



| Die Küchenschlacht – Vorspeise vom 20. Oktober 2009 |

„Schnecken-Champignon-Pfanne mit gerösteten Knoblauchtalern und Salat“ von Isabella von Schönberg

Zutaten für zwei Personen

240 g	Weinbergschnecken, aus der Dose
300 g	Champignons, rosé
4 Scheiben	Buttertoast
1 Kopf	Eichblattsalat, dunkel
100 g	Kirschtomaten
1 Bund	Schnittlauch
125 g	Sahne
125 g	Crème fraîche
0,5 Knolle	Knoblauch
1 TL	Himbeeressig
1 TL	Senf, scharf
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen, diese abziehen und sehr fein würfeln. Den Schnittlauch klein schneiden. Die Weinbergschnecken abtropfen lassen.

Aus den Toastbrotstücken mit einem Wasserglas Taler stechen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin anbraten und anschließend die Toasttaler hineingeben und rösten.

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Anschließend die Schnecken dazugeben und mit der Sahne und der Crème fraîche übergießen. Das Ganze aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Schnittlauchröllchen unterrühren.

Für den Salat die Blätter des Eichblattsalats vom Strunk befreien und waschen und trocken schleudern. Die Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Für die Vinaigrette zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Himbeeressig und dem Senf in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit den Tomaten und der Vinaigrette vermengen. Das Ganze zusammen mit der Schnecken-Champignon-Pfanne und den Knoblauchtalern anrichten.



„Heilbutt-Räucherlachs-Röllchen mit Petersilienwurzelpüree“ von Henning Engelage

Zutaten für zwei Personen

250 g	Heilbuttfilet, ohne Haut
4 Scheiben	Räucherlachs
100 g	Rote Bete, aus dem Glas
300 g	Petersilienwurzel
1	Meerrettich
1	Kartoffel, mehligkochend, groß
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
0,5 Bund	Petersilie, glatt
50 g	Butter
50 ml	Wermut
50 ml	Weißwein, trocken
525 ml	Geflügelfond
50 ml	Sahne
100 ml	Milch
100 ml	Traubenkernöl
0,5 cl	Kümmelschnaps
1	Muskatnuss
	Chilisalz, rot
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Heilbuttfilet waschen, trocken tupfen und entgräten. Frischhaltefolie auf das Filet legen und plattieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Zehn Gramm Butter auf ein Stück Alufolie verteilen. Das Filet auf der einen Seite mit Chilisalz und Zitronensaft würzen und mit dieser Seite auf die gebutterte Alufolie legen. Die andere Seite des Filets mit dem Räucherlachs belegen, vom Schwanzende her aufrollen und mit Hilfe der Alufolie zu einem Bonbon verschließen. In einem Topf Wasser erhitzen, das Bonbon hineinlegen und 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce 125 Milliliter Geflügelfond mit dem Wermut und dem Weißwein in einem Topf aufkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren. Die Rote Bete in die Sauce geben und pürieren. Die pürierte Masse in einem Topf erhitzen, den Kümmelschnaps hinzugeben und auf geringer Hitze warm halten. Fünf Gramm Meerrettich schälen, reiben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Meerrettich abschmecken.

Für das Püree die Petersilienwurzel schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einem Topf 30 Gramm Butter erhitzen und die Petersilienwurzel und Zwiebel darin anschwitzen. Den restlichen Fond dazugießen und das Ganze kochen lassen. Anschließend den Fond durch ein Sieb passieren und von den Petersilienwurzelstücken trennen. Die Petersilienwurzelstücke mit der übrigen Butter und etwas Fond pürieren und anschließend mit der Milch vermengen.

Die Kartoffel schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Anschließend abgießen, in eine Kartoffelpresse geben und in das Petersilienwurzelpüree pressen. Die Sahne aufschlagen und zusammen mit dem Fond und etwas Salz zum Püree hinzugeben. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree damit verfeinern. Die Masse durch ein Haarsieb passieren und anschließend aufschlagen.

Den Fisch aus der Alufolie wickeln und aufschneiden.

Für die Sauce die Petersilienblätter abzupfen, zusammen mit dem Traubenkernöl in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Petersilienpüree auf Tellern anrichten und mit dem Fisch und der Sauce garnieren.



„Kalbsbriesperlen und Kartoffelsalat mit Gurke“ von Angela Spöttl

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kalbsbries, mit Haut
500 g	Salatkartoffeln, festkochend
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1	Salatgurken
0,5	Eisbergsalat, zur Dekoration
1 Bund	Schnittlauch
100 g	Preiselbeeren
75 g	Mehl, griffig
150 g	Semmelbrösel
125 ml	Rinderfond
2 EL	Weißweinessig
3 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butterschmalz
1 TL	Senf, scharf
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser und einem Teelöffel Salz aufkochen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen.

Das Kalbsbries von Haut und Knorpel befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz brühen. Die Eier verquirlen. Die Briesstücke mit Pfeffer und Salz würzen und danach in Ei, dann in dem Mehl und anschließend in den Semmelbrösel wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die panierten Stücke hineinlegen und kross anbraten. Die Briesperlen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Ein Viertel der Gurke schälen, längs aufschneiden, entkernen, in Scheiben schneiden und leicht salzen. Den Rest für die Deko beiseite legen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und die Hälfte klein hacken. Ein halbes Bund Schnittlauch klein schneiden. Die Zitrone halbieren und zwei Scheibe abschneiden.

Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen und mit dem Senf, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit dem warmen Fond übergießen. Nun das Öl, die Zwiebeln, die Gurkenscheiben und den Schnittlauch untermischen und das Ganze mit Pfeffer, Salz und dem Essig abschmecken.

Blätter vom Eisbergsalat lösen, Strunk entfernen, waschen und trocken schleudern.

Den Kartoffelsalat in Eisbergsalatblätter füllen, mit den Kalbsbriesperlen auf Tellern anrichten und mit den Preiselbeeren und der Zitronenscheibe garnieren. Mit der restlichen Salatgurke dekorieren.



„Orangen-Karotten-Salat mit geräucherter Entenbrust und Kartoffelrösti“ von Norbert Schindele

Zutaten für zwei Personen

160 g	Entenbrust, geräuchert
100 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Rucola
1	Zitrone, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
2	Karotten
1	Orange, unbehandelt
1	Zwiebel, rot
1 Knolle	Ingwer
150 g	Magerquark
50 g	Schmand
6 EL	Olivenöl
2 EL	Honig, flüssig
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Den Rucola waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Zitrone halbieren und pressen und die Orange filetieren. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Quark mit dem Schmand und dem gehackten Rucola, dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Die Karotten und die Orange schälen. Die Karotten in feine Scheiben schneiden. Etwas Rucola beiseite legen.

In einer Pfanne vier Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Kartoffelraspeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das restliche Olivenöl mit dem Limettensaft, dem Honig, dem Ingwer, Salz und Pfeffer vermengen und zu einer Vinaigrette verrühren. In einer Schüssel die Karotten, die Orangenfilets, den restlichen Rucola und die Zwiebelringe vermengen und die Vinaigrette unterrühren.

Den Salat auf Tellern anrichten, mit dem Kartoffelrösti und den Entenbrustscheiben garnieren und mit dem Rucolaquark servieren.



„Karibische Tomatensuppe mit einem Scampi-Zitronengrasspieß“ von Lena Endelmann

Zutaten für zwei Personen

8	Scampi, ohne Kopf
500 g	Tomaten, groß
2 Stangen	Zitronengras
2	Frühlingszwiebeln
2	Limetten, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
2	Zwiebeln
1 Knolle	Ingwer
200 ml	Kokosmilch, ungesüßt, dickflüssig
200 ml	Gemüsefond
80 ml	Olivenöl
1 Bund	Koriander
1 Schote	Chili, rot
	Currypulver, scharf
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ingwer schälen und klein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und ebenfalls klein hacken.

In einem Topf 40 Milliliter Olivenöl erhitzen und den Ingwer, die Zwiebeln und die Hälfte der Chilischote darin etwa zwei Minuten andünsten. Die Tomaten vom Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Das Ganze etwa fünf Minuten dünsten und anschließend mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch aufgießen, mit dem Curry würzen und für 20 Minuten köcheln lassen.

Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Einen Zweig Koriander beiseite legen. Die übrigen Korianderblätter abzupfen, zusammen mit Salz, Pfeffer und 30 Millilitern Olivenöl in einen Mörser geben und das Ganze zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln abziehen, klein schneiden, zum Korianderpesto geben und mit dem Limettensaft einer Limette abschmecken.

Die Scampi von der Schale befreien, am Rücken längs aufschneiden und entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Zitronengrassstangen mit den Fingern andrücken.

In einer Schüssel den Knoblauch mit dem restlichen Limettensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Scampi darin marinieren. Anschließend auf das Zitronengras spießen und in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten.

Abschließend die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Die Suppe und die Scampispieße auf Tellern anrichten und mit dem Korianderpesto und dem restlichen Koriander garnieren.