



## | Die Küchenschlacht – Vorspeise vom 22. September 2009 |

### **„Forellenfilet auf Sauerampfer-Rahm“ von Hubert Moser**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Forellen, à 200 g, frisch
4	Schalotten
80 ml	Fischfond
40 ml	Wermut
20 ml	Weißwein, trocken
160 g	Crème fraîche
3 EL	Butter
1 Bund	Sauerampfer
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Forellen waschen, trocken tupfen, filetieren und die Haut entfernen. Die Filets mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und anschließend bei mittlerer Hitze in zwei Esslöffeln Butter garen.

Die Schalotten abziehen, fein schneiden und zusammen mit dem Weißwein, dem Fischfond und dem Wermut stark einkochen lassen. Die Crème fraîche hinzugeben und noch kurz reduzieren lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Den Sauerampfer zupfen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Sauerampfer zusammen mit der restlichen Butter in die nicht mehr kochende Sauce einrühren.

Die Forelle auf dem Sauerampferrahm anrichten und sofort servieren.



## **„Gefüllte Champignons mit Knoblauchdip und geröstetem Weißbrot“ von Alexandra Kinzinger**

### **Zutaten für zwei Personen**

8	Champignons, mittelgroß, zum Füllen
2 Zehen	Knoblauch
2 Scheiben	Weißbrot
200 g	Frischkäse, natur
100 g	Speck, am Stück
100 g	Gouda, alt
60 g	Butter
250 ml	Sahne
1	Zwiebel, klein
4 EL	Crème fraîche
½ Bund	Petersilie, kraus
	Butter zum Einfetten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Petersilie zupfen und grob hacken. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und beides fein schneiden. Die Pilze putzen und die Stiele entfernen. Die Pilzstiele und den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Speck und die Pilzstiele in der 40 Gramm Butter andünsten, mit der Hälfte der Petersilie bestreuen und anschließend abkühlen lassen.

Den Käse fein reiben und drei Esslöffel davon zusammen mit der Crème fraîche unter die Pilzmasse rühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine feuerfeste Form mit etwas Butter auspinseln. Die Masse in die Pilzköpfe füllen, in die Form setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Champignons im Backofen zehn Minuten überbacken.

Die zweite Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Frischkäse mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, der Sahne und der übrigen Petersilie verrühren.

Die Weißbrotscheiben in einer Pfanne mit der restlichen Butter knusprig rösten und abschließend zusammen mit den Champignons und dem Knoblauchdip servieren.



## **„Getrüffelte Tagliatelle mit grünem Spargel und Garnelen“ von Florian Flickinger**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Garnelen, roh
½	Trüffel, schwarz
150 g	Tagliatelle
150 g	Spargel, grün
100 g	Butter
70 g	Parmesan
100 ml	Sahne
1 Schote	Chili
1 Zehe	Knoblauch
	Pflanzenöl zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, grob, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen.

Den Spargel im unteren Drittel schälen, kurz in heißes Salzwasser geben und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für die Sauce 50 Gramm Butter schmelzen, die Sahne dazugeben und den Parmesan darüber reiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Chilischote halbieren und von den Kernen entfernen. Die Knoblauchzehe halbieren. Die Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und in etwas Pflanzenöl anbraten. Den Knoblauch und die Chili dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel in der restlichen Butter kurz andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln mit der Sauce mischen, den Spargel und die Garnelen darüber platzieren und etwas von dem Trüffel darüber hobeln.



## **„Feinschmecker Toast“ von Franziska Laas**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Schweinefilet, à 300 g
4 Scheiben	Toastbrot, weiß
250 ml	Kalbsfond
10 ml	Aquavit
80 g	Champignons, braun
30 g	Camembert
30 g	Crème fraîche
20 g	Senf, mittelscharf
20 g	Mehl
4 EL	Butter
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Einen Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden. Die Filetstücke flach klopfen und leicht pfeffern.

Für die Sauce das Mehl in zwei Esslöffeln Butter anschwitzen lassen, den Kalbsfond angießen und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend Crème fraîche unter die Sauce heben und glatt rühren.

Die Filetscheiben in Butter rundum braten, leicht salzen und im Ofen warm stellen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Champignons putzen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Knoblauch und die Champignons in der Pfanne in Butter andünsten und einen Esslöffel Petersilie dazu geben.

Nun das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 200 Grad Umluft hochstellen.

Den Camembert in Scheiben schneiden. Das Brot toasten und auf zwei Tellern verteilen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, dem Senf und dem Aquavit abschmecken und einen Teil der Sauce auf den Toasts verteilen. Die Filets darauf legen und darüber die restliche Sauce geben. Dann nacheinander die Pilze, zwei Scheiben Camembert und eine weitere Scheibe Toast auf den Filets stapeln.

Die Toasts im Ofen kurz überbacken bis der Käse leicht verläuft.



## **„Gegrillte Jakobsmuscheln auf Fenchelgemüse“ von Markus Bastin**

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Jakobsmuscheln, frisch, ausgelöst
400 g	Fenchel, mit Fenchelgrün
100 g	Staudensellerie
80 g	Butter
150 ml	Weißwein, trocken
6	Orangen, unbehandelt
3	Safranfäden
2	Schalotten
2	Tomaten
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Orangen halbieren und auspressen und den Saft auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Butter dazu geben und mit dem Pürierstab aufmixen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fenchel und den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Fenchel und Selleriestreifen und die Schalottenringe in etwas Olivenöl andünsten und mit dem Zitronensaft ablöschen. Nun den Weißwein und die Safranfäden dazugeben und das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser abbrühen, die Haut abziehen und würfeln. Das Fenchelgrün fein hacken und mit den Tomaten unter das Fenchel-Sellerie-Gemüse heben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit den Rosmarin- und den Thymianzweigen in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse auf dem Teller anrichten, die Jakobsmuscheln dekorativ darauf platzieren, mit der Orangenbutter beträufeln und mit den gegrillten Kräutern garnieren.