

| Die Küchenschlacht – 18.07.2017

Vorspeise mit Johann Lafer



Doris Halsdorfer

Getruffelte Spaghetti nach Risotto-Art mit Babyspinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Spinatsalat:

150 g Babyspinat
1 rote Zwiebel
2 EL Aceto Balsamico bianco
3 EL Walnussöl
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen und trocken tupfen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel farblos andünsten. Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, vom Herd nehmen, Walnussöl zufügen und mit dem Spinat vermischen.

Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffelsauce:

1 Wintertrüffel
1 EL Trüffelbutter
1 Schalotte
50 ml trockener Weißwein
30 ml Hühnerfond
250 ml Sahne
Trüffelöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Trüffel die Hälfte klein hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Trüffelbutter in einem Topf erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Gehackten Trüffel zugeben. Mit Weißwein und Fond ablöschen und fast vollständig ein reduzieren lassen. Sahne zufügen und auf kleiner bis mittlerer Flamme soweit reduzieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken und mixen.

Für die Spaghetti:

200 g Spaghetti No. 5, getrocknet
250 ml Hühnerfond
Salz, aus der Mühle

Den Fond mit 250 ml Wasser vermengen. Etwas von der Fond-Wasser Mischung in einer großen Pfanne erhitzen. Spaghetti dazugeben und nach und nach Fond-Wasser zu gießen, bis die Spaghetti al dente sind, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz abschmecken.

Die Spaghetti mit der Trüffelsauce in der Pfanne vermengen.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Den Parmesan reiben.

Die getruffelten Spaghetti nach Risotto-Art auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und den restlichen Trüffel darüber hobeln. Babyspinat-Salat in einer kleinen Schüssel anrichten und gemeinsam servieren.



Marcel Nagel

Warmer Feldsalat mit Hähnchen-Spießen und herzhaften Brötchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Spieße:
 2 Hähnchenfilet à 150 g
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 1 cm breite Würfel schneiden. Würfel auf die Holzspieße stecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin unter Wenden 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den warmen Feldsalat:
 150 g Feldsalat
 50 g Radicchio-Salat
 2 Birnen
 1 Orange
 1 weiße Zwiebel
 1 EL Zucker
 1 EL dunkler Balsamico-Essig
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Feldsalat und Radicchio waschen und trocken schleudern. Radicchio in feine Streifen schneiden.

Birne waschen, trocken tupfen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel anbraten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen.

Birne, Feldsalat und Radicchio in einer Schüssel vermengen und Dressing darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brötchen:
 100 g Quark (40% Fett)
 50 g Speck
 1 ½ EL Milch
 50 g Parmesan
 1 TL getrockneter Oregano
 120 g Mehl
 ½ Päckchen Backpulver
 2 EL Öl
 ½ TL Zucker
 1 Prise Salz

Den Parmesan reiben. Speck in feine Würfel schneiden. Parmesan, Speck, Oregano, Quark, Milch, Mehl, Backpulver, Öl, Zucker und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Mit einem Löffel kleine Brötchen vom Teig abstechen und auf ein Backblech legen.

Die Brötchen 25 Minuten im Ofen backen.

Den warmen Feldsalat mit den Hähnchen-Spießen auf Tellern anrichten, mit den herzhaften Brötchen garnieren und servieren.



Jeannine Rehlinger

Rote Babypaprika mit Kabeljau-Garnelen-Füllung und Paprika-Coulis

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung: Den Kabeljau und Garnelen waschen und trocken tupfen. Kabeljau in feine Würfel schneiden und salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch schälen und in der Pfanne goldgelb anbraten. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauch aus der Pfanne nehmen und im selben Öl den Kabeljau, Garnelen und Petersilie ca. 3 Minuten glasig anbraten.

Für die Bechamel-Sauce: Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun anbraten lassen. Nach und nach Milch und Sahne unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzugeben. Muskatnuss und Parmesan reiben und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

60 g Butter
60 g Weizenmehl
100 ml Milch
50 ml Sahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
50 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Babypaprika: Die Fisch- Pfanne zur Bechamel-Sauce dazugeben, glatt rühren und in die Babypaprika Schoten füllen.

6 rote Pimientos del Piquillo, gehäutet und in Öl eingelegt

Für den Paprika-Coulis: Die Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Eine Pfanne erhitzen und Paprikastücke darin rösten bis sich die Paprikahaut schwarz färbt. Paprika aus der Pfanne nehmen, Haut abziehen, Paprika fein würfeln und in der Pfanne in Olivenöl rösten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig anbraten. Paprika zusammen mit dem Tomatenmark in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und pürieren. Die Sauce mit Zucker und Olivenöl abschmecken und eventuell mit Stärkemehl eindicken.

2 rote Paprika
1 weiße Zwiebel
2 EL Tomatenmark
30 g Butter
50 ml trockenen Weißwein
1 EL Zucker
1 EL Stärkemehl
Olivenöl, zum Braten und Abschmecken

Die rote Babypaprikas mit Kabeljau-Garnelen-Füllung und auf einem Paprika-Coulis auf Tellern anrichten und servieren.



Wilhelm Heger

Asiatischer Reisbandnudelsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln

Zutaten für zwei Personen

Für das Dressing:

- 2 Schoten Thai Chili
- 2 Limetten (Saft)
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Ingwer
- 2 EL Reissessig
- 4 EL Sesamöl
- 4 EL Fischsauce
- 50 g Rohrzucker

Den Knoblauch abziehen, Ingwer putzen, beides fein hacken und in eine Schüssel geben. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen und hinzugeben. Fischsauce, Reissessig, Sesamöl und Zucker dazugeben und verquirlen. Chili längs aufschneiden, entkernen, in feine Scheiben schneiden und das Dressing damit würzen.

Für den Glasnudelsalat:

- 200 g Reisbandnudeln
- 100 g rote Cocktailtomaten
- ½ Gurke
- ¼ Kopf Rotkohl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Cashewkerne
- 2 Stiele Koriander
- 2 Stiele Thai-Basilikum
- 2 EL Fischsauce

Die Nudeln in kaltem Wasser einweichen. Salzwasser in einem Topf erhitzen, Nudeln darin garen lassen.

Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel klein schneiden. Rotkohl waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen, von der äußeren Schale und Wurzel befreien und in dünne Ringe schneiden. Koriander und Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Nudeln abgießen, Dressing raufgeben und mit Rotkohl, Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Cashewkerne vermengen.

Für die gebratenen Jakobsmuscheln:

- 6 Stück Jakobsmuscheln, küchenfertig
- 0,4 cm Ingwer
- 2 EL Sojasauce
- 50 g weiße Sesamsaat
- 5 EL Stärkepulver
- Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ingwer schälen, reiben und mit Sojasauce und Sesamsaat zu einer Marinade vermischen. Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in die Marinade einlegen. Muscheln abtupfen, beidseitig mit etwas Stärkepulver bestäuben und mit Öl in der Pfanne glasig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der asiatische Reisbandnudelsalat in tiefen Tellern anrichten, mit gebratenen Jakobsmuscheln garnieren und servieren.



Andreas Krottendorfer

Kaspresknödelsuppe und geröstetem Bauernbrot mit würzigem Paprika-Aufstrich

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspresknödel:

2 Scheiben luftgetrockneter
Bauchspeck
200 g. Semmeln vom Vortag
1 Schalotte
5 EL Butter
1 Ei
250 ml Milch
50 g würziger Almkäse
50 g würziger Bierkäse
1 Bund Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, darin Schalotte andünsten. Speck fein schneiden und zugeben.

Mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Semmel in Scheiben schneiden und Schalotten-Speck-Mischung über die Semmelwürfel geben, etwas unterheben und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ei und Petersilie zu den Semmeln geben und untermischen. Bierkäse und Almkäse in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Aus dem Teig kleine Knödel formen.

In einer Pfanne Öl und restliche Butter erhitzen, darin die Knödel anbraten und mit dem Pfannenwender in eine flachere Form pressen.

Auf beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

Für die Suppe:

1 Stange Staudensellerie
1 Karotte
1 Schalotte
500 ml Rinderfond

Die Karotten schälen und fein schneiden. Sellerie waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Schalottenschale abziehen. Den Fond aufsetzen, Schalottenschale, Karotten und Sellerie dazugeben und ziehen lassen.

Schalottenschale herausnehmen.

Für das Bauernbrot:

4 Scheiben Bauernbrot
1 Zehe Knoblauch

Den Knoblauch abziehen. Bauernbrot in einer Pfanne anrösten und noch heiß mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Für den Aufstrich:

½ rote Paprika
½ Bund Schnittlauch
1 TL Kapern
2 EL Butter
250 ml Sahne
100 g Quark
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter und Quark in einer Schüssel mischen, salzen, pfeffern und mit dem Paprikapulver vermengen. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln, in kleine Stückchen schneiden. Kapern klein schneiden und mit dem Schnittlauch zu der Mischung geben. Die Sahne unterrühren und cremig mischen. Paprika waschen, trocken tupfen, das Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

4 Scheiben luftgetrockneter
Bauchspeck
1 Bund Schnittlauch

In einer Pfanne den Speck anbraten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Die Creme auf die Brotscheiben streichen und mit dem Speck belegen. Die Kaspresknödel in einem Suppenteller mit dem Fond und dem Gemüse übergießen, mit Brot, Speck und Schnittlauch anrichten und servieren.