



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 3. Juni 2008 |

Lachsrollchen auf einem Feldsalatbett von Anke Wiegand

Zutaten für zwei Personen

6 Scheiben	Räucherlachs
300 g	Blattspinat
200 g	Feldsalat
5	Orangen, unbehandelt
100 g	Kräuter-Frischkäse
1	Ei
30 g	Mehl
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Dill
1 TL	Dijonsenf
50 g	Senf, mittelscharf
75 ml	Milch
2 TL	Honig
50 ml	Ahornsirup
50 ml	Olivenöl
2 EL	Balsamicoessig, weiß
2 EL	Butter
1 TL	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, grob, aus der Mühle

Zubereitung

Das Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung formen, das Ei aufschlagen, hineingeben und das Ganze miteinander vermengen. Unter ständigem Rühren die Milch hinzugießen, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen. Den Teig in die Pfanne geben und den Crêpe von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Den Spinat in heißem Wasser blanchieren.

Den Crêpe mit dem Frischkäse bestreichen und anschließend mit dem Spinat und dem Räucherlachs belegen, fest aufrollen und schräg in Stücke schneiden.

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und die Stiele entfernen. Den Dill abzupfen und hacken. Die Orangen halbieren und auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Diese mit Salz, Dill, Dijonsenf, Honig, Balsamicoessig und der Hälfte des Orangensaftes in einer Schüssel verrühren. Das Olivenöl langsam hinzugeben und so lange schlagen, bis das Dressing cremig ist. Mit Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Den Ahornsirup mit dem Senf und dem restlichen Orangensaft verrühren und aufschlagen.

Die Lachsrollchen auf dem Feldsalat anrichten, mit der Orangensauce beträufeln und servieren.



Rotbarschfilet auf Rucola mit Kirschtomaten und Spargel von Heinz Kerstan

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rotbarschfilet
125 g	Rucola
125 g	Spargel, grün
4	Fleischtomaten
30 g	Mehl
50 g	Parmesan
2 EL	Balsamicoessig
6 EL	Olivenöl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten halbieren und die Schnittfläche mit etwas Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl scharf anbraten. Anschließend den Rucola zupfen und das Ganze miteinander vermengen.

Vier Esslöffel Olivenöl und den Balsamicoessig in die Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette kurz abkühlen lassen und danach über den Salat geben.

Das untere Drittel des Spargels schälen und danach in heißem Wasser blanchieren. Anschließend in kleine Stücke schneiden und ebenfalls zum Salat geben.

Den Parmesan hobeln und über den Salat streuen.

Das Rotbarschfilet waschen, trocken tupfen und halbieren. Das Filet leicht mit Mehl bestäuben und in einem Esslöffel Öl anbraten. Danach salzen und pfeffern.

Den Salat auf Teller geben und das Rotbarschfilet darauf anrichten und servieren.



Lammkoteletts mit Pfefferminzsalsa und Bruschetta von Volker Wanzke

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammstielkoteletts, küchenfertig
1	Ciabatta
2	Tomaten
1	Zwiebel
1	Limette, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Pfefferminze
2 Schoten	Peperoni, grün
2 EL	Fischfond
1 EL	Kürbiskernöl
3 EL	Olivenöl
1 EL	Knoblauchöl
1 EL	Rohrzucker, braun
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Pfefferminzblätter zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Peperoni, die Zwiebelwürfel und die Pfefferminzblätter miteinander vermischen.

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft mit dem Fischfond, dem Kürbiskernöl und dem Rohrzucker pürieren. Die Mischung zu den Peperoni, Zwiebeln und Pfefferminzblätter geben.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen, mit einem Esslöffel Olivenöl bestreichen und von beiden Seiten drei Minuten grillen. Anschließend mit dem Knoblauchöl bepinseln, salzen und pfeffern.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl goldgelb rösten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Scheiben mit dem Knoblauch einreiben und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Die Tomaten vom Strunk befeien, am Stielansatz einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Schale zu lösen beginnt. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln und das Fruchtfleisch entfernen. Den Rest in Würfel schneiden und auf dem Ciabatta verteilen. Im Ofen fünf Minuten grillen. Das Basilikum zupfen, klein hacken und darüber geben. Abschließend salzen und pfeffern.

Das Fleisch mit der Pfefferminzsalsa auf Tellern anrichten und servieren.



Hühnerleber mit karamellisierten Feigen und knuspriger Brioche von Monika Port

Zutaten für zwei Personen

400 g	Hühnerleber, küchenfertig
4	Feigen
100 g	Babyblattspinat
80 g	Sojasprossen
3 EL	Portwein, rot
2 EL	Mehl
1 EL	Zucker
2 Scheiben	Brioche
3 EL	Butter
160 ml	Balsamicoessig
6 EL	Olivenöl
	Fleur de Sel
	Pfeffer, grob, aus der Mühle

Zubereitung

Die Feigen halbieren, mit dem Portwein beträufeln und ein wenig ziehen lassen.

Die Leber waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in dem Mehl wenden und kalt stellen.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Feigen bei geringer Hitze darin schmoren lassen, gelegentlich wenden. Die Feigen mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zum Schluss mit 70 Milliliter Essig ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

In einer weiteren Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Brioche Scheiben darin von beiden Seiten knusprig braten.

Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen und die Leberscheiben von jeder Seite zwei Minuten in einem Esslöffel Butter braten. Anschließend mit 70 Milliliter Essig ablöschen und einkochen lassen.

Die Sojasprossen in einem Esslöffel Olivenöl und der restlichen Butter anbraten. Den restlichen Essig mit dem restlichen Olivenöl vermischen und über den Babyblattspinat geben.

Die Leber mit den Feigen, dem Babyblattspinat und dem Brioche auf Tellern anrichten, mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen und servieren.

Steinbuttfilet mit Belugalinsen von Julian Digel

Zutaten für zwei Personen

200 g	Steinbuttfilet, küchenfertig
150 g	Belugalinsen
150 g	Crème fraîche
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
4	Schalotten
1 Knolle	Ingwer
100 ml	Sahne
1 L	Gemüsefond
2 EL	Ahornsirup
200 ml	Weißburgunder
4 EL	Traubenkernöl
1 EL	Arganöl
2 cl	Portwein, weiß
2	Lorbeerblätter
5	Pfefferkörner, weiß
100 g	Butter, kalt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Belugalinsen mit kaltem Wasser abspülen und eine Scheibe vom Ingwer schälen. Die Linsen in 750 Millilitern Gemüsefond und einer Scheibe Ingwer zwölf Minuten in einem Topf weich kochen.

Die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in einem Esslöffel Traubenkernöl kurz andünsten. Einige Zesten von der Zitrone reißen. Diese mit der Crème fraîche und dem Ahornsirup in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch und die Petersilie abzupfen und fein hacken. 10 Gramm Butter, Schnittlauch, Petersilie und die Belugalinsen hinzugeben. Mit 150 Millilitern Gemüsefond, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Buttersauce die Schalotten abziehen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend in einem Esslöffel Traubenkernöl andünsten. Mit dem Portwein und dem Weißburgunder ablöschen und den stark einreduzieren lassen. Die Pfefferkörner, die Sahne und die Lorbeerblätter hinzugeben. Zum Schluss die restliche kalte Butter unterrühren, bis ein Schaum entsteht. Das Ganze mit Salz abschmecken und die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner mittels eines Siebes wieder entfernen. Den restlichen Gemüsefond hinzugeben.

Das restliche Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen. Den Steinbutt waschen, trocken tupfen und darin scharf anbraten. Anschließend das Arganöl hinzugeben und den Fisch salzen.

Die Linsen in tiefe Teller geben, die Filets darauf platzieren und mit der Buttersauce servieren.