

| Die Küchenschlacht - Menü am 07. Juli 2015 | „Vorspeisen“ Mario Kotaska



Vorspeise: „Tomatensuppe „Aztekische Art“ mit Quesadilla“ von Christian Elsner

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

2	Tomaten
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
2	getrocknete Epazote-Blätter
1 TL	getrockneter Oregano
1 Msp	gemahlener Kreuzkümmel
½ TL	Cayennepfeffer
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Hühnerfond
20 ml	Pflanzenöl
	Zucker, zum Abschmecken

Für die Suppeneinlage:

100 g	Emmentaler
50 g	Feta
100 ml	Sahne

Für die Quesadilla:

2	Weizentortillas
150 g	Manchegokäse
2	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Koriander
1	rote Chili
	Butterschmalz, zum Anbraten

Zubereitung

Für die Suppe die Schalotte und den Knoblauch abziehen und vierteln. Die Tomaten vom Grün befreien und kleinschneiden. Alles zusammen in einen Mixer geben und den Oregano, den Kreuzkümmel, den Cayennepfeffer und etwas kaltes Wasser ebenfalls untermengen und fein pürieren. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen und das Tomatenmark darin einige Minuten anbraten. Die Suppe aus den Mixer dazu gießen. Die Epazote-Blätter hacken und zusammen mit dem Hühnerfond einrühren. Das Ganze etwa zehn Minuten kochen lassen und anschließend mit etwas Zucker abschmecken.

Für die Quesadilla den Käse reiben und den Koriander hacken. Die Chili halbieren, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und ebenfalls kleinschneiden. Alles mit dem Käse vermengen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und einen Weizentortilla hineingeben. Die Käse-Kräuter-Mischung darauf geben und mit dem zweiten Weizentortilla zudecken. Von beiden Seiten goldbraun anbraten.



Den Emmentaler reiben und als Einlage in einen tiefen Teller geben. Die Suppe aufgießen und anschließend den Feta darüber zerbröckeln.

Die aztekische Suppe anrichten, mit etwas Sahne garnieren und servieren.



Vorspeise: „Pastinakensuppe mit Zander-Ravioli“ von Angelika Jakulat

Zutaten für zwei Personen

Für die Pastinakensuppe:

100 g	Pastinaken
¼ Stange	Lauch
½	Zwiebel
1	mehligkochende Kartoffel
10 g	Mehl
20 g	Butter
500 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
1	Lorbeerblatt
1	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zanderravioli:

30 g	Zanderfilet, ohne Haut
125 g	Mehl
2	Eier
30 g	Sahne
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Pastinakensuppe die Pastinaken schälen und zusammen mit dem Lauch und der abgezogenen Zwiebel klein schneiden. Anschließend die Butter in einem Topf schmelzen und alle bereits zerkleinerten Zutaten darin bei schwacher Hitze anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und mit dem Geflügelfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, dem Lorbeerblatt und der Muskatnuss würzen. Die Sahne hinzufügen und die Suppe 30 Minuten köcheln lassen. Abschließend das Lorbeerblatt entfernen und alles mit einem Pürierstab fein mixen.

Für die Zanderravioli eines der Eier trennen. Aus dem Mehl, einem ganzen Ei, einem Eigelb, dem Olivenöl und Salz einen Ravioliteig herstellen und ruhen lassen. Das Zanderfilet mit der Sahne pürieren, anschließend salzen und pfeffern. Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen und die Hälfte davon mit dem Zander-Mousse füllen. Mit je einem weiteren Teigkreis bedecken und die Ränder mit einer Gabel fixieren. Die Ravioli im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Pastinakensuppe mit den Zanderravioli auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Ricotta-Spinat-Nocken mit brauner Butter und frittiertem Salbei“ von Verena Leister

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Spinat-Nocken:

200 g	Blattspinat
150 g	Mehl
300 g	Ricotta
3	Eier
100 g	Parmesan
80 g	Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den frittierten Salbei:

10	frische Salbeiblätter
100 g	Butter
	Mehl, zum Mehlieren

Zum Garnieren:

50 g	Parmesan
------	----------

Zubereitung

Für die Nocken Wasser in je zwei Töpfen zum Kochen bringen und salzen. In einem davon den Blattspiant blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und sehr fein hacken. Zwei Eier trennen und das Eigelb verwenden. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Parmesan fein reiben. Den Ricotta mit dem Eigelb und dem dritten Ei gut verrühren. Anschließend den Spinat, das Mehl und den frisch geriebenen Parmesan unterrühren, sodass die Masse formbar ist. Sollte sie noch zu weich sein, noch etwas Mehl hinzufügen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken. Zwei Esslöffel befeuchten, damit Nocken formen und im leicht wallenden Salzwasser zehn Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf nicht zu stark sprudeln, da sonst die Nocken zerfallen.

Die Salbeiblätter mehlieren und in der geschmolzenen Butter frittieren, bis sie kross sind.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Nocken aus dem Wasser heben, kurz auf einem Geschirrtuch oder einem Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend in der Butter schwenken.

Die Spinat-Ricotta-Nocken mit der braunen Butter und dem Salbei anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.



Vorspeise: „Variation vom Lachs mit Linsengemüse, Avocado-Mousse und Feldsalat“ von Michael Reich

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachspraline:

100 g	Lachsfilet, ohne Haut
2 Blätter	Strudelteig
1	Ei
1 TL	Ras el Hanout
1 EL	Kartoffelstärke
	Frittieröl, zum Frittieren

Für das Linsengemüse:

100 g	Linsen
25 g	Karotten
25 g	Knollensellerie
1	Frühlingszwiebel
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Geflügelfond
1 TL	Tomatenmark
1	Lorbeerblatt
1 Knolle	Ingwer, 3 cm
1	Zimtstange
½ Bund	Petersilie
2 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für den geflämmten Lachs:

100 g	Lachsfilet
1	Zitrone
2 EL	geröstetes Sesamöl
1 TL	Fleur de Sel
	Rapsöl, zum Anbraten

Für die Avocado-Mousse:

1	reife Avocado
1	Zitrone
1 EL	Frischkäse

Für das Tatar:

100 g	Lachsfilet
25 g	Schalotten
1	Limette
½ Bund	Dill
½ Bund	Koriander



Für den Feldsalat:

10 Röschen	Feldsalat
1	mehligkochende Kartoffel
200 ml	Gemüsefond
1 TL	mittelscharfer Senf
3 EL	weißer Balsamico
4 EL	Rapsöl
1 Prise	Zucker
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Scheiben	dünner Frühstücksspeck
1 Schälchen	Erbsenkresse

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Frühstücksspeck im Backofen erhitzen, bis er kross ist. Die Fritteuse mit dem Öl füllen und vorheizen.

Für das Linsengemüse die Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf mit einem Esslöffel Rapsöl anschwitzen. Die Linsen hinzufügen und zusammen dünsten, bis sie glasig sind. Anschließend das Tomatenmark dazugeben. Die Karotten und den Sellerie waschen, klein schneiden und im Topf mit dünsten. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Das Lorbeerblatt, drei Scheiben Ingwer, die Zimtstange und den Knoblauch hinzufügen. Anschließend die Linsen knapp unter dem Siedepunkt 20 Minuten ziehen lassen. Die Petersilie hacken und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, hinzufügen und abschließend mit Salz, Pfeffer und Rapsöl abschmecken.

Für die Avocado-Mousse die Schale der Zitrone abreiben und anschließend den Saft auspressen. Die Avocado aushüllen und dessen Fruchtfleisch mit dem Frischkäse, dem Zitronensaft sowie dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mixen. Abschließend die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.

Für das Salatdressing die Kartoffel gar kochen und schälen. Anschließend die Kartoffel zusammen mit dem Balsamico, dem Rapsöl, dem Gemüsefond, dem Senf, dem Zucker, Salz und Pfeffer mixen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Anschließend mit dem Dressing marinieren.

Für die Praline den Lachs in ein Zentimeter große Würfel schneiden und das Ei trennen. Anschließend den Lachs in einer Schüssel mit dem Ras el Hanout, Salz und Pfeffer sowie dem Eiweiß und der Stärke vermengen. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Die Strudelblätter in schmale Bahnen schneiden und übereinander auslegen. Aus der Lachsmasse kleine Bällchen formen und in den Strudelteigbahnen wälzen. Die Lachspralinen in die Fritteuse geben, bis sie außen knusprig sind.

Für das Tatar den Lachs sehr fein würfeln und in einer Schüssel geben. Den Dill und den Koriander fein hacken und dazugeben. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein hacken. Die



Limette halbieren, auspressen und mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Die Masse zehn Minuten ruhen lassen.

Für den geblähten Lachs den Lachs in fingerdicke Tranchen schneiden und die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend auf ein geöltes Backblech legen und kurz mit dem Bunsenbrenner anrösten. Abschließend mit dem Sesamöl bepinseln und dem Fleur de Sel sowie einem Teelöffel Zitronenabrieb würzen.

Mit der Küchenschere ein Loch an der Ecke des Gefrierbeutels schneiden und die Mousse auf die Teller spritzen. Den Geblähten Lachs darauf schichten und mit Erbsenkresse sowie dem knusprigen Bacon garnieren. Die Praline auf dem Linsengemüse und das Tartar mit dem marinierten Feldsalat anrichten.

Die Variation vom Lachs auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Belgische Zwiebelsuppe mit selbstgemachtem Brötchen“ von Michèle van Beirs

Zutaten für zwei Personen

Für die Belgische Zwiebelsuppe:

500 g	Zwiebeln
1	Ei
100 g	Butter
1 Scheibe	Trappistenkäse
400 ml	Geflügelfond
300 ml	Trappistenbier
4 Zweige	frischer Thymian
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brot zur Belgischen Zwiebelsuppe:

20 g	gewürfelte Katenschinken
110 ml	Mehl
5 g	Backpulver
110 ml	Milch
1 Prise	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen lassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend den Thymian hinzufügen, salzen und pfeffern. Nach einer Minute mit dem Geflügelfond ablöschen und das Bier hinzufügen. Alles köcheln lassen, bis die Zwiebeln gar sind. Die Thymianzweige rausnehmen und die Suppe in die Terrine füllen, das Ei hinzufügen, den Trappistenkäse in kleinen Scheibchen darauf platzieren und für zwei Minuten im Backofen überbacken.

Für das Brot den Katenschinken klein würfeln und zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Backpulver und Salz zu einem Teig verkneten. Mit den Händen kleine Brötchen formen und im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 15 Minuten backen.

Die Belgische Zwiebelsuppe mit dem Brot anrichten und servieren.