

| Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2017 |
Vorspeise mit Nelson Müller



Sascha Mahlberg

**Gefüllte Champignons mit Thunfisch-Dip und
 Zwiebelstange**

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Pilze:

- 5 mittelgroße Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Serranoschinken
- 100 g Gouda
- 5 EL Sherry
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Champignons putzen. Stiele entfernen und mit einem Löffel die Lamellen herauskratzen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und gemeinsam mit den Pilzstielen kleinhacken. Serranoschinken in kleine Stückchen schneiden. In einer Pfanne Pilzstiele, Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Öl anbraten und mit Weißwein und Sherry ablöschen. Champignons von innen mit Öl bestreichen und mit der Masse füllen. Den Käse reiben, die gefüllten Champignons mit dem geriebenen Käse abdecken und ca. 20 Minuten in den Ofen stellen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebelstange:

- 1 Päckchen Blätterteig
- 250 g Schmand
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 1 Gemüsezwiebel
- 50 g Sesam
- Pflanzenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 200 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Ei aufschlagen und Eigelb bereitstellen. Blätterteig ausrollen und mit Schmand und Röstzwiebeln bestreichen. Den Teig in Streifen schneiden, verdrehen und mit Eigelb bestreichen. Mit Sesam bestreuen 12 Minuten im Ofen backen.

Für den Thunfisch-Dip:

- 300 g Frischkäse Doppelrahm
- 1 Dose Thunfisch in Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zwiebeln
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Dose Thunfisch öffnen und zur Hälfte vom Öl abtropfen lassen.

Thunfisch anschließend mit dem Frischkäse verrühren.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, klein hacken und zur Thunfischmasse hinzugeben. Anschließend mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Pilze mit Thunfisch-Dip und Zwiebelstange auf Tellern anrichten und servieren.



Janina Lindemann

Teriyaki-Tatar mit Crème-fraîche-Gurken, Ei und Süßkartoffel-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für die Teriyaki-Sauce:

50 ml dunkle Sojasauce
50 ml Mirin
1 EL Zucker

Die Sojasauce, Mirin und Zucker in einem Topf aufkochen und dickflüssig reduzieren lassen.

Für das Tatar:

200 g frisches Rinderfilet
½ Zitrone, davon der Abrieb
10 g eingelegter Sushi-Ingwer
1 TL scharfe Chilisauc
1 EL geröstetes Sesamöl
½ Bund Schnittlauch
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet kalt abbrausen, trockentupfen, gegebenenfalls parieren und in feine Würfel schneiden. Mit Salz und Zucker würzen und abgedeckt ruhen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sushi-Ingwer ebenfalls klein hacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Rinderfilet mit Zitronenabrieb, Schnittlauch, Sushi-Ingwer, Chilisauc, Sesamöl und mit 3 EL der eingedickten Teriyaki-Sauce vermengen. Mit Pfeffer würzen.

Für die Crème-fraîche-Gurken:

1 Salatgurke
½ Zitrone
2 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Mit Salz vermengen, ziehen lassen, dann ausdrücken. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronenabrieb und –saft mit Crème fraîche vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Gurkenstreifen heben.

Für die Süßkartoffel-Rösti:

1 große Süßkartoffel
2 Frühlingszwiebeln
1 Ei, davon das Eigelb
2 EL Speisestärke
4 EL Rapsöl, zum Braten
grobes Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen und fein reiben. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Ei trennen. Süßkartoffel, Frühlingszwiebeln, Eigelb und Stärke vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Masse zu kleinen Rösti formen und goldgelb ausbacken.

Für die Eier:

2 Eier
grobes Meersalz, zum Würzen

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Die Eier vier Minuten lang wachweich kochen, abschrecken, abkühlen lassen und vorsichtig pellen. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen. Ei zum Schluss in der Mitte einschneiden.

Mithilfe eines Servierringes Teriyaki-Tatar und Ei auf den Crème-fraîche-Gurken auf Tellern anrichten, Rösti anlegen und servieren.



Moritz Brakhage

Grüner Gazpacho mit Joghurtschaum und Lachs mit Kräuter-Kruste

Zutaten für zwei Personen

Für die Kruste:

1 Zitrone (Abrieb)
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Petersilie, glatt
 1 Zweig Salbei
 60 g Walnüsse
 40 g Parmesan
 2 EL weiche Butter
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober/Unterhitze vorheizen

Schale von einer Zitrone abreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Salbei abrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Walnüssen hacken. Parmesan reiben.

Zitronenabrieb, Knoblauch, Petersilie, Salbei, Nüsse, Parmesan, Meersalz, Pfeffer mit 1 EL weicher Butter gut vermischen.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g, ohne Haut
 2 EL Arganöl
 1 Zitrone
 2 Zweige Thymian
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs in 5 cm breite Streifen schneiden und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs mit Arganöl bestreichen und auf ein gefettetes Blech setzen.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Zitrone Scheiben schneiden und 2 Scheiben mit dem Thymian auf den Lachs geben. Blech mit hitzebeständiger Klarsichtfolie überziehen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min garen.

Die Kruste auf den gegarten Lachs verteilen leicht andrücken und mit einem Bunsenbrenner rösten.

Für den grünen Gazpacho:

2 grüne Paprika
 2 Salatgurken
 1 reife Avocado
 1 Zehe Knoblauch
 2 Limetten (Saft + Abrieb)
 75 ml Gemüsefond
 ¼ Bund glatte Petersilie
 ¼ Bund Sauerampfer
 ¼ Bund Brunnenkresse
 2 Zweige Minze
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Knoblauch abziehen. Paprika und Gurken waschen, trocken tupfen und mit schälen. Paprika halbieren und Scheidewände und Kerne herauslösen. Gurke halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Avocado, Gurke und Paprika grob klein schneiden.

Petersilie, Sauerampfer, Brunnenkresse und Minze abrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Paprika, Avocado, Gurke, Knoblauch, Petersilie, Sauerampfer, Brunnenkresse und Minze in ein Gefäß geben und zusammen fein pürieren.

Je nach Konsistenz gegebenenfalls etwas Gemüsefond hinzugeben.

Limette abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Abrieb für den Joghurtschaum beiseite stellen. Gazpacho mit Salz, Limettensaft und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Joghurtschaum: Den Joghurt mit Lecithin vermengen und mit Salz und
250 g Naturjoghurt Limettenabrieb abschmecken. Anschließend schaumig
5 g Lecithin aufmixen. Joghurtmasse in eine Espuma Flasche füllen.
Meersalz, aus der Mühle

Für die Garnitur: 140 ml Wasser mit Öl, Mehl und Lebensmittelfarbe mit einem
100 ml Sonnenblumenöl Schneebesen mischen und ausstreichen. Anschließend in
20 g Mehl eine stark erhitzte Pfanne in Form eines Gitternetzes laufen
5 g rote natürliche lassen. Aus der Pfanne auf ein Küchenpapier legen und mit
Lebensmittelfarbe Salz würzen.

Den Gazpacho in einer Schale mit dem Joghurtschaum
anrichten, Lachs separat anrichten, mit dem Gitternetz
garnieren und servieren.



Sonia de Oliveira

Miesmuscheln mit Tomaten-Weißwein-Sauce und Crostini

Zutaten für zwei Personen

Für die Miesmuscheln:
1 kg Miesmuscheln, geputzt und gespült

In einem Topf Wasser erhitzen. Miesmuscheln in stark sprudelndes Wasser geben und 4 Minuten garen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Für die Sauce:
400 ml geschälte Tomaten (mit Saft)
250 ml trockener Weißwein
½ Zitrone
½ Bund glatte Petersilie
1 Zehe Knoblauch
1 rote Schote Chili
Olivenöl, zum Anbraten
Grobes Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne herauslösen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chili darin andünsten. Miesmuscheln dazu geben und Pfeffer und Salz würzen. Geschälte Tomaten grob würfeln und mit Saft zu den Miesmuscheln geben. Kurz umrühren und mit Weißwein ablöschen. Petersilie unterrühren und mit Zitronenscheiben belegen.

Pfanne ca. 10 bis 12 Minuten kochen lassen und mehrmals umrühren. Miesmuscheln sind fertig, wenn sie sich geöffnet haben. Ungeöffnete Muscheln müssen aussortiert werden.

Für die Crostini:
½ Stange Baguette
3 Zehen Knoblauch
100 ml Olivenöl
½ Bund Schnittlauch

Das Baguette in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Brotscheiben von beiden Seiten rösten. Knoblauch abziehen. Brot aus der Pfanne nehmen, mit Olivenöl einstreichen und mit Knoblauchzehen einreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Crostini mit Schnittlauch bestreuen.

Miesmuscheln mit Tomaten-Weißwein-Sauce und Crostini auf tiefen Tellern anrichten und servieren.



Alexandros Karakatsis

Trilogie aus dem Meer: Lachstatar, aromatisierte Garnelen und Jakobsmuscheln auf Birnenragout

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar:

150 g frisches Lachsfilet, ohne Haut
 150 g Räucherlachs
 1 Frühlingszwiebel
 ½ Limette (Saft & Abrieb)
 ½ Bund Koriander
 1 EL Kapern
 1 TL flüssiger Honig
 75 g Crème fraîche
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den frischen und geräucherten Lachs fein würfeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Koriander abrausen, trocken wedeln und gemeinsam mit den Kapern fein hacken.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und vermischen. Olivenöl, Honig, die Hälfte vom Limettenabrieb und Limettensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crème fraîche mit dem restlichen Limettenabrieb und Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Riesengarnele:

300 g Riesengarnelen (ohne Schale)
 1 Knoblauchzehe
 ½ Vanilleschote
 1 TL Oregano
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen abrausen, trocken tupfen und mit etwas Salz würzen.

Knoblauch abziehen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, mit der Vanilleschote und Knoblauchzehe aromatisieren und die Garnelen von jeder Seite kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Anschließend herausnehmen und im Ofen warm halten

Für die Jakobsmuscheln auf Birnenragout:

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig
 2 Birnen
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Zucker
 1 Schuss Birnengeist
 100 ml Birnensaft
 1 Splitter Zimtstange
 1 Streifen Orangenschale
 1 Streifen Zitronenschale
 1 Zweig Thymian
 1 Stück Ingwer
 ½ Vanilleschote
 1 TL Butter
 Mehl, zum Mehlieren
 Erdnussöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Birnen schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne den Zucker karamellisieren, die Butter und die Birnenwürfel dazugeben und unter wenden kurz anbraten. Mit dem Birnengeist ablöschen und den Birnensaft hinzugießen. Danach den Splitter von der Zimtstange, Vanilleschote, Orangen- und Zitronenschale dazugeben. Alles kurz einköcheln und etwas reduzieren lassen.

Die Jakobsmuschel salzen, pfeffern, leicht mehlieren und in Öl anbraten. Eine Scheibe Ingwer, eine Scheibe Knoblauch und einen kleinen Zweig Thymian in der Pfanne mitbraten lassen.

Für die Garnitur: Knoblauch abziehen. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Knoblauch einlegen. Das sehr dünn aufgeschnittene Baguettebrot darin von beiden Seiten knusprig anbraten, leicht salzen und auf Krepppapier abtropfen lassen.

2 TL Lachskaviar
1 Knoblauchzehe
Shiso-Kresse
2 dünne Scheiben Ciabattabrot
30 g Butter
Salz, aus der Mühle

Trilogie aus dem Meer: Lachstatar mit aromatisierter Garnele und Jakobsmuscheln auf Birnenragout anrichten. Mit Lachskaviar, dem Baguettebrot und der Shisokresse garnieren und servieren.