

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. April 2018 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Ivonne Eisele

Jakobsmuschel-Carpaccio mit gebratenem Blumenkohl, Zupfsalat und Orangensauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio: Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, halbieren und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Zitrone halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. Ca. 1 EL Limettenschalenabrieb fein abreiben. 8 Stück Jakobsmuscheln, küchenfertig
1 Zitrone
1 Limette
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Jakobsmuscheln auf 2 Tellern fächerförmig auflegen. Mit Zitronensaft und Limettenzesten bestreuen bzw. übergießen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und bis zum Anrichten in den Kühlschrank geben.

Für den Salat: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Halme schneiden. 80 g Radicchio
80 g Friséesalat
1 Bund Schnittlauch
½ Bund Kerbel
Radicchio und Friséesalat waschen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen. Kerbel, Radicchio und Friséesalat in Eiswasser bis zum Anrichten einlegen. Kurz vor dem Servieren herausnehmen und in eine Schüssel geben. Anschließend mit dem Dressing vermengen.

Für das Dressing: Eigelb, Senf, 1 EL Wasser, Essig, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und das Öl tröpfchenweise nachgießen und mit einem Stabmixer zu einem Dressing mixen. Eventuell nochmals abschmecken und mit dem Sirup verfeinern. Das Dressing mit dem Kerbel, dem Radicchio, dem Schnittlauch und dem Friséesalat vorsichtig vermengen.
1 Eigelb
1 EL Estragonsenf
2 EL heller Balsamicoessig
1 EL Ahornsirup
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gebratenen Blumenkohl: Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin verteilen, karamellisieren lassen und die Blumenkohlröschen darin unter Wenden goldbraun anbraten. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.
1 kleiner Blumenkohl
2 EL brauner Zucker
2 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce: Orangen halbieren und den Saft auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Kardamom zugeben. Chili der Länge nach aufschneiden und ganz fein hacken. Ebenso zugeben. Zitronengras in feine Ringe schneiden und in die Sauce geben. Alles reduzieren lassen und mit Salz abschmecken.
1 kleine rote Chilischote
2 Orangen
50 g Zucker
1 grüne Kardamomkapsel
1 Stange Zitronengras
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pumpernickel grob zerbröseln und mit dem Olivenöl einreiben. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten knusprig backen.

Jakobsmuschel-Carpaccio mit gebratenem Blumenkohl, Zupfsalat und Orangensauce auf Tellern anrichten, mit Pumpernickelbröseln garnieren und servieren.



Michael Sierk

Lachstatar mit Wasabi-Schmand, Forellenkaviar und Röstli

Zutaten für zwei Personen

- Für das Lachstatar:** Schalotten abziehen und fein hacken. Dill abbrausen, trockenwedeln, Fähnchen abzupfen und fein hacken. Ca. 1 TL Limettenschalenabrieb fein abreiben, dann Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. 350 g Lachsfilet (ohne Haut, Sushiqualität) abreiben, dann Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. 100 g geräucherter Lachs Lachs waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. 2 EL Wildlachskaviar Räucherlachs ebenso klein schneiden. Lachs, Schalotten, Dill, 2 Schalotten Limettenezesten und Saft zusammen mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben und verrühren. Wildlachskaviar untermengen und zuletzt mit Salz, 1 Limette Chili und Pfeffer würzen. Lachtatar mittels Servierring auf Tellern 3 Zweige Dill anrichten.
- 2 EL Olivenöl, zum Marinieren
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Wasabi-Schmand:** Schmand, Wasabi und Sahne glatt rühren und mit Salz abschmecken. 150 g Forellenkaviar Schmand dekorativ auf dem Tatar anrichten und mit dem Forellenkaviar 200 g Schmand garnieren.
50 ml Sahne
- 3 TL Wasabipaste (asiatischer Meerrettich; aus der Tube)
Salz, aus der Mühle
- Für den Röstli:** Die Kartoffeln waschen, schälen. Kartoffeln mit einer Küchenreibe grob raspeln. Raspel mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln frisch geriebener Muskatnuss würzen. Ausreichend Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen und die Kartoffelrösti-Masse in einem Servierring darin unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis die Masse komplett aufgebraucht ist.
- Für die Garnitur:** Schnittlauch zu einem Knoten binden, mit einem Klecks Schmand sowie 1 EL Forellenkaviar garnieren.
½ Bund Schnittlauch
1 EL Schmand
1 EL Forellenkaviar

Lachstatar mit Wasabi-Schmand, Forellenkaviar und Röstli auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Probst

Maronensuppe mit Mini-Spinatknödeln und krossem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe: Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf farblos anschwitzen. 200 g vorgegarte Maronen zugeben und ebenso kurz anschwitzen. Gemüsefond aufgießen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 100 ml Sahne zugeben und alles mit einem Pürierstab fein mixen. Eventuell durch ein Sieb passieren. Übrige Sahne steif schlagen und vor dem Anrichten esslöffelweise auf die Suppe geben.

1 Schalotte
150 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mini-Spinatknödel: Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Schalotte abziehen, fein hacken und mit dem Blattspinat in einer Pfanne dünsten. Mit Milch ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Parmesan reiben und mit dem Ei und dem Blattspinat zum Knödelbrot geben und intensiv vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz etwas Semmelbröseln dazugeben. Kleine Knödelchen aus der Masse formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 12 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Knödelchen mit einer Schöpfkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelchen darin rundherum goldbraun braten. Zum Anrichten die Mini-Knödel in die Suppe geben.

300 g Knödelbrot
50 g Blattspinat
1 Schalotte
1 Ei
100 ml Milch
30 g Parmesan
2 EL Semmelbrösel
3 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den krossen Speck: Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Scheiben Frühstücksspeck

Für die Garnitur: Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Pilze putzen und in hauchfeine Scheiben schneiden.

2 Zweige glatte Petersilie
3 kleine Champignons

Maronensuppe mit Mini-Spinatknödeln und krossem Speck in tiefen Tellern anrichten, mit Sahne, Champignons und Petersilie garnieren und servieren.



Karin Mahnert

Rettich-Salat mit warmgebeiztem Lachs und Knusperstangen

Zutaten für zwei Personen

- Für den Rettich-Salat:** Rettich schälen, die Enden entfernen und mit einem V-Hobel in dünne Scheiben hobeln. Radieschen waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Meerrettich darüber reiben und mit Pfeffer, Meersalz, Essig und Öl vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in ganz feine Halme schneiden und über den Salat streuen.
- 1 weißer, länglicher Rettich
 - 3 Radieschen
 - 10 cm frischer Meerrettich
 - 2 EL Kräuternessig
 - 4 Halme Schnittlauch
 - 1 EL schwarzer Senfsaat
 - 3 EL Rapsöl
 - Grobes Meersalz, zum Würzen
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Lachs:** Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Zitronenzesten, Zucker und Pfeffer mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Fisch waschen, trocken tupfen und in einen hitzebeständigen Gefrierbeutel legen. Mit Marinade und Dill überziehen. Die Luft aus dem Beutel herausdrücken, fest verschließen und für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Erst nach dem Garen mit Salz würzen.
- 2 Lachsfilets, à 150 g (ohne Haut)
 - 1 Zitrone
 - 4 Zweige Dill
 - 1 EL brauner Zucker
 - 5 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Knusperstangen:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig der Länge nach in Streifen schneiden. Ei und Milch verquirlen und mit Salz und Paprika würzen. Jeweils 2 Blätterteigstreifen zu Spiralen aufdrehen und mit hellen und dunklen Sesamsaat bestreuen. Käse ebenso darüber streuen. Blätterteigstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
- 1 Rolle Blätterteig
 - 1 Ei
 - 2 EL Milch
 - 40 g geriebener Gouda
 - 4 EL schwarzer Sesamsaat
 - 4 EL heller Sesamsaat
 - 1 Msp. Paprikapulver
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Kräuter abbrausen und trockenwedeln.
- 4 Zweige Dill
 - ½ Bund Schnittlauch

Rettich-Salat mit warmgebeiztem Lachs und Knusperstangen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Dill garnieren und servieren.