheiben Weißbrot	
1 Zehe Knoblauch	
Olivenöl, zum Frittieren	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Die Suppe in flachen Suppentellern anrichten. Die Croûtons daneben drapieren und servieren.



**Martin Daffner**

## **Bouillabaisse-Risotto mit Pfannen-Gemüse und selbstgemachter Tapenade**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Risotto:** 250 g Risotto-Reis (Arborio)  
 2 Schalotten  
 1 Zitrone (Saft)  
 30 g Parmesan  
 20 g kalte Butter  
 40 ml Noilly Prat  
 40 ml Weißwein  
 500 ml Geflügelfond  
 3 EL Olivenöl  
 Feines Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Schalotten abziehen, würfen und in einem heißen Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und reduzieren bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit dem Geflügelfond aufgießen und unter gelegentlichem Rühren langsam köcheln lassen. Wenn der Reis gar ist den Parmesan und die kalte Butter untermengen. Mit Meersalz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- Für die Fischgarnitur:** 2 Wolfsbarschfilets à 150 g (mit Haut)  
 2 Jakobsmuscheln  
 2 Riesengarnelen, in der Schale  
 1 EL Butter  
 1 Zehe Knoblauch  
 1 Zitrone  
 Neutrales Pflanzenöl  
 Chilisalز, zum Abschmecken
- In einer Pfanne neutrales Pflanzenöl erhitzen und die Fischfilets auf der Hautseite, sowie die Garnelen und die Jakobsmuscheln braten. Butter in die Pfanne geben und die Zitronenschale sowie die angeprückelte Knoblauchzehe hinzufügen. Mit etwas Chilisalز abschmecken.
- Für die Tapenade:** 100 g Schwarze Oliven  
 1 TL Kapern  
 3 Sardellen  
 1 Zehe Knoblauch  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 100 ml Olivenöl  
 1 TL Balsamico  
 Feines Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch und Balsamico in einer Moulinette zu einer Paste mischen. Eventuell mit etwas Olivenöl verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für das Gemüse:** 1 Fenchel mit Grün  
 1 Stange Staudensellerie  
 2 Tomaten  
 1 Schalotte  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Feines Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Schalotte abziehen und klein hacken. Fenchel und Staudensellerie vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten entkernen und ebenfalls fein würfeln. Schalotte in einer heißen Pfanne mit Olivenöl andünsten, Fenchel und Staudensellerie hinzu geben und weich dünsten. Kurz vor dem Servieren die Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf Tellern in einem Servierring anrichten, Gemüse darüber geben, Fisch, Muscheln und Garnelen drapieren und die Tapenade tröpfchenweise darüber verteilen und servieren.



**Marina Lindemann**

## **Carpaccio mit Rucolasalat und Ziegenkäse-Taler im Honig-Sesam-Mantel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Carpaccio:** Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. In dünne Scheiben schneiden und anschließend plattieren. Die Scheiben auf einen Teller fächerartig verteilen. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne leicht anrösten und später über das Carpaccio und den Salat verteilen.  
 1 Rinderfilet à 200 g  
 2 EL Pinienkerne  
 Olivenöl, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Rucolasalat:** Rucola waschen, trocken schleudern und eventuell dickere Stängel entfernen. Öl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Anschließend den Rucola mit dem Dressing vermischen.  
 100 g Rucola  
 1 EL Öl  
 1 Zitrone (Saft)  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Ziegenkäse-Taler:** Den Honig im Ofen leicht erwärmen. Sesam auf einen Teller geben. Ziegenkäsetaler einzeln mit Honig umhüllen und anschließend in Sesam wälzen. Anschließend eine Pfanne bei sehr geringer Hitze erwärmen und ummantelten Ziegenkäsetaler leicht anwärmen. Vorsicht: der Sesam verbrennt schnell.  
 50 g Ziegenkäsetaler  
 2 EL Honig  
 2 EL Sesam

Carpaccio mit Rucolasalat und Ziegenkäse-Taler im Honig-Sesam-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.



**Jörg Bornmann**

## **Tapas-Teller: Gazpacho, gebratene Calamari, Paprikaspieße und Sobrasada-Rollen**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Gazpacho:**

- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Salatgurke
- 1 Dose Pizzatomen
- ½ Honigmelone
- 1 altbackener Semmel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Meersalz
- 5 EL Olivenöl
- 5 EL Weißweinessig
- Eiswürfel

Das Brötchen in Wasser einweichen.

Eiswürfel in einen halben Liter Wasser geben.

Rote Paprika, ½ Salatgurke putzen, waschen, trocken tupfen und grob zerkleinern. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Das Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Gemüse, den Pizzatomen, Essig, Thymian, Olivenöl und Salz in den Mixer geben und pürieren. Die Mischung durch ein Passiergerät streichen, in eine große Schüssel geben und nach und nach mit Wasser (ca. ½ Liter) auffüllen und abschmecken. Restliche Gurke, gelbe Paprika und Honigmelone in kleine Stückchen schneiden und kurz vor dem Servieren zur kalten Suppe geben.

#### **Für die Calamari:**

- 2 mittelgroße Calamari-Tuben (küchenfertig)
- ½ Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zweig krause Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Salbei

Petersilie, Rosmarin und Salbei abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Mit der Hälfte der Kräuter, Knoblauch, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl eine Marinade herstellen. Calamari-Tuben in Ringe schneiden und marinieren. Kurz vor dem Servieren in Olivenöl in einer Pfanne braten.

#### **Für die gefüllten Paprikaspieße:**

- 1 gelbe Paprikaschote
- 4 Scheiben Serrano-Schinken
- 100 g Manchego
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Oregano
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, trocken tupfen, schälen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und in etwa 8 gleichgroße Stücke schneiden.

Je zwei Stücke aufeinander legen und mit einem Stück Manchego-Käse füllen. Mit Serrano-Schinken umwickeln und mit Spieß fixieren.

Eine Marinade aus Öl, Pfeffer, Salz, Oregano und Thymian herstellen und die Spieße von allen Seiten bestreichen.

Von allen Seiten scharf anbraten und etwa 3 Minuten je Seite garen, bis der Manchego austritt. Vom Herd nehmen, Salz und Pfeffer grob darüber mahlen.

#### **Für die Sobrasada-Rollen:**

- 2 Blätter Filoteig
- 100 g von Sobrasada
- 4 TL Blütenhonig
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Die Filoblätter in vier gleiche Dreiecke schneiden. Sobrasada auf den Teigecken verteilen. 2 Zweige Rosmarin abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und darüber streuen. Den Teig dünn zusammen rollen. Rollen 4 Minuten lang im Ofen backen. Danach die Rollen herausnehmen und abkühlen lassen. Sobrasada-Rollen in 2 Teile schneiden, in ein kleines Glas stellen und mit Rosmarin und Honig garnieren. Calamari in eine kleine Schale geben und mit den restlichen Kräutern bestreuen. Paprikaspieße in einer Schüssel anrichten. Gazpacho in ein Glas füllen, Gemüse- und Melonenstückchen darauf drapieren und mit Thymian dekorieren. Schüssel und Gläser dekorativ auf einem schönen Holzbrett anrichten und alles gemeinsam servieren.

