



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 09. Dezember 2008 |

### *Kaisergranat mit Pfifferlingen von Norbert Walters*

#### **Zutaten für zwei Personen**

8	Kaisergranat, mit Kopf und Schale
250 g	Pfifferlinge
200 g	Rucola
100 g	Butter
200 ml	Pilzfond
2	Zitronen, unbehandelt
10 Zweige	Zitronenthymian
1 EL	Balsamicoessig, dunkel
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Köpfe der Kaisergranat abdrehen, den Panzer auf der Bauchseite längs aufschneiden und das Fleisch aus der Schale heraus lösen. Den Rücken des Kaisergranats aufritzen und vom Darm befreien.

Die Zitronen halbieren und auspressen. Die Pfifferlinge putzen, klein schneiden und in einer Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl anbraten. Den Pilzfond dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Acht Zweige des Zitronenthymians zupfen und zusammen mit der Hälfte des Zitronensaftes in die Pfanne geben. Das Ganze reduzieren lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Pilze im Backofen warm stellen.

Den Fond mit der Butter binden. Die Sauce mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Vier der Kaisergranat auf einen Zahnstocher aufspießen. In einer Pfanne in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Die Spieße wenden, danach die Hitze abstellen und die Kaisergranat ziehen lassen.

Den Rucola zupfen und in eine Schüssel geben. Mit dem restlichen Olivenöl, dem Balsamicoessig und dem restlichen Zitronensaft vermengen.

Die Sauce nochmals aufmixen und die Kaisergranat von den Zahnstochern ziehen. Die Pfifferlinge in tiefe Teller geben und die Sauce darüber geben. Die Kaisergranat auf die Pilze setzen und mit zwei Zweigen des Zitronenthymians garnieren und servieren.



## **Spaghettini mit Riesengarnelen und Limettensauce von Nicole Dasch**

### **Zutaten für zwei Personen**

8	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
200 g	Spaghettini
100 g	Ziegenfrischkäse
100 ml	Gemüsefond
75 ml	Sahne
1	Limette, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Rucola
0,5 Bund	Frühlingszwiebel
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken entlang einritzen und entdarmen.

Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Etwas Schale der Limette reiben und die Limette anschließend halbieren und auspressen. Den Rucola zupfen.

Drei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchwürfel und die Frühlingszwiebelringe darin glasig dünsten. Den Gemüsefond angießen, mit der Sahne auffüllen und fünf Minuten reduzieren lassen. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und unter die Sauce rühren.

Die Riesengarnelen in einer weiteren Pfanne im restliche Öl goldbraun anbraten.

Den Limettensaft und den Abrieb mit in die Sauce geben, den Rucola ebenfalls hinzufügen. Die Spaghettini abgießen und unter die Sauce heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghettini auf Tellern anrichten, die Riesengarnelen darauf platzieren und servieren.



## **Mit Thunfisch gefüllter Paprika von Henning Wehrs**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Paprika, rot
100 g	Thunfisch, in Öl
1	Meerrettich
2	Gewürzgurken
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Kapern
0,5 Bund	Blattpetersilie
1 Bund	Estragon
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Paprika in den Backofen geben und so lange grillen, bis die Haut bräunlich wird. Anschließend die Haut abziehen, von den Kernen und den Scheidewänden befreien und aus der Paprika große Rechtecke schneiden.

Den Thunfisch abtropfen lassen und klein schneiden. Die Petersilie und den Estragon fein hacken. Die Gurken klein schneiden und die Kapern fein hacken. Beides zusammen mit dem Thunfisch und den Kräutern in eine Schüssel geben.

Die Eier trennen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Eigelb und den Zitronensaft mit dem Olivenöl zu einer Mayonnaise vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mayonnaise mit den Thunfischmasse vermischen. Die Paste auf den Paprikarechtecken verteilen, vorsichtig zusammenrollen und jede Rolle in mehrere Stücke schneiden.

Die gefüllte Paprika auf Tellern anrichten. Etwas Meerrettich schälen und über die Paprika raspeln. Anschließend servieren.

## **Türkische Vorspeisenplatte von Monika Kupka**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Yufka Teigblätter, groß
160 g	Feta
1	Ei
2	Salatgurken
250 g	türkischer Joghurt
4 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Kichererbsen, aus der Dose
1 EL	Sesampaste
125 ml	Milch
2	Fleischtomaten
1	Zwiebel, rot
7	Oliven, schwarz, entsteint
4 Scheiben	Weißbrot
1 Bund	Dill
1 Zweig	Minze
1 Zweig	Petersilie
1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Pul Biber
1 Prise	Paprikapulver, edelsüß
7 EL	Pflanzenöl
1 EL	Weißweinessig
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 250 Grad Grillstufe stellen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Knoblauch abziehen. Für den Cacik (Gurkenjoghurt) den Joghurt glatt rühren, einen Teelöffel Zitronensaft hinzugeben und zwei Knoblauchzehen hineinpressen.

Eine Salatgurke mit Schale fein raspeln. Die Gurkenraspeln in das Tuch geben und den Saft auspressen. Den Dill fein hacken. Die gehackten Stängel des Dill zusammen mit den Gurkenraspeln in den Joghurt geben. Den Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Petersilie zupfen. Mit zwei Oliven und einigen Petersilienblättern verzieren. Das Ganze kalt stellen.

Die Kichererbsen zwei Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend abtropfen lassen. Die Milch erwärmen und zu den Kichererbsen geben. Einen Teelöffel Zitronensaft dazugeben und das Ganze pürieren. Zwei Zehen Knoblauch abziehen und pressen. Den Knoblauch und die Sesampaste mit den Kichererbsen vermischen. Das Pul Biber mit einem Esslöffel Pflanzenöl benetzen. Anschließend zusammen mit dem Kreuzkümmel, einem weiteren Esslöffel Pflanzenöl und dem Paprikapulver zu den Kichererbsen geben vermischen, gut vermischen und mit Salz abschmecken. Mit einem Blatt Minze dekorieren.

Für die Schafskäseröllchen die Yufka Teigblätter in Dreiecke schneiden. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken, das Ei dazugeben, etwas gehackte Dillspitzen unterheben, pfeffern und die Masse auf die untere breite Fläche der Teigblätter legen. Sollten die Teigblätter zu trocken sein, vor dem Belegen mit Wasser beträufeln. Die seitlichen Teigenden mit Wasser bepinseln. Die Teigblätter seitlich einschlagen und zur Spitze einrollen.

Die Teigrollchen in vier Esslöffeln Pflanzenöl bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Weißbrotscheiben im Backofen bei 200 Grad Grillstufe goldgelb backen.

Die zweite Gurke und die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.



Die Käseröllchen mit dem Gurkenjoghurt und dem Kichererbsenpüree auf Tellern anrichten. Fünf Oliven und die Gurken – und Tomatenscheiben als Dekoration daneben garnieren. Die Zwiebelringe darüber verteilen. Den Essig mit etwas Wasser vermengen und die Sauce über das Gemüse träufeln.

Die letzte Zehe Knoblauch abziehen und halbieren. Die Weißbrotscheiben mit der Schnittseite einreiben, mit einem Esslöffel Pflanzenöl bepinseln und zu der gemischten Vorspeisenplatte servieren.



## ***Sellerie-Möhren-Creme-Suppe mit Petersiliennocken von Evi Pfanstiel***

### **Zutaten für zwei Personen**

2 Knollen	Sellerie
100 g	Möhren
400 ml	Geflügelfond
350 ml	Milch
150 ml	Sahne
50 g	Dinkelgrieß
3 EL	Butter
1 Knolle	Ingwer
1	Ei
0,5 Bund	Blattpetersilie
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Sellerie und die Möhren schälen und würfeln. Den kleinen Stück Ingwer schälen und einen Teelöffel davon fein reiben.

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und die Sellerie- und Möhrenwürfel darin andünsten. Mit dem Geflügelfond und 250 Millilitern Milch aufgießen, den Ingwer dazugeben und das Ganze bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie fein hacken und das Ei trennen.

Die restliche Milch, die restliche Butter und Salz in einem Topf aufkochen lassen, den Dinkelgrieß einrühren, vom Herd nehmen und das Eigelb zusammen mit der Petersilie unterheben. Etwas Muskat darüber reiben. Aus der Masse Nocken formen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, abkühlen lassen und die Nocken darin gar ziehen lassen.

Die Suppe pürieren, die Sahne einrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sellerie-Möhren-Creme-Suppe mit den Petersiliennocken in tiefen Tellern anrichten und servieren.