

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2018** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Tanita Erski**

**Zucchini-Feta-Puffer mit Räucherlachs-Creme und pochiertem Ei**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Zucchini-Puffer:**

2 mittelgroße Zucchini  
 100 g Feta  
 1 Ei  
 ¼ Bund Petersilie  
 100 g Mehl  
 Rapsöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, die Enden entfernen, in feine Streifen reiben und in ein Sieb legen. 1 TL Salz darüber geben und 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zeit den Feta zerbröseln und in eine Schüssel geben. Das Ei dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und untermischen.

Zucchini mit den Händen ausdrücken und mit der Feta-Ei Mischung vermengen. Nach und nach das Mehl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rapsöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwei Esslöffel der Zucchini-Masse in die Pfanne geben, zu einem Puffer formen und etwas platt drücken. Nun 5-7 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

**Für die Räucherlachs-Creme:**

100 g Räucherlachs  
 200 g Frischkäse  
 50 ml Sahne  
 ¼ Bund Dill  
 1 Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Räucherlachs klein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Frischkäse mit Sahne und Dill vermischen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Creme mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Räucherlachs vermengen.

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier  
 3 TL Apfelessig  
 Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf erhitzen und Apfelessig dazugeben. Einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 4-5 Minuten gar ziehen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Mit etwas Salz bestreuen.

Zucchini-Puffer auf einem Teller stapeln, dazwischen mit Räucherlachs-Creme bestreichen und oben drauf das pochierte Ei legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Manuel Heininger**

## **Lachstatar und Jakobsmuschel in Schalotten-Marinade mit Gurken-Ingwer-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Gurken-Ingwer-Sauce:**

½ Gurke  
 3 Toastbrote  
 2 EL Gemüsefond  
 ½ TL griechischer Joghurt  
 ½ TL Saft von eingelegtem Ingwer  
 ½ TL weißer Balsamico  
 1 Stängel Dill  
 ½ EL Olivenöl  
 1 Prise Chilipulver  
 Zucker, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für die Schalotten-Marinade:**

1 Schalotte  
 40 ml Gemüsefond  
 ½ EL Rotweinessig  
 ½ TL scharfer Senf  
 4 EL Olivenöl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus Mühle

### **Für das Lachstatar mit Jakobsmuschel:**

2 große ausgelöste Jakobsmuscheln  
 200 g Lachsfilet, ohne Haut  
 1 Limette  
 ½ TL eingelegter Ingwer  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für die Garnitur:**

½ Gurke  
 40 g griechischer Joghurt  
 ½ TL Ingwerpaste  
 ½ TL eingelegter Ingwer mit Saft  
 4 g Blutampfer  
 10 g Friséeblättchen  
 1 Zweig Dill  
 Gartenkresse, zum Garnieren  
 Salz, aus der Mühle

Die Gurke waschen und würfeln. Toast entrinden und klein schneiden. Dill abbrausen und hacken. Gurke, Gemüsefond, Joghurt, Saft vom eingelegten Ingwer, Balsamico und Dill in einem Mixbecher fein mixen, danach Olivenöl dazugeben und weiter mixen. Mit Zucker, Salz, Chilipulver und Pfeffer würzen.

Wasser in einem Topf erhitzen.

Für die Marinade Gemüsefond mit Essig und Senf in einen Mixbecher geben. Öl hinein mixen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte abziehen und die Hälfte würfeln. In heißem Wasser 2 Minuten garen, absieben und kalt abschrecken.

Die Schalotten anschließend in die Marinade rühren.

Die Jakobsmuscheln abwaschen und trocken tupfen. Jeweils in 3 Scheiben schneiden und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einem Teller mit der Schalotten-Marinade einreiben und 10 Minuten ziehen lassen.

Limette reiben und eingelegten Ingwer hacken.

Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 bis 5 mm große Würfel schneiden. Limette abreiben. Mit Schalotten-Marinade, Limettenabrieb und gehacktem eingelegten Ingwer nacheinander marinieren.

Eingelegten Ingwer hacken. Joghurt mit Ingwerpaste und eingelegtem Ingwer verrühren und mit etwas Ingwersaft verdünnen. Mit Salz abschmecken. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer-Joghurt in den Spritzbeutel geben und die Gurken damit garnieren.

Das Gericht mit Frisée, Kresse, Blutampfer und Dill garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Kathrin Schröder**

## **Karotten-Ingwer-Suppe mit Curry, Hähnchenspieß und Knoblauch-Ciabatta**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

400 g Karotten  
3 cm frischer Ingwer  
1 Zwiebel  
500 ml Gemüsefond  
300 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
100 ml Orangensaft  
50 g saure Sahne  
1 EL Curry  
1 TL Honig  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Basilikumzweige, zum Garnieren

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Butter andünsten. Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Kurz mitdünsten lassen.  
Curry und Honig hinzufügen, gut umrühren und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein so gut wie verkocht ist, Orangensaft und Gemüsefond hinzufügen. Ingwer reiben und die Suppe damit würzen. 15 Minuten kochen lassen, bis die Karotten gar sind.  
Anschließend Sahne und saure Sahne hinzufügen, noch einmal aufkochen lassen und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz abschmecken. Basilikum abrausen und als Garnitur verwenden.

### **Für den Hähnchenspieß:**

1 Hähnchenbrust  
½ Zitrone  
4 ELOlivenöl  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, parieren und in kleine Stücke schneiden. Den Saft einer halben Zitrone auspressen.  
Das Fleisch in einer kleinen Schüssel mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer marinieren. Kurz ziehen lassen und danach dünn auf einem Holzspieß aufspießen. Anschließend in einer heißen Pfanne scharf in Olivenöl anbraten. Den Spieß mit der Suppe anrichten.

### **Für das Knoblauch-Ciabatta:**

½ Ciabatta  
5 Knoblauchzehen  
Olivenöl, zum Anbraten  
Frische Petersilie, zum Garnieren

In einer heißen Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauchzehen abziehen und im Ganzen hinzugeben. Das Brot in Scheiben schneiden und im Knoblauchöl goldgelb ausbacken. Etwas Petersilie abrausen, klein hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Ziegler

## Ravioli mit Champignon-Ricotta-Füllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

### Für die Füllung:

200 g braune Champignons  
75 g Ricotta  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
1 Knoblauchzehe  
20 g Parmesan  
Muskatnuss, zum Abschmecken  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und die Champignons putzen. Lauch abbrausen und Wurzelende entfernen. Anschließend alles in sehr kleine Stücke schneiden und in Butter andünsten. Etwas abkühlen lassen, den Parmesan reiben und zugeben. Ricotta untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für den Ravioli-Teig:

200 g Hartweizenmehl  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Für den Teig währenddessen die Eier mit Hartweizenmehl, 1 EL Wasser, Öl und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten, anschließend etwas ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine ausrollen, die Ravioli in Rauten schneiden, füllen und verschließen.

Dann für ca. 2 Minuten im kochenden Salzwasser ziehen lassen.

### Für die Salbeibutter:

2 Stängel Salbei  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Butter in einer heißen Pfanne zerlassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und 6 Blätter abzupfen. Blätter grob schneiden und zusammen mit etwas Salz in die Butter geben.

Anschließend Ravioli mit zerlassener Butter beträufeln.

### Für die Garnitur:

8 Kirschtomaten am Strunk  
10 g Parmesan  
1 EL Olivenöl

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Mit Öl benetzen und 10 Minuten in den Ofen geben. Parmesan hobeln und zum Schluss über die Ravioli geben. Mit Kirschtomaten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

## Saftige Kürbis-Taschen mit Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

### Für die Füllung:

1 Butternusskürbis  
1 Zwiebel  
75 g Parmesan  
½ Bund glatte Petersilie  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken.

Kürbis schälen, von Kernen befreien und etwa 300 g klein würfeln. Den Rest zum Garnieren verwenden.

Zwiebel und Kürbis in 1 EL Butter in der Pfanne glasig anschwitzen, salzen und pfeffern. Darin andünsten bis der Kürbis bissfest ist. Zum Schluss mit Petersilie, Muskatnuss und gehobeltem Parmesan verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Taschen:

350 g Mehl, Type 480  
70 g Milch  
2 Eier  
2 EL Magerquark  
1 Tütchen Trockenhefe  
70 g Pflanzenöl  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
Gehackte Kürbiskerne, zum Garnieren

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen. Lauwarme Milch mit Öl, Trockenhefe, Magerquark, Salz, Zucker und einem Ei vermengen. Mehl nach und nach zuschütten. In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und kurz rasten lassen. Später den Teig ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Ein Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Ein Klecks der Kürbisfülle auf den kreisrunden Teig geben. Zusammenklappen und mit der Gabel den Rand zusammendrücken. Auf das Backblech geben und kurz rasten lassen. Taschen mit verquirltem Ei bestreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen. Im Backofen 15 Minuten goldbraun backen.

### Für den Kräuter-Dip:

200 g Creme fraîche  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Schnittlauch  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zitrone abreiben. Creme fraîche mit Schnittlauch, Knoblauch, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

1 EL Balsamico  
1 EL Kürbiskernöl  
1 EL gehackte Kürbiskerne  
Salz, aus der Mühle

Den übrigen Butternusskürbis mit der Aufschnittmaschine hauchfein schneiden, mit einem Ausstecher in Form bringen und fächerartig auf den Teller legen. Mit Balsamico, Salz, Kürbiskernen und einigen Tropfen Kürbiskernöl marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.