



| Die Küchenschlacht - Menü am 01. April 2014 | „Vorspeisen“ Alfons Schuhbeck

Vorspeise: „Saison-Salat mit Speck-Happen und mit Ziegenkäse überbackenem Apfel“ von Ramona Nixdorf

Zutaten für zwei Personen

1	Rolle Ziegenfrischkäse, ohne Rand
5 Scheiben	Bacon, dünn
3 Scheiben	Toastbrot, weiß
75 g	Rucola
75g	Feldsalat
1	Knoblauchzehe
5 Stängel	Schnittlauch
2	Äpfel, Boskoop
20 g	Butter
50 g	Frischkäse
1 EL	Crème fraîche
50 g	Pinienkerne
1 EL	Honig
2 EL	Balsamico-Essig, hell
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Äpfel waschen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, anschließend die Apfelscheiben hineinlegen. Den Ziegenfrischkäse ebenfalls in Scheiben schneiden und auf die Äpfel geben. Alles 20 Minuten im Ofen überbacken.

Das Toastbrot entrinden und teilen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken, anschließend den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und zerkleinern. Den Frischkäse und die Crème fraîche zusammen mit dem Knoblauch und dem Schnittlauch verrühren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den Toastbrot-Scheiben verteilen, jeweils mit einer halben Scheibe Speck versehen und im Ofen 20 Minuten knusprig backen.

Den Rucola und den Feldsalat waschen und trocken schütteln. Im Anschluss ein Salat-Dressing aus dem Olivenöl, dem Balsamico-Essig, dem Honig, sowie Salz und Pfeffer zubereiten. Einen Teil des Dressings mit dem Salat vermischen und auf einem Teller anrichten.

Anschließend die Speck-Happen mit dem überbackenen Ziegenkäse auf den Salat betten.

Den Salat mit dem überbackenen Ziegenkäse und den Speck Happen auf einem Teller anrichten und mit dem übrigen Dressing beträufeln. Anschließend die gerösteten Pinienkerne darüber streuen und servieren.



Vorspeise: „Makrelensalat mit gebackenen Weißbrottalern“ von Michael Kargus

Zutaten für zwei Personen

1	Makrele, geräuchert, ganz
4 Scheiben	Weißbrot
2	Zwiebeln
370 ml	Gewürzgurken
1	Zitrone
50 g	Butter
100 ml	Mayonnaise
	Zucker, zum Karamellisieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Makrele waschen, trocken tupfen, filetieren und in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln abziehen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone waschen und trockentupfen, anschließend die Schale auf einer feinen Reibe abreiben. Die Gewürzgurken klein schneiden, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben, anschließend mit etwas Gurkenwasser vermengen und zum Fisch geben. Mit Mayonnaise und dem Zitronenabrieb abschmecken, anschließend zehn Minuten ziehen lassen.

Mit einer runden Ausstechform das Weißbrot ausstechen. Anschließend die Butter in der Pfanne erhitzen, die Weißbrottaler darin goldgelb ausbacken und etwas Zucker zum Karamellisieren dazugeben. Die Taler von dem Herd nehmen und auf ein Küchenpapier legen.

Anschließend den Makrelensalat mit den Weißbrottalern auf einem Teller anrichten und servieren.



Vorspeise: „Capuns“ von Bea Linder

Zutaten für zwei Personen

50 g	Salsiz
50 g	Salami
100 g	Schinkenwürfel
50 g	Bündnerfleisch
1	Baguette
100 g	Mehl
12 Blätter	Mangold
1	Knoblauchzehe
1	Ei
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie, kraus
2 Stile	Minze
4 EL	Butter
100 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Salsiz, die Salami sowie das Bündnerfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, der Milch und etwas Wasser in einer große Schüssel verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Die Wurst und das Fleisch darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben. Die Petersilie sowie die Minze waschen, trocken tupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren. Die Knoblauchzehe abziehen, ebenfalls fein hacken und unter die Masse rühren. Einige Stiele Mangold klein hacken und ebenfalls unter die Masse geben.

Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Mangoldblätter in dem siedenden Wasser kurz blanchieren. Anschließend abschrecken. Die Stiele wegschneiden und den Teig mittig auf den einzelnen Blätter verteilen. Die Blätter längs einrollen und zu Päckchen falten.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mangoldpäckchen darin beidseitig kurz anbraten. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Geflügelfond ablöschen und die Sahne zugeben. Kurz aufkochen lassen, mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Capuns wieder in die Sauce geben und kurz ziehen lassen.

Das Baguette aufschneiden.

Die Capuns zusammen mit der Sauce und dem Baguette auf einem Teller anrichten und servieren.



Vorspeise: „Lammlachse mit Spinat-Mango-Salat und Feigen-Feta-Blüte“ von Max Schwarz

Zutaten für zwei Personen

100 g	Lammlachse
100 g	frischen Blattspinat
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Zitrone
4	Feigen
1	Mango, reif, schnittfest
40 g	Fetakäse
1 Strauch	frischen Rosmarin
10 g	Pinienkerne
1 TL	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut einer Schalotte abziehen, anschließend kleinhacken und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl glasig schmoren. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen, gut salzen und in die Pfanne geben. Das Fleisch von beiden Seiten zwei Minuten anbraten.

Die Knoblauchzehe schälen und mit einem Messer zerdrücken. Den frischen Rosmarin und den Knoblauch in die Pfanne zur Lammlachse geben. Im Anschluss die Pfanne mit etwas Alufolie abdecken und für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und kleinhacken. Die Schalotte in eine heißen Pfanne mit etwa zwei Esslöffeln Olivenöl geben und so lange schmoren bis die Schalotte glasig wird. Im Anschluss den Knoblauch hinzufügen.

Die Mango halbieren und eine Hälfte in dünne Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft einer halben Zitrone und die Mangostreifen in die Pfanne geben. Mit einer Prise Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Pinienkerne in die Pfanne dazu geben. Alles gut verrühren und auf mittlerer Hitze kurz braten.

Den Blattspinat waschen und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, darin etwa drei Minuten kochen lassen. Anschließend das Wasser abschütten und den Spinat in dem Eiswasser abschrecken. Im Anschluss gut abtropfen lassen, zusammen mit der Mango-Pfanne in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Den Fetakäse kleinbröseln und in eine Panne mit heißem Öl geben. Eine Feige halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Anschließend das Fruchtfleisch der Feige dazugeben, alles gut umrühren und anbraten.

Die übrigen zwei Feigen jeweils bis zur Hälfte kreuzförmig einschneiden und zu einer geöffneten Blüte aufziehen. Anschließend den heißen Fetakäse in die Feigen geben.

Die Lammlachse mit Spinat-Mango-Salat und Feigen-Feta-Blüte auf zwei Tellern anrichten und servieren



Vorspeise: „Rösti-Burger“ von Marie-Luise Hauf

Zutaten für zwei Personen

200 g	Tartar
200 g	mehligkochende Kartoffeln, groß
1	Brötchen, vom Vortag
2	Schalotten
1	rote Paprika
1	Knoblauchzehe
2	Cocktailtomaten
3	Tomaten, groß
2	Eier
20 g	Mehl
1 TL	Senf
2	Essiggurken, groß
100 ml	Olivenöl
	Kräuter der Provence
	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Das Brötchen in Wasser einweichen. anschließend das Wasser ausdrücken.

Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen, würfeln und in dem heißen Öl andünsten. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk herausschneiden und halbieren, anschließend klein hacken und zugießen. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit den Kräutern der Provence zur Tomatensauce geben. Alles zehn Minuten kochen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln, auspressen, mit einem Ei, Muskat, Mehl und Salz vermischen. Eine der Schalotte abziehen, würfeln und zu der Masse geben.

Die übrige Schalotte abziehen und fein würfeln. Anschließend mit dem Tartar, dem ausgedrückten Brötchen, dem Ei, dem Senf, dem Salz und dem Pfeffer verkneten. Daraus vier flache Frikadellen formen. Diese in zwei Esslöffel heißem Öl zehn Minuten in der Pfanne braun braten.

Anschließend je drei Kartoffelpuffer abwechselnd mit zwei Frikadellen, Tomatensoße und Essiggurkenscheiben zu einem Türmchen stapeln.

Die Cocktailtomaten waschen und trocken tupfen.

Die Burger-Rösti-Türme auf einem Teller anrichten, mit Cocktailtomaten garnieren, anschließend servieren.