

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2018** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Marika Loacker

**Ricotta-Taler mit Tomaten-Oliven-Kompott und
Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Taler: Den Ricotta mit dem Ei verrühren. Parmesan fein darüber reiben und Mehl dazugeben, beides unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Aus der Ricottamasse Taler formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Ricotta-Taler von beiden Seiten goldbraun anbraten.

250 g Ricotta
 1 kleines Ei
 40 g Parmesan, zum Reiben
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 2 EL Mehl
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tomatenkompott: Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Zusammen mit Oliven in eine ofenfeste Form geben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Tomatensaft mit etwas Zitronensaft, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl verrühren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Tomaten ca. 15 Minuten im Ofen schmoren lassen.

100 g rote Cocktailtomaten
 100 g gelbe Cocktailtomaten
 2 EL schwarze entsteinte Oliven
 100 ml Tomatensaft
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine rote Chili
 1 Zitrone
 3 Zweige Thymian
 3 Zweige Rosmarin
 2 TL brauner Zucker
 2 EL Olivenöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Parmesanchip: Backofen auf 150 Grad vorheizen. Parmesan reiben und auf einem Blech mit Backpapier kleine Käsehäufchen machen. Parmesan ca. 10 Minuten backen, bis Käse zerlaufen und goldbraun gebacken ist. Auskühlen lassen und Gericht mit Parmesanchip garnieren.

150 g Parmesan, zum Reiben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Victoria Rechberg

Rote-Bete-Carpaccio mit Avocadocreme, mariniertem Fenchel und Nuss-Mohn-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio: Die Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Scheiben mit etwas Pfeffer bestreuen.
1 rohe weiß-rote Rote Bete Knolle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Avocadocreme: Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus Schalen lösen.
1 Avocado
Zitrone auspressen. Avocado mit 2 Esslöffeln Zitronensaft, Senf und
½ Zitrone
Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1 ½ TL mittelscharfer Senf
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fenchel: Fenchel putzen, waschen, längs halbieren und Strunk keilförmig
½ Fenchelknolle
herausschneiden. Fenchel in sehr dünne Streifen hobeln. Mit Olivenöl und
½ Zitrone
1 Esslöffel Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern.
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Dressing: Nüsse grob hacken und mit Mohn in beschichteter Pfanne bei mittlerer
15 g Walnuskerne
Hitze rösten. Abkühlen lassen. Mit Olivenöl und 3 Esslöffeln Zitronensaft
25 g Haselnüsse
verrühren. Dill und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Dillspitzen
½ TL Mohn
von den Stielen zupfen, fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
½ Zitrone
Kräuter mit Nuss-Mohn-Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Zweig Dill
½ Bund Schnittlauch
10 EL Olivenöl

Für die Garnitur: Kresse abschneiden und Gericht damit bestreuen.
½ Kästchen Gartenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marco Kugler

Jakobsmuscheln mit Karotten-Ingwer-Püree, Erdnuss-Koriander-Pesto und Wan-Tan-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln: Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Zitronengras klopfen. Kaffirlimettenblätter abbrausen und trockenwedeln. Erdnussöl in die Pfanne geben, Ingwer, Zitronengras und Blätter dazu geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten im Öl ziehen lassen, Aromaten anschließend aus dem Öl nehmen.

6 küchenfertige Jakobsmuscheln
15 g Ingwer
1 Stängel Zitronengras
3 Kaffirlimettenblätter
2 EL Erdnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln putzen. Pfanne etwas stärker erhitzen und Jakobsmuscheln scharf je eine Minute von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Karottenpüree: Schalotten abziehen, Ingwer schälen und beides fein würfeln. In etwas Öl anschwitzen. Karotten schälen und fein hobeln. Zu Schalotten und Ingwer geben und mit anschwitzen. Mit Kokosmilch aufgießen und Karotten weich köcheln lassen. Flüssigkeit abgießen, dabei auffangen. Karotten mit dem Stabmixer pürieren, gegebenenfalls wieder etwas Flüssigkeit dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Fischsauce abschmecken.

500 g Karotten
2 Schalotten
10 g Ingwer
500 ml Kokosmilch
2 TL Thai-Fischsauce
2 EL Erdnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto: Erdnüsse in Pfanne ohne Fett anrösten. Auskühlen lassen und in einem Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes zerkleinern. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limetten auspressen. Erdnüsse mit Koriander, Limettensaft, Zucker, Fischsauce und Erdnussöl zu einem Pesto verrühren.

30 g ungesalzene Erdnüsse
2 Limetten
½ Bund Koriander
1 TL brauner Zucker
1 TL Fischsauce
1 TL Erdnussöl

Für die Garnitur: Teigblätter in Dreiecke schneiden und in Rapsöl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Wan-Tan-Teigblätter (TK)
Rapsöl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uta Spankowsky

Waldpilzsuppe mit Parmaschinken-Salbei-Croûtons und frittierter Petersilie

Zutaten für zwei Personen

- Für die Waldpilzsuppe:** Den Rinderfond mit den getrockneten Waldpilzen aufkochen. Sahne dazu geben. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und zum Fond geben. 100 g getrocknete Waldpilze Zwiebel abziehen und fein hacken. In Butter andünsten und aufgetauten 400 g gemischte Waldpilze (TK) Tiefkühl-Pilze dazu geben. Etwas schmoren lassen, mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 200 g Steinpilze (TK) Geschmorte Pilze in den Fond geben und unterrühren. 1 Zwiebel 1 Zitrone 500 ml Rinderfond 30 g Mehl 250 ml süße Sahne 1 EL Saure Sahne 50 g Butter Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Croûtons:** Salbei abbrausen und trockenwedeln. Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salbei und Parmaschinken umwickeln. Erneut 2 Scheiben Kasten-Weißbrot 4 Scheiben Parmaschinken 10 Salbeiblätter in der Pfanne von allen Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 50 g Butter
- Für die Petersilie:** Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Fett in Topf erhitzen und Petersilie frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 1 Bund krause Petersilie 200 ml neutrales Öl
- Für die Garnitur:** Frischen Steinpilz putzen und längs in Scheiben schneiden. Pilzscheiben in etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Croûtons und Petersilie auf der Steinpilzscheibe anrichten und zur Suppe reichen. 1 frischer Steinpilz 20 g Butter Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stephan Müller

Mies- und Venusmuscheln im Weißweinsud mit selbstgebackenen Olivenbrot-Sticks

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln in Weißwein:

- 1 kg Miesmuscheln
- ½ kg Venusmuscheln
- 1 Stange Lauch
- 1 Stange Stangensellerie
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Gemüsefond
- 500 ml halbtrockener Weißwein
- 3 EL Olivenöl
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Muscheln in einem Sieb gründlich abspülen, geöffnete Muscheln aussortieren. Lauch und Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Karotte schälen und in feine Stifte schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Thymian abrausen und trockenwedeln.

Olivenöl in großem Topf erhitzen und Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt dazu geben und mit reichlich Pfeffer würzen.

Muscheln bei voller Hitze zum Gemüse geben, Gemüsefond und Weißwein angießen und fünf Minuten kochen. Topf zwischendurch ein wenig rütteln. Von der Hitze nehmen und geschlossene Muscheln aussortieren. Muscheln zusammen mit Gemüse und Sud servieren.

Für die Olivenbrot-Sticks:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Zucker
- ¼ Würfel Hefe
- 20 schwarze entsteinte Oliven
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 EL grobes Meersalz, zum Bestreuen

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Hefe mit Zucker in wenig Wasser auflösen. Fünf Minuten ruhen lassen. Mehl einarbeiten. Oliven abtropfen lassen und grob zerschneiden. Oliven in den Teig einarbeiten und Teig zu Sticks formen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Sticks mit grobem Salz und Rosmarinnadeln belegen und ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Garnitur:

- ½ Bund Petersilie
- 2 Zweige Thymian

Petersilie und Thymian abrausen, trockenwedeln und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.