



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 17. Juni 2008 |

Thaisalat von Ingo Weller

Zutaten für zwei Personen

200 g	Rinderhüftsteak, küchenfertig
75 g	Bohnen, grün
1	Limette, unbehandelt
1	Frühlingszwiebel
100 g	Kirschtomaten
100 g	Rucola
1 Schote	Thai-Chili
1 Zweig	Thai-Basilikum
1 Zweig	Koriander
1 Stange	Zitronengras
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1	Ciabatta
1 EL	Erdnussöl
1 TL	Fischsauce
2 EL	Olivensöl
1 TL	Zucker
	Salz

Zubereitung

Die Bohnen in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden und zwei Minuten in Salzwasser garen lassen.

Den Ingwer schälen und einen Teelöffel fein würfeln. Die Hälfte der Zitronengrassstange sehr fein hacken. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Das Ganze in Erdnussöl vier Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Einen Teelöffel des Ingwers, das Zitronengras, den Knoblauch und die Chilistreifen in Erdnussöl vier Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten drei Minuten scharf anbraten. Danach mit Alufolie bedeckt fünf Minuten ruhen lassen und abschließend gegen die Fleischfaser in dünne Scheiben schneiden.

Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Limettensaft, einen Esslöffel Olivensöl, die Fischsauce und den Zucker in einer Schüssel verrühren.

Die Frühlingszwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Die Tomaten halbieren.

Die Tomaten und die Zwiebelstreifen mit dem Dressing vermengen und ziehen lassen.

Den Rucola vom Strunk befreien und zupfen. Das Basilikum und den Koriander zupfen, fein hacken und zum Salat geben.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden. Das restliche Olivensöl in eine Pfanne geben und darin das Brot anrösten.

Den Thai-Salat auf Tellern anrichten und dazu die Ciabattascheiben reichen.



Elsässer Flammkuchen mit Balsamico-Schalotten und Kräutersalat von Wilhelm Sprang

Zutaten für zwei Personen

100 g	Speck, durchwachsen, in Scheiben
1	Friseesalat
1	Rucola
300 g	Schalotten
200 g	Zwiebeln
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
1 Zweig	Kerbel
1 Zweig	Estragon
1 Zweig	Dill
2 Zweige	Minze
200 ml	Balsamicoessig
200 g	Crème fraîche
215 g	Mehl
20 g	Zucker
4 EL	Olivenöl
2 EL	Schweineschmalz
	Pfeffer
	Fleur de Sel

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Mehl, Fleur de Sel und das Schweineschmalz kneten und 100 Milliliter Wasser angießen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Die Zwiebeln abziehen und fein in Streifen schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Den Teig in vier Portionen teilen und sehr dünn ausrollen. Die Teigplatten mit der Crème fraîche bestreichen und die Zwiebel- und Speckstreifen darauf verteilen. Anschließend acht Minuten in den Backofen geben und goldbraun ausbacken.

Die Schalotten abziehen und längs halbieren. Zehn Gramm Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Die Schalotten hinzugeben, bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen und anschließend ziehen lassen.

Den Rucola und den Friseesalat zupfen. Die Radieschen in Scheiben und den Schnittlauch in vier Zentimeter lange Stifte schneiden. Den Kerbel, den Estragon, den Dill und die Minze zupfen und fein hacken. Das Ganze etwas miteinander vermischen.

Die Zitrone halbieren und auspressen und den Zitronensaft mit dem Olivenöl vermischen. Mit dem restlichen Zucker und Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Das Dressing mit dem Salat vermengen.

Die Elsässer Flammkuchen mit den Balsamico-Schalotten und dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Gratinierte grüne Muscheln mit buntem Salat von Sigrid Konopatzki

Zutaten für zwei Personen

10	Grünlippmuscheln
1	Chicorée, rot
1 Bund	Rucola
1	Lollo Rosso
5	Kirschtomaten
1 EL	Italienische Kräutermischung
2 Zweige	Rosmarin
2 Zehen	Knoblauch
1 TL	Pfefferbeeren, rot
1 TL	Senf, mittelscharf
1 EL	Semmelbrösel
1 TL	Balsamicoessig, weiß
1 TL	Balsamicoessig
1 TL	Trüffelessenz
0,5 TL	Kürbiskernöl
100 g	Butter
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lollo Rosso, den Rucola und den Chicorée zupfen und vermischen. Die Tomaten halbieren.

Den Senf, den Balsamicoessig, das Oliven- und Kürbiskernöl, etwas Salz und Pfeffer und die Trüffelessenz zu einer Vinaigrette vermengen.

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Aus 90 Gramm Butter, den Knoblauchzehen, Salz, der Hälfte der italienischen Kräuter und den Semmelbröseln eine streichfähige Masse herstellen.

Salz auf einem Backblech verteilen. Die Muscheln waschen, trocken tupfen, auslösen und auf das Blech legen. Die Muscheln mit der restlichen Butter und der Masse bestreichen und anschließend im Ofen zehn Minuten backen.

Den Salat in die Mitte geben, mit der Vinaigrette beträufeln und den restlichen italienischen Kräutern bestreuen. Die Muscheln auf die Chicoréeblätter setzen, mit den Pfefferbeeren und jeweils einem Rosmarinzweig garnieren und servieren.



Blutwurstrollchen auf glasiertem Sellerie mit Hibiskussauce von Claus Dieter Müller

Zutaten für zwei Personen

200 g	Blutwurst
2 Platten	Frühlingsrollenteig, frisch
1 Knolle	Sellerie
1	Mango, rot, unbehandelt
100 g	Himbeeren, tiefgekühlt
20 g	Hibiskusblüten, getrocknet
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Stärke
1	Macis, Muskatblüte
3 TL	Honig, flüssig
25 g	Butter
1 TL	Maisstärke
	Olivenöl, zum Anbraten
	Öl, zum Fritieren
	Puderzucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Friteuse auf 160 Grad vorheizen.

Den Sellerie schälen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Selleriewürfel mit dem Zitronensaft vermengen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern befreien und in Spalten schneiden.

Die Hibiskusblüten und die Himbeeren in 300 Milliliter kochendes Wasser geben und aufkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren, mit dem Honig abschmecken und mit der Maisstärke binden.

Die Blutwurst von der Haut befreien. Das Ei trennen und die Ränder vom Frühlingsrollenteig mit dem Eiweiß bestreichen. Die Blutwurst darauflegen, den Teig aufrollen und in der Friteuse goldgelb ausbacken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Selleriewürfel kurz darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer zweiten Pfanne etwas Puderzucker erhitzen und die Mangospalten darin karamellisieren lassen.

Etwas von der Muskatblüte reiben. Die Mangospalten mit Pfeffer und Salz würzen, kreisförmig auf Tellern anrichten und die Selleriewürfel darauf anrichten. Die Blutwurstpäckchen schräg aufschneiden und mittig anrichten, mit Muskat würzen, die Sauce darüber träufeln und das Ganze servieren.



Persische Pistazien-Orangen-Suppe mit Zwiebelfladen von Iris Winkler

Zutaten für zwei Personen

75 g	Pistazienkerne
2	Orangen, unbehandelt
1	Baguette
300 g	Zwiebeln
80 g	Feigen, getrocknet
200 g	Tomaten
8	Kapernäpfel
1 TL	Schwarzkümmel, gemahlen
2 EL	Sesamsaat, hell
3 Zweige	Minze
3 Zweige	Dill
3 Zweige	Petersilie
3 Zweige	Koriandergrün
1 TL	Raz el Hanout, nordafrikanische Gewürzmischung
1 EL	Pul Biber, türkische Chilimischung
1 TL	Mehl
5	Rosenblätter, frisch
380 ml	Gemüsefond
50 ml	Pistazienöl
100 g	Butter
8 EL	Olivenöl
	Salz
	Meersalz, grob
	Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Grillstufe vorheizen.

Zesten von der Orange reißen und die beiden Orangen anschließend halbieren und auspressen.

Die Pistazien zermahlen, in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in eine Schüssel geben. In der gleichen Pfanne vier Esslöffel Olivenöl erhitzen, das Mehl darin anschwitzen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Abschließend die Pistazien wieder dazugeben und das Ganze 25 Minuten kochen lassen.

Den Orangensaft dazugeben und die Suppe mit Salz abschmecken.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Feigen fein würfeln und die Minze abzupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend mit Ras el Hanout würzen, die Feigen dazugeben und die Masse abkühlen lassen. Abschließend die Minze hinzufügen und mit Pul Biber würzen.

Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Das Fruchtfleisch entfernen und die Tomaten würfeln. Die Stiele der Kapern entfernen und anschließend in Scheiben schneiden. Die Tomatenwürfel und die Kapern mit dem restlichen Olivenöl, Pfeffer und dem Schwarzkümmel in einer Schüssel vermischen.

Den Dill, die Petersilie und das Koriandergrün zupfen und fein hacken. Das Baguette in Scheiben schneiden, mit der Butter bestreichen und im Backofen zwei Minuten goldbraun backen. Die Zwiebel-Feigen-Masse und den Tomatenbelag darauf verteilen und mit Meersalz, der Sesamsaat und mit Dill, Koriander und Petersilie bestreuen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Orangenzesten und Rosenblättern dekorieren, je 25 Milliliter Pistazienöl in die Mitte gießen und dazu den Zwiebelfladen reichen.