

| Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juni 2017 |
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Sabrina Klein

Bauernfladen mit Räucherlachs und Gurken-Salat mit Honig-Senf-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für den Brotteig:

- 250 g Dinkelvollkorn Mehl
- 20 g Frischhefe
- 2 TL fränkisches Brotgewürz
- 3 EL Olivenöl
- Olivenöl, zum Bepinseln
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hefe in 125 ml lauwarmen Wasser mit Zucker und Brotgewürz 5 Minuten gehen lassen. Olivenöl zusammen mit Mehl unterheben. Den Teig in der Küchenmaschine gut durchkneten und in kleine Fladen ausrollen. Diese zugedeckt gehen lassen. Anschließend im Backofen ca. 5 Minuten backen.

Für den Belag:

- 100 g Räucherlachs
- ½ Zehe Knoblauch
- 100 g Hirtenkäse
- 150 g Crème fraîche
- 1 Zweig Dill
- 100 g Parmesan
- ½ Limette (Abrieb)
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Crème fraîche mit Muskat, Salz, Knoblauch und Pfeffer abschmecken. Diese auf den Brotfladen verteilen und mit Hirtenkäse belegen. Die Fladen 12 Minuten im Ofen bei 160 Grad backen. Eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen, damit der Teig nicht trocken wird.

Währenddessen Dill abbrausen und trockenwedeln.

Den Lachs in kleine Streifen schneiden und auf den ausgebackenen Brotfladen verteilen. Zum Schluss Dillspitzen darüber streuen und den frischen Parmesan mit etwas Limettenschale darüber reiben.

Für den Gurkensalat:

- ½ Salatgurke
- ½ Limette (Saft & Abrieb)
- 1 Zweig Dill
- 2 TL getrocknete Dillspitzen
- 75 g Crème fraîche
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL Aceto Bianco
- 2 EL milder Senf
- Salz, aus der Mühle

Die Gurke waschen und trockentupfen. Dillspitzen mit Crème fraîche, Honig, Aceto Bianco, Salz und Senf gut verrühren. Saft und Abrieb einer halben Limette dazugeben. Die Gurke in dünne Scheiben reiben und mit dem Dressing vermengen. Frischen Dill abbrausen und trockenwedeln und über den Salat streuen.

Bauernfladen mit Räucherlachs und Gurken-Salat mit Honig-Senf-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.



Friedrich Panizza

Riesengarnelen im Serrano-Mantel mit Wassermelonen-Tomatensalat und knusprigem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für die Riesengarnelen im Serrano-Mantel:

6 Riesengarnele
(küchenfertig)
6 Scheiben Serrano-Schinken

Die Riesengarnelen jeweils in eine Serrano-Scheibe einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer heißen Pfanne ohne Fett auf einer Seite kurz scharf anbraten. Nicht wenden.

Für den Wassermelonen-Tomatensalat:

½ Wassermelone
10 Cherry-Tomaten
2 Schalotten
3 Zweige Minze
100 ml Orangenbalsamico
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wassermelone von Schale und Kernen befreien und würfelig schneiden. Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln.

Für die Vinaigrette Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Minze abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und dazugeben. Wassermelone und Tomaten kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen.

Für das Baguette:

½ helles Baguette
1 Zehe Knoblauch

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten. Knoblauch abziehen, mit dem Messerrücken andrücken und dazugeben.

Riesengarnelen im Serrano-Mantel mit Wassermelonen-Tomatensalat und knusprigem Baguette auf Tellern anrichten und servieren.



Juanita Kielon

Thai-Suppe mit Hähnchen und Naan

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 Hähncheninchenkefilets à 200 g
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Austernsauce
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL flüssiger Honig
- Sesamöl, zum Braten

Die Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Austernsauce, Sojasauce, Honig und Knoblauch vermengen und darin das Fleisch kurz marinieren. Anschließend in einer Wokpfanne mit Sesamöl anbraten.

Für die Thai-Suppe:

- 500 ml Geflügelfond
- 200 g Braune Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 TL Massaman-Curry-Paste
- ½ rote Schote Chili
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Chilischote waschen, trockentupfen und halbieren. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Massaman-Curry und Marinade vom Fleisch in die Wokpfanne geben und braten. Champignons und Frühlingszwiebeln untermischen und mit Geflügelfond auffüllen und aufkochen lassen. Zitronengras einschneiden und dazugeben. Zum Schluss die Chilischote mit Kernen zufügen und mitkochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren das Zitronengras entfernen.

Für das Naan:

- 1,5 Zehen Knoblauch
- 130 g Mehl
- 50 ml Milch
- 60 g Naturjoghurt
- ½ TL Zucker
- ¼ TL Salz
- ½ TL Trockenhefe
- ½ TL Backpulver
- 1 Zweig Koriander
- 20 g Butter
- ½ TL Olivenöl
- 1 Zweig Koriander

Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Mehl, Milch, Naturjoghurt, Backpulver, Hefe, Öl, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Koriander unterheben. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit ein wenig Mehl bestäuben und mit den Händen eine Minute durchkneten. Danach in 6 gleiche Teile aufteilen. Teig mit einer Küchenrolle ausrollen. Eine Pfanne mit Butter heiß werden lassen. Naan Fladen von jeder Seite ein paar Minuten anbraten, bis sie ein wenig aufgegangen sind. Knoblauch abziehen und dazugeben.

Thai-Suppe mit Hähnchen in tiefe Teller füllen, Naan dazulegen und servieren.



Lina Geissmann

Glasnudelsalat mit Wachtelbrust und würziger Bouillon

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtelbrust & Brühe:

- 3 Wachtelbrüste (mit Haut)
- 1 Markbein
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Knolle Ingwer
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Curryblätter
- 500 ml Gemüsefond
- Ghee, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Suppengemüse waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit etwas Wasser und Fond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Zu dem Gemüse geben.

Wachtel häuten, waschen und trockentupfen. Haut zur Seite legen. Fleisch in Stücke schneiden und samt Knochen zu dem Gemüse geben.

Ingwer schälen und klein schneiden. Gemeinsam mit Lorbeer- und Curryblättern zu dem Fleisch geben und alles auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut der Wachtel klein schneiden, salzen und in einer Pfanne mit Ghee langsam anbraten bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

Für den Glasnudelsalat:

- 100 g Glasnudeln
- 100 g Grüner Spargel
- ¼ Weißkohl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Karotte
- ½ rote Peperoni
- 12 Cherry Tomaten
- 10 gesalzene Erdnüsse
- 1 Schote Chili
- 1 Zweig Koriander
- 2 Blätter Basilikum
- 1 Limette
- 1 EL Misopaste
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Reisessig
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Reisweinwürzsauce (Mirin)
- Salz, aus der Mühle
- Orangenpfeffer

In einem Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Glasnudeln mit dem kochenden Wasser übergießen und darin 2 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abgießen und die Glasnudeln in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken.

Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und klein schneiden. Weißkohl und Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Peperoni und Tomaten waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und kleinschneiden. Spargel waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Das Gemüse zu den Nudeln geben.

Limette halbieren und auspressen, den Saft dabei auffangen. Chili waschen, trockentupfen und kleinhacken. Sojasauce, Fischsauce, Reisessig, Zucker und Mirin vermengen. Limettensaft und Chili dazugeben und verrühren. Die Sauce erst kurz vor Schluss unter die Nudeln und das Gemüse geben. Wachtel-Stücke aus der Suppe nehmen und erkalten lassen. Ein Stück auseinanderreißen und zu dem Nudelsalat geben. Ganz zum Schluss Koriander abbrausen und trockenwedeln, zerhacken und über den Salat streuen. Misopaste in die Suppe geben, und mit Salz, Pfeffer, Chili und Limettensaft abschmecken.

Brühe mit einem Sieb in eine Schüssel gießen, Frühlingszwiebeln und ein Basilikumblatt reinlegen. Darauf vier oder fünf Stücke knusprig gebratene Perlhuhn Haut legen und mit Erdnüssen garnieren.

Glasnudelsalat mit Wachtelbrust und würziger Bouillon in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Milan Kostic

Gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Vinaigrette mit selbstgebackenem Zwiebelbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 3 EL Rapsöl

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Aubergine und die Zucchini waschen, abtupfen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, trockentupfen und im Ofen grillen bis die Schale schwarz wird.

Unter einer Klarsichtfolie die Paprika 5 Minuten stehen lassen, dann die Schale entfernen, Paprika halbieren, entkernen und in Filets schneiden. Aubergine und Zucchini in einer Grillpfanne in Öl auf beiden Seiten braun braten.

Für das Brot:

- 300 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Olivenöl
- 200 g geröstete Zwiebeln
- ½ TL Zucker
- 1 TL Salz

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl, Wasser, Zucker, Salz, Hefe, Olivenöl und geröstete Zwiebeln in eine Schüssel geben mit der Hand kneten. 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend in eine Backform geben und 20-25 Minuten backen.

Für die Vinaigrette:

- 1 Knolle Knoblauch
- 5 EL Olivenöl
- 5 EL Weißweinessig
- 1 TL Rosmarin Pulver
- 3 EL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und klein hacken.

Mit Olivenöl, Rosmarinpulver, Weißweinessig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und das Gemüse damit beträufeln.

Zum Garnieren:

- 150 g Fetakäse
- 5 Cherry-Tomaten
- 5 grüne Oliven (ohne Kerne)

Feta in der Zucchini einrollen und mit einem Holzspieß fixieren. Mit Tomaten und Oliven garnieren.

Gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Vinaigrette mit selbstgebackenem Zwiebelbrot auf Tellern anrichten und servieren.