

| Die Küchenschlacht - Menü am 26. Juli 2016 |

„Vorspeise“: mit Nelson Müller



Vorspeise: „Caesar Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel und karamellisierten Apfelscheiben“ von Romy Schneider

Zutaten für zwei Personen

Für Salat und Croûtons:

1 Kopf Romanasalat
1 Zehe Knoblauch
3 Scheiben Toastbrot
50 g Parmesan
Olivenöl, zum Braten

Für das Dressing:

3 Zehen Knoblauch
½ Zitrone, davon den Saft
1 Ei
150 ml Neutrales Pflanzenöl
4 Sardellenfilets, aus dem Glas
2 TL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Ziegenkäse und Apfelscheiben:

50 g Frühstücksspeck, in Scheiben
100 g Ziegenkäse, von der Rolle
1 Apfel
1 EL Butter
1 EL Zucker
Olivenöl, zum Braten

Zubereitung

Für den Salat Strunk des Romanasalats entfernen, Salatblätter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Toastbrot-Würfel zu knusprigen Croûtons ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parmesan grob hobeln.

Für das Dressing Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Sardellenfilets grob zerkleinern. Saft der Zitrone auspressen. Ei, Knoblauch, Sardellen, Senf und Zitronensaft mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse aufschlagen. Nach und nach Öl zugeben und untermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Zucker und Butter schmelzen und Apfelscheiben darin karamellisieren.

Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe mit einer Scheibe Speck umwickeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Ziegenkäse-Speck-Taler knusprig anbraten.



Romanasalat mit Dressing vermengen, mit Ziegenkäse im Speckmantel, Knoblauch-Croûtons, Parmesanspänen und karamellisierten Apfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Kalte Passionsfrucht-Gurken-Suppe mit marinierten Gurkenstreifen und Räucherlachs-Röllchen“ von Jutta Hemmersbach

Zutaten für zwei Personen

Für die Passionsfrucht-Gurken-Suppe:

1	Salatgurke
½	rote Chilischote
2	Passionsfrüchte
1	Limette
100 g	Crème fraîche
10 ml	Schlagsahne
75 ml	Mineralwasser
50 ml	Pflaumenwein
½ TL	Wasabipaste
	Kalahari-Salz, zum Würzen
	Weißer Malabar-Pfeffer, zum Würzen

Für die marinierten Gurkenstreifen:

½	Salatgurke
½	Limette
2 EL	Olivenöl
1 Stängel	Dill, für die Garnitur
	Kalahari-Salz, zum Würzen

Für die Räucherlachs-Röllchen:

6 Scheiben	Räucherlachs
2 Blätter	Filo-Teig
150 g	Butterschmalz
2 Stängel	Dill
1 TL	Fenchelsamen
	Kalahari-Salz, zum Würzen

Zubereitung

Für die Suppe Gurke waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Passionsfrüchte halbieren, Mark herauskratzen, durch ein feines Sieb streichen. Chilischote waschen, trockenreiben, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Gurke, Passionsfrucht-Mark, Limettensaft, Crème fraîche, Mineralwasser, Pflaumenwein, Wasabi und Chili kräftig pürieren. Je nach Säure mit Sahne verfeinern. Mit Kalahari-Salz und weißem Malabar-Pfeffer würzen.

Für die marinierten Gurkenstreifen Gurke schälen und mit einem Julienne-Messer in feine Streifen schneiden. Limette auspressen. Gurkenstreifen mit Limettensaft und Olivenöl marinieren und mit Kalahari-Salz würzen. Dill abrausen, trockenwedeln, klein hacken und als Garnitur über die Gurkenstreifen geben.

Für die Räucherlachs-Röllchen Filo-Blätter halbieren und mit Räucherlachs belegen. Fenchelsamen und Kalahari-Salz im Mörser zermahlen und auf die Hälfte der Lachs-Filo-Blätter



streuen. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken, auf der anderen Hälfte verteilen. Lachs-Filo-Blätter zusammenrollen. Enden wie ein Bonbon zudrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Räucherlachs-Röllchen in heißem Butterschmalz knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalte Passionsfrucht-Gurken-Suppe mit marinierten Gurkenstreifen und Räucherlachs-Röllchen auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Gefüllte Zucchini Blüten mit geschmorten Tomaten“ von Dominique Delhees

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchini Blüten und den Sud:

4	Zucchini Blüten, mit kleiner Zucchini
175 g	kalte Butter, zum Montieren
250 ml	Gemüsefond
100 ml	trockener Weißwein
40 ml	Olivenöl, zum Braten
	Fleur de Sel, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung der Zucchini Blüten:

1	Zitrone
1 Scheibe	Toastbrot, ohne Rinde
1	Ei
250 g	Ricotta
4	getrocknete Tomaten, in Öl
½ Bund	frische Kräuter
25 g	Butter, zum Braten
	Fleur de Sel, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die geschmorten Tomaten:

10	Zebratomaten
2 TL	Holunderblüten-Sirup
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2	Zucchini Blüten
100 g	Tempuramehl
½ Bund	gemischte frische Kräuter
1 L	Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Zubereitung

Für die Füllung der Zucchini Blüten getrocknete Tomaten klein schneiden. Zitrone abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Einen Teil des Abriebs für die Garnitur beiseite stellen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Toast würfeln. 25 g Butter zerlassen, Toastbrot-Würfel knusprig braten. Ricotta, Toastbrot-Würfel, Ei, getrocknete Tomaten und Kräuter vermengen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Zitronenabrieb abschmecken.

Zucchini Blüten kalt abwaschen, trockentupfen und mit der Masse füllen. Mit einer Bratenschnur zubinden. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen, Zucchini-Blüten darin anbraten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten schmoren. Kalte Butter zum Montieren zufügen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.



Für die geschmorten Tomaten Zebra-Tomaten abbrausen, trockenreiben, Strunk und Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten mit Holunderblüten-Sirup darin schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur in einer Fritteuse Sonnenblumenöl erhitzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Aus dem Tempuramehl und 100 ml Eiswasser einen Tempurateig herstellen. Zucchini-Blüten kalt abwaschen, trockentupfen und in Tempurateig wenden. In heißem Öl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gefüllte Zucchini-Blüten mit geschmorten Tomaten auf Tellern anrichten, mit Sud umgießen, mit Zitronenabrieb, Tempura-Zucchini-Blüten und Kräutern garnieren und servieren.



Vorspeise: „Kerbelsüppchen mit Nordseekrabben und Knoblauch-Croûtons“ von Renate Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für das Kerbelsüppchen:

2	Karotten
½	Knollensellerie
½ Stange	Lauch
1	Petersilienwurzel
1	Schalotte
1	Zwiebel
250 ml	Gemüsefond
60 ml	Vollmilch
30 ml	Schlagsahne
50 g	Kerbel
1 TL	Butter, zum Braten
	Muskatnuss, zum Reiben
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Einlage:

150 g	Nordseekrabben, küchenfertig
3 Zehen	Knoblauch
3 Scheiben	Weißbrot
	Sonnenblumenöl, zum Braten

Für die Garnitur:

2 EL	Crème fraîche
3 Stängel	Kerbel

Zubereitung:

Für das Kerbelsüppchen Sellerie, Petersilienwurzel und Karotten schälen, Enden entfernen und alles klein würfeln. Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel und Schalotte abziehen und fein würfeln. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. In einem Topf Butter zerlassen, Zwiebel und Schalotte darin glasig dünsten. Gemüse zugeben, kurz mit anschwitzen. Gemüsefond angießen. Etwa 15-20 Minuten köcheln lassen. Dann Kerbel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zucker und Muskatnuss abschmecken. Suppe pürieren, dann durch ein Sieb passieren. Milch zugeben, Suppe erneut erhitzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Vor dem Servieren Suppe mit einem Mixer aufschäumen.

Für die Einlage Nordseekrabben kalt abbrausen und trockentupfen. Rinde des Weißbrots entfernen, Brot in Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Brotwürfel goldbraun anbraten. Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur Kerbel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.



Kerbelsüppchen mit Nordseekrabben in Tellern anrichten, mit Kerbel und Crème fraîche garnieren, Knoblauch-Croûtons separat anrichten und alles servieren.



Vorspeise: „Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter im Parmesan-Körbchen“ von Pascal Marcy

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

2 Eier
200 ml Olivenöl
500 g Mehl
1 TL Salz
Mehl, zum Bestäuben

Für die Ravioli-Füllung:

2 große vorgegarte Rote-Bete-Knollen
250 g Ricotta
10 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mohn-Butter:

100 g Butter
1 EL Mohnsamen
Salz, aus der Mühle

Für das Parmesan-Körbchen:

250 g Parmesan

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Ravioli-Teig Mehl mit 125 ml Wasser, Eiern, 1 TL Salz und Öl zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu trocken, tröpfchenweise Wasser zugeben, bis er geschmeidig ist. Mit Mehl bestäuben, dann mit Küchentuch bedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für das Parmesan-Körbchen Parmesan fein reiben und in Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen bei 180 Grad circa 5 Minuten backen. Herausnehmen, Parmesan-Taler auf einer umgedrehten Tasse zu einem Körbchen legen und auskühlen lassen.

Für die Ravioli-Füllung Rote Bete fein reiben und mit Ricotta und Semmelbröseln vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli-Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen. Kreise ausstechen. Je 1 TL der Füllung in die Mitte des Kreises setzen. Kreisränder mit Wasser befeuchten, jeden Kreis einmal zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Ravioli 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, dann mit einer Schaumkelle zum Abtropfen in ein Sieb heben.

Für die Mohnbutter in einer Pfanne Butter zerlassen und Mohn hinzufügen. Ravioli hinzugeben und in der Butter schwenken. Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter im Parmesan-Körbchen anrichten und servieren.