

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2019** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Janni Litzenberger

Zucchini-Polpette mit Minze und Pistazien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Polpette:

400 g Puy-Linsen aus der Dose
 2 Zucchini
 1 rote Chili
 100 g Semmelbrösel
 125 g Ricotta
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon der Abrieb
 50 Pecorino, zum Reiben
 2 Zweige glatte Petersilie
 ¼ Bund Minze
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Linsen in einem Mixer zu einem groben Püree verarbeiten.

Die Zucchini waschen, von den Enden befreien und auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Linsenpüree mit Zucchini, Chili, Bröseln, Ricotta, Knoblauch, Zitronenabrieb, geraspeltem Pecorino, Minze und Petersilie gut verkneten. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Die Masse teilen und kleine Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben und mit reichlich Olivenöl beträufeln.

Im Ofen goldbraun backen.

Für das Pesto:

50 g Pistazienkerne
 ¼ Bund Basilikum
 1 Zitrone, davon etwas Saft
 40 g Pecorino
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die

Pistazienkerne mit Basilikum, Zitronensaft, Pecorino, Olivenöl, Salz und Pfeffer cremig pürieren.

Für den Salat:

60 g Quinoa
 60 ml Gemüsefond
 ¼ Bund Minze
 Salz, aus der Mühle

Den Quinoa waschen und in einer Mischung aus 60 ml Wasser und dem Fond ca. 25 Minuten garen. Mit etwas Salz würzen. Den Quinoa flach auf einem Teller ausstreichen und im Eisfach abkühlen lassen.

Die Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Quinoa mit Minze vermengen und auf dem Teller verteilen.

Die Polpette auf dem Minz-Quinoa anrichten, mit reichlich Pesto beträufeln und servieren.



Stefan Schrader

Seafood-Tapas

Gratinierte Auster, pikante Riesengarnele und Lachs en papillote

Zutaten für zwei Personen

Für die Austern:
4 Austern

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.
Die Austern vorsichtig öffnen und von Schalenresten befreien.

Für die Sauce hollandaise:
250 ml trockener Weißwein
250 g Butter
1 Zitrone, davon der Saft
2 Eier
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen.
Eier im Dampfbad zusammen mit einer Reduktion von Weißwein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer schaumig schlagen. Geklärte Butter tröpfchenweise unter ständigem Rühren hinzugeben.

Für die Füllung:
¼ grüne Paprika
¼ rote Paprika
¼ gelbe Paprika
1 Zwiebel
1 EL Butter

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden.
In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten.

Die Gemüsewürfel auf den Austern verteilen, mit Sauce hollandaise bedecken und im Ofen bei Oberhitze ca. 5 Minuten gratinieren.

Für die Riesengarnelen:
4 Black-Tiger-Riesengarnelen
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei
¼ TL Peperoncini
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Riesengarnelen waschen, trockentupfen und längs am Rücken aufschneiden. Gegebenenfalls entdarmen und in einer Pfanne mit den Kräutern und gehackter Peperoni in Olivenöl anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Lachs:
1 Lachssteak mit Haut á 150 g
½ Zitrone, davon 4 Scheiben
50 ml Riesling
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 kleines Lorbeerblatt
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Dampfgarer mit etwas Wasser vorheizen.
Ein Backpapier ausbreiten. Die Kräuter abbrausen und trockenwedeln.
Zwei Zitronenscheiben auf das Backpapier legen.
Den Fisch waschen, trockentupfen, halbieren und mit den Kräutern, einigen Flocken Butter, Riesling, Salz und Pfeffer auf die Zitronen geben.
Das Papier sorgfältig einschlagen.
Etwa 15 Minuten im Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fatma Dogan

Türkische Meze

Zigarren-Börek mit Orangen-Joghurt & Mit Nusspaste gefüllte Auberginen-Röllchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 längliche Aubergine
6 EL Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Die Auberginen waschen, längs in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Auberginenscheiben nebeneinander bei mittlerer Hitze beidseitig leicht braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Für die Nusspaste:

125 g Walnuskerne
1 Knoblauchzehe
½ TL rosenscharfes Paprikapulver
½ TL Chilipulver
1 TL Koriandersaat
1 TL gemahlene Bockshornkleesamen
½ Bund Koriander
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Dill
½ EL türkischer Granatapfel-Balsamico
1 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle

Bockshornklee in einer Pfanne ohne Öl rösten und in einer Gewürzmühle zu Pulver vermahlen. Nüsse im Zerkleinerer fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Die Nüsse mit Knoblauch, Koriandersaat, Paprika- und Chilipulver kräftig mixen. 100 ml heißes Wasser einmixen. Koriander, Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Nussmischung in eine Schüssel geben, mit Kräutern, Granatapfel-Balsamico und Salz gut verrühren. Die Crème fraîche unterrühren.

Mit Salz und Chili abschmecken.

Für den Granatapfel:

1 Granatapfel

Die Granatapfelkerne auslösen.

Ausgekühlte Auberginenscheiben großzügig mit der Nusspaste bestreichen, die Granatapfelkerne darauf streuen und kräftig zusammendrehen.

Für die Füllung:

10 Yufka-Blätter
100 g Schafskäse
½ Bund glatte Petersilie
1 Ei
Sonnenblumenöl, zum Ausbacken

Das Ei trennen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Feta mit einer Gabel zerbröseln, mit der Petersilie und Eiweiß gut vermengen.

1 EL der Füllung am Ende eines Yufka-Blattes verteilen. Die rechte und linke Ecke des Teigblattes leicht einklappen. Den Teig vom breiten Ende zur Spitze aufrollen. Die letzte Teigspitze leicht mit Eigelb anfeuchten und das Röllchen verkleben.

In eine Pfanne etwa fingerhoch Öl geben und erhitzen. Die Börek in der Pfanne goldbraun frittieren.

Die Röllchen auf Küchenkrepp abtropfen.

Für den Dip:

100 g Joghurt
1 Orange, davon 1 EL Saft
4 Safranfäden
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Gurken waschen, von den Enden befreien, auf einer Vierkanteibe reiben und mit dem Joghurt mischen. Orangenschale und -schale dazugeben.

Mit Zucker und Salz abschmecken und mit Safranfäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Fulsche

Japanische Ramensuppe mit selbstgemachten Ramen-Nudeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Suppenansatz:

500 ml Gemüfefond
2 Hühner-Keulen
2 Karotten
50 g Punabi Shimeji
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Knoblauchzehen
100 g Ingwer
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Karkassen grob teilen.

Öl in einem großen Topf hoch erhitzen und die Keulen im Topf bei milder Hitze anbraten. Mit Fond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in feine Julienne schneiden. Die Pilze im Sud ziehen lassen.

Für den Nudelteig:

250 g feiner Hartweizengries
2 Eier
1 EL Olivenöl
1 TL feines Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen. Die Bahnen mit einem sehr dünnen Pastaaufsatz der Nudelmaschine in dünne Bandnudeln schneiden.

Die Pasta im kochenden Salzwasser etwa 3 Minuten al dente garen und abgießen.

Für die Suppe:

100 ml Mirin
200 ml Sojasauce
100 ml Reisweinessig
100 ml Worcestersauce
100 ml Sake
1 Bund Koriander
100 g Baby-Spinat
50 g Zuckerschoten
3 Eier
½ TL Chiliflocken

Die Eier in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser ca. 8 Minuten kochen.

Mirin, Sojasauce, Reisweinessig, Worcestersauce und Sake in einem großen Topf vermengen. Das gepellte Ei darin 10 Minuten ziehen lassen, dann die Reduktion mit dem Geflügelfond verrühren.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Spinat waschen und trockenschleudern.

Das Gericht in tiefen Schalen anrichten, mit Chili würzen und servieren.