

## | Die Küchenschlacht - Menü am 21. Oktober 2014 | „Vorspeisen“ Mario Kotaska



### **Vorspeise: „Kürbissuppe mit Möhren-Kartoffel-Puffer“ von Stefan Nicodemus**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Kürbissuppe:*

1	mittelgroßer Hokkaido Kürbis
200g	Möhren
1	Zwiebel
1	Zitrone
2 cm	Ingwer
50 g	Butter
400 ml	Gemüsefond
200 ml	ungesüßte Kokosmilch
	Sojasauce, zum Abschmecken
	Koriandergrün, zum Garnieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Möhren-Kartoffel-Puffer:*

250 g	Möhre
100 g	Kartoffel
1	Zwiebel
1Bund	glatte Petersilie
1	Ei
2 EL	Weizenmehl
2 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Für die Suppe die Möhren und den Ingwer schälen, die Zwiebel abziehen und alles gemeinsam mit den Kürbissen würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und darin das Gemüse anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen. Alles sehr fein pürieren und eventuell passieren. Die Kokosmilch unterrühren, mit je etwas Salz, Pfeffer, Sojasauce sowie Zitronensaft abschmecken und noch einmal erwärmen.

Für die Puffer die Möhren und Kartoffeln waschen und schälen. Die Zwiebel abziehen und alles fein raspeln. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Das Gemüse mit der Petersilie, den Eiern und dem Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Puffermasse jeweils einen Esslöffel in die Pfanne geben und mit dem Löffelrücken flach drücken. Die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Suppe auf Tellern anrichten, mit dem Koriander garnieren und mit den Puffern servieren.



## **Vorspeise: „Auberginen-Ravioli mit Basilikum-Sauce“ von Marion Leopoldi**

### **Zutaten für 2 Personen**

#### *Für die Ravioli:*

50 g	Mehl
50 g	Hartweizen
1	Eie
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Auberginen-Füllung*

1	kleine Aubergine
1	kleine Schalotte
1	Knoblauchzehe
1. Zweig	Thymian
1 TL	Zucker
1 TL	Balsamessig
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Sauce:*

1	Ei
2	Schalotten
4 Blätter	Basilikum
100 ml	Crème double
25 g	Butter
25 ml	Sahne
100 ml	Geflügelfond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Das Mehl zusammen mit dem Hartweizen, dem Ei sowie einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Aubergine waschen, trocken tupfen, halbieren und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Die Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Beides in das heiße Öl geben, andünsten und mit dem Zucker karamellisieren. Die Aubergine sowie den Thymianzweig mit zu den Schalotten in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Balsamessig ablöschen und einige Minuten dünsten. Die Masse anschließend auf einem Teller abkühlen lassen.

Für die Sauce einen Teil der Butter in einem Topf aufschäumen. Die Schalotten abziehen, fein hacken, in die Butter geben und glasig dünsten. Mit dem Geflügelfond ablöschen und zu etwa einem Drittel einkochen lassen. Die Crème double sowie die Sahne zugeben und kurz köcheln lassen. Die Sauce passieren und nochmals köcheln lassen. Den Rest der Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter zugeben und pürieren.

Eine ausreichende Menge Salzwasser in einem Topf erhitzen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Auberginen-Füllung in Häufchen auf der Hälfte des Teiges verteilen. Das Ei trennen und das Eiweiß rund um die Füllung auftragen. Die andere Hälfte der Nudelplatte darüberlegen und fest andrücken. Die Ravioli ausstechen und in dem siedenden Salzwasser garen.

Die Auberginen-Raviolis zusammen mit der Basilikum-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Hühnersuppe mit Eierstich und Sternchen-Nudeln“ von Enrico Rohde**

### **Zutaten für 2 Personen**

#### *Für die Hühnersuppe:*

4	Hähnchenschenkel
4	Hähnchenflügel
150 g	Sternchennudeln
4	Möhren
1	Lauchstange
½	Sellerieknolle
2	Zwiebeln
400 ml	Hühnerfond
10	Pfefferkörner
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Eierstich:*

4	Eier
1	Muskatnuss
40 ml	Milch
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Das Hühnchen waschen und trocken tupfen. Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Für das Suppengrün den Sellerie und die Möhren schälen. Ein Viertel des Selleries, zwei Möhren und eine halbe Lauchstange in grobe Würfel schneiden und mit in den Topf geben. Alles anschwitzen und mit dem Gemüsefond sowie 100 Millilitern Wasser ablöschen. Die Zwiebel abziehen, bis zur Hälfte einschneiden und alles aufkochen lassen. Die Pfefferkörner zugeben und mit Salz abschmecken.

Sobald das Fleisch weich gegart ist, aus dem Topf nehmen und vom Knochen abtrennen. Die Suppe anschließend passieren. Die gewonnene Brühe wieder in den Topf geben und gemeinsam mit den Gemüsestreifen, dem Hähnchenfleisch und den Sternchennudeln für sechs Minuten köcheln lassen.

Die Eier mit Milch, Salz, Muskat und Pfeffer vermengen und in einen Gefrierbeutel geben. Diesen für zwölf Minuten in heißes, nicht kochendes Wasser legen. Wenn das Ei gestockt ist herausnehmen und den Eierstich in Würfel schneiden. Den Eierstich in die Suppe geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Ricotta-Ravioli in Salveibutter mit Mango-Kürbis-Chutney“ von Christina Caruana**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Ravioli:*

1 Zweig	Majoran
1 Zweig	Salbei
400 g	festes Pastamehl
2	Eier
100 g	Butter
1 EL	Olivenöl

#### *Für die Füllung:*

1	Zitrone
125 g	Büffel-Ricotta
30 g	Pecorino
30 g	Parmesan
	Meersalz
	Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Chutney:*

¼	Hokkaido-Kürbis
½	reife Mango
40 g	Ingwer
1	Schalotte
1	kleine rote Chilischote
150 ml	Essig
100 g	Zucker
2 EL	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Mehl in einer Küchenmaschine vermengen. Den Teig herausnehmen und mit dem Öl zu einem elastischen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für das Chutney die Mango schälen und fein würfeln. Den Kürbis ebenfalls fein würfeln. Die Schalotte abziehen und gemeinsam mit der Chili klein hacken. Den Ingwer schälen, raspeln und gemeinsam mit der Schalotte und der Chili in einem Topf mit Öl anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig und 150 Millilitern Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Danach den Kürbis und die Mango dazugeben und 20 Minuten kochen lassen.

Für die Füllung den Pecorino und den Parmesan reiben und mit dem Büffel-Ricotta vermengen. Die Schale der Zitrone abreiben, zur Ricottamasse geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Anschluss den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Platte ausrollen. Zehn mal zehn Zentimeter große Quadrate abteilen und jeweils einen Teelöffel Füllung auf einem Quadrat platzieren. Die Ränder mit Wasser bestreichen. Jeweils ein Pasta-Quadrat auflegen und die Ränder zusammendrücken. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die fertigen Ravioli hineingeben und vier Minuten kochen. Im Anschluss eine Pfanne mit der Butter erhitzen, den Salbei hineingeben, schaumig werden lassen und die Ravioli darin schwenken.

Die Ravioli zusammen mit dem Chutney auf einem Teller anrichten servieren.



## **Vorspeise: „Gebeizter Lachs mit Linsensalat und Dijonsenf-Vinaigrette“ von Matthias Kiefer**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Lachs:*

220 g	Lachs-Mittelstück, küchenfertig, ohne Haut
1	Zitrone
1 Zweig	Estragon
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
	Pfeffer

#### *Für die Dijonsenf-Vinaigrette:*

1 EL	grober Dijonsenf
1 Schuss	trockener Weißwein
3 EL	Sonnenblumenöl
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Linsensalat:*

200 g	Puy Linsen
200 g	rote Linsen
2	rote Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
5	Lorbeerblätter
4 EL	Olivenöl
4 EL	Dattelessig
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Salatbett:*

250 g	Blattspinat
1	kleiner, roter Mangold
250 g	Rucola

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Lachs in breite Streifen schneiden. Danach die Schale der Zitrone abreiben. Den Estragon zupfen und fein hacken. Beides mit Olivenöl, Salz und Zucker verrühren und auf dem Lachs verteilen. Die Lachsstreifen anschließend in Klarsichtfolie wickeln und für zwölf Minuten in den Backofen geben.

Danach den Dijonsenf mit Weißwein, Sonnenblumenöl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Linsensalat die Knoblauchzehe halbieren. Danach die Puy-Linsen mit einer Knoblauchhälfte und Lorbeerblättern zehn Minuten in Salzwasser garen. Die roten Linsen hinzugeben und weitere fünf Minuten garen. Danach die Linsen in ein Sieb gießen. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit Salz, Öl, Essig und vier Esslöffeln Wasser vermengen. Lorbeerblätter und Knoblauch entfernen und die Linsen untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach Spinat, roten Mangold und Rucola waschen und zu einem Salat vermengen.

Den Lachs mit dem Linsensalat auf dem Salatbett auf einem Teller anrichten. Mit der Dijonsenf-Vinaigrette beträufeln und servieren.