

| Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2017 |
Vorspeise mit Nelson Müller



Eveline Doll

Feine Kaspressknödel mit Blattsalat und Wachtelei

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:

- 125 g trockenes Weißbrot
- 80 g würziger Bergkäse
- ¼ Apfel
- ½ Zwiebel
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 70 ml Milch
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter glasig anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Den Käse und das Brot in sehr kleine Würfel schneiden und beides miteinander vermengen. Muskatnuss reiben. Anschließend Zwiebel, Milch, Eier, Petersilie, etwas Muskatabrieb, Salz und Pfeffer in die abgekühlte Pfanne geben und alles gut vermischen. Mit nassen Händen aus der Masse Knödel formen und diese flach drücken, sodass etwa 1 cm dicke Taler entstehen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Knödel darin beidseitig hellbraun braten.

Für den Blattsalat und das Wachtelei:

- 200 g bunte Blattsalat-Mischung
- 4 Radieschen
- 6 Wachteleier
- 2 EL Kürbiskernöl
- 1 Kästchen Kresse
- 10 Radieschensprossen
- 4 Zweige Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattsalate waschen und trocken schleudern. Kürbiskernöl mit Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Radieschen waschen, von Strünken befreien und in Stifte schneiden. Blattsalate, Radieschen und Kresse mit dem Salatdressing marinieren.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Essig hineingeben. Wasser auf mittlere Temperatur erhitzen und einen Strudel mit einem Löffel erzeugen. Das Wachtelei mit einem scharfen Messer vorsichtig öffnen und hineingeben. Nach ca. einer Minute hinausnehmen. Die anderen Wachteleier im kochenden Wasser für ein paar Minuten kochen.

Feine Kaspressknödel mit Blattsalat und Wachteleiern auf Olivenöl auf Tellern anrichten mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Elvira Müller

Seeteufel-Saté mit Papaya-Zuckerschoten-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Seeteufel-Saté:
 6 Seeteufelfilets à 60 g (ohne Haut)
 3 Stangen Zitronengras
 Salz, aus der Mühle
 Zitronen Pfeffer, aus der Mühle

Das Zitronengras abbrausen, trocken wedeln, etwas plattieren und am oberen Ende spitz zuschneiden. Seeteufelmedaillons waschen, trocken tupfen und je 2 Medaillons auf einen Zitronengrasspieß stecken. Die Spieße in eine Schale legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Papaya-Zuckerschoten-Salat:
 1 Papaya
 150 g Zuckerschoten
 ½ rote Schote Chili
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Die Papaya halbieren und von Kernen befreien. Die Hälften schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und diagonal halbieren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Zuckerschoten darin für etwa 2 Minuten blanchieren. Anschließend mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Für das Dressing:
 1 Zehe Knoblauch
 2 EL Weißweinessig
 2 EL helle Sojasauce
 6 EL Sweet Chili Sauce
 1 EL Sesamöl
 1 EL Olivenöl
 1 EL Ahornsirup
 1 dünne Scheibe Ingwer
 1 Limette (Saft & Schale)
 3 Zweige Koriander
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander abbrausen, trockenwedeln und etwa 1 EL der Blätter klein hacken, die übrigen für die Garnitur beiseitelegen. Von der Limette Zesten abziehen und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden, Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Weißweinessig, Sesamöl, Olivenöl, Limettenzesten, Ahornsirup, Zucker, Knoblauch und Ingwer zu einem Dressing vermengen. Sojasauce und Sweet Chili Sauce dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Koriandergrün würzen und die Papaya streifen sowie die Zuckerschoten mit dem Dressing marinieren.

Die Seeteufelspieße mit dem Papaya-Zuckerschoten-Salat auf Tellern anrichten, mit Korianderblättern garnieren und servieren.



Antonio Radano

Trilogia di alici – Dreierlei von der Sardelle mit Tomatensalat, Ricotta-Rucola-Creme und gegrillter Aubergine

Zutaten für zwei Personen

Für die Pecorino-Sardelle:

- 4 frische Medium Sardellen (küchenfertig, ohne Gräten)
- 1 Raf-Tomate
- 1 Ei
- 60 g Pecorino
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 1 TL Oreganogewürz
- 2 Zweige Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- Mehl, zum Panieren
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den Pecorino reiben. Ei, Pecorino und gehackte Petersilie in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen, dabei darauf achten, dass es nicht zu weich ist, und mit Pfeffer würzen. Die Sardellen waschen, trocken tupfen, öffnen und flach auslegen. Kopf und Rückengräte entfernen. Das Mehl sieben und auf einen Teller geben. Je eine ausgeklappte Sardelle mit der Ei-Pecorino-Petersilien-Mischung bestreichen und mit einer weiteren Sardelle belegen, anschließend in Mehl wenden. Pflanzenöl in einer Pfanne auf 180 Grad erhitzen und Sardellen darin frittieren.

Die Tomate waschen und vom Strunk befreien. In etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Basilikum, Oregano, Fleur de Sel und 1 EL Olivenöl vermengen.

Für die Zitronen-Sardelle:

- 4 frische Medium Sardellen
- 50 g Ricotta
- ½ Bund Rucola
- 1 Zitrone (Abrieb)
- Paniermehl, zum Panieren
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Rosa Pfeffer, zum Würzen

Sardellen waschen und trocken tupfen, anschließend öffnen, flach auslegen und Kopf und Rückengräte entfernen. Paniermehl mit etwas Zitronenabrieb auf einen Teller geben und die ausgeklappten Sardellen in der Panade wenden. Pflanzenöl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen und Sardellen darin frittieren.

Rucola waschen, trocken schleudern und klein hacken. Mit Pfeffer und Ricotta vermischen und in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Teller portionieren.

Für die Mozzarella-Sardelle:

- 4 frische Medium Sardellen
- 1 Aubergine
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Ei
- 100 g Büffelmozzarella
- 100 ml Weißwein-Essig
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Thymian
- Fleur de Sel, zum Würzen

Die Sardellen waschen und trocken tupfen, anschließend öffnen, flach auslegen und Kopf und Rückengräte entfernen. Mehl sieben, Basilikum und Thymian abrausen und trockenwedeln, Thymian klein hacken. Je eine ausgeklappte Sardelle mit einer Scheibe Büffelmozzarella und einem Blatt Basilikum bestreichen und mit einer anderen belegen. Ei aufschlagen, verquirlen und mit etwas Salz würzen. Sardellen in Mehl und dann in Ei wenden. Olivenöl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen und Sardellen darin frittieren.

Aubergine waschen, vom Strunk entfernen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Eine Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin grillen, anschließend mit Fleur de Sel, Thymian, 1 EL Olivenöl, Weißwein-Essig und etwas Knoblauch vermengen.

Trilogia di alici – Dreierlei von der Sardelle mit Tomatensalat, Ricotta-Rucola-Creme und gegrillter Aubergine auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Dahlke

Tomaten-Cremesuppe mit Mozzarella-Sticks

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten-Creme-Suppe: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Karotten schälen, von Enden befreien und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Karotten darin anschwitzen. Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, mit Speisestärke abbinden und mit Schmand abschmecken. Basilikum abrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Über der Suppe verteilen.

250 g passierte Tomaten
 ¼ Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 2 Karotten
 1 Zweig Basilikum
 ½ EL Butter
 60 g Schmand
 500 ml Gemüsefond
 1 EL Tomatenmark
 1 TL Speisestärke
 ½ TL Zucker
 Oregano, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mozzarella Sticks: Mozzarella in etwa 20 Sticks schneiden. In einer Schüssel Eier mit 65 ml Wasser verquirlen. In einer weiteren Schüssel Paniermehl, Panko-Mehl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer miteinander vermischen. Mozzarella Sticks zunächst in Ei, dann in der Paniermehl-Mischung wenden, anschließend nochmal im Ei und abermals in der Paniermehl-Mischung wenden. Öl in einem Topf erhitzen und die Mozzarella Sticks darin für 1-2 Minuten goldbraun frittieren. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

300 g Mozzarella am Stück
 2 Eier
 100 g Paniermehl
 100 g Panko-Mehl
 Knoblauchpulver, zum Würzen
 Oregano, zum Würzen
 Basilikum, zum Würzen
 Paprikapulver, zum Würzen
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten-Creme-Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Mozzarella-Sticks in ein Schälchen daneben stellen und servieren.



Erdinc Güzelol

Steinbutt mit Erbsenpüree, Venusmuscheln und Muschel-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt: Steinbutt Filets beidseitig bemehlen und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Fisch in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl, Butter, Thymian und Estragon von jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten. Anschließend in Alufolie warmhalten.

- 2 Steinbutt-Filets à 150 g (ohne Haut)
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Estragon
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- Olivenöl, zum Braten
- 1 TL Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Erbsenpüree: Salzwasser im Topf zum Kochen bringen, die Erbsen darin weichkochen und anschließend im Eiswasser abschrecken. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob würfeln. In einem Topf mit Olivenöl glasig schwitzen, Zucker dazugeben, mit Weißwein, Noilly Prat und Fischfond ablöschen. Alles ca. 5 Minuten köcheln und stark reduzieren. Die Erbsen, bis auf ein Löffel Erbsen, dazugeben und im Mixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erbsen dazugeben und im Ofen bei geringer Temperatur warmhalten.

- 200 g Erbsen bereits gepalt (Ersatzweise TK)
- 1 Schalotte
- ½ Zehe Knoblauch
- ½ TL Zucker
- 25 ml Weißwein
- 10 ml Noilly Prat
- 100 ml Fischfond
- Olivenöl, zum Braten
- 1 EL Salz
- Eiswasser

Für die Venusmuscheln und die Vinaigrette: Venusmuscheln gründlich waschen - offene Muscheln nicht verwenden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Muscheln bei sprudelndem Wasser für ca. 3 Minuten dazugeben und kochen. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili halbieren, Kerngehäuse entfernen und Chilischote kleinschneiden. Das Olivenöl im Topf erhitzen und die Chili, den Knoblauch und die Schalotte dazugeben. Mit Weißwein, Noilly Prat und Pernod ablöschen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Fischfond dazugeben und die Venusmuscheln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze und geschlossenem Deckel ziehen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb geben und den Sud in einer Sauteuse auffangen. Den Sud zum Kochen bringen, die Speisestärke mit etwas kaltem Fischfond vermengen und damit den Muschelsud leicht binden, ggf. mit etwas Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Das Muschelfleisch von der Schale ablösen und in die Muschelvinaigrette geben.

- 350 g Venusmuscheln
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zitrone
- 1 Zweig Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 1 Schote Chili
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- 10 ml Pernod
- 20 ml Noilly Prat
- 1 EL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Knoblauch

Garnitur: abziehen und auf dem Brot verteilen. Im Ofen bei 150 Grad Ober-
/Unterhitze für ca. 5 Minuten rösten.
½ Baguette
1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl

Steinbutt mit Erbsenpüree, Venusmuscheln und Muschel-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.