



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 01. September 2009 |

### „Lachsstrudel mit Kräutersuppe“ von Georg Bernhofer

#### Zutaten für zwei Personen

4	Strudelblätter, Fertigprodukt
1	Lachsfilet, à 250g, ohne Haut
500 ml	Kalbsfond
30 g	Mehl
30 g	Butter
1	Limette, unbehandelt
1	Ei
4 EL	Sahne
3 EL	saure Sahne
3 EL	Butterschmalz, zum Anbraten
1 EL	Kapern
1 TL	Cayennepfeffer
1 Bund	Dill
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Kerbel
0,5 Bund	Sauerampfer
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Zucker, zum Abschmecken

#### Zubereitung

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und würfeln.

Den Dill zupfen und klein hacken. Die Kapern ebenfalls klein hacken. Die Limette halbieren und auspressen. Anschließend den Dill und die Kapern zum Lachs geben, die Masse mit einem Esslöffel des Limettensaftes, Salz und Cayennepfeffer würzen und zugedeckt kalt stellen.

Je zwei Strudelblätter übereinander legen und je einen Teil der Lachsmasse in die Mitte geben. Die Strudelblätter der Größe entsprechend ein wenig zuschneiden. Anschließend den Strudel einrollen und bei milder Hitze im Butterschmalz rundum anbraten.

Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen. Die Butter ebenfalls in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen bis es goldgelb ist. Den Fond nach und nach unter die Mehlschwitze rühren und fünf Minuten kochen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, den Thymian, Kerbel und Sauerampfer zupfen und fein hacken. Anschließend alles in die Suppe geben. Nun die Suppe pürieren und durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren.

Das Ei trennen. Die saure Sahne und das Eigelb verquirlen und in die Suppe rühren. Die Suppe noch einmal erhitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Strudel auf kleinen Tellern und die Suppe in Tassen, garniert mit der Sahne, anrichten.



## **„Kartoffeltörtchen mit Lachsforellen-Tatar“ von Luitgard Rühmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Kartoffeln, festkochend
150 g	Lachsforellenfilet, küchenfertig, ohne Haut
150 g	Schmand
50 g	Butter
4 EL	Forellenkaviar
1	Limette, unbehandelt
1	Gurke
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Dill
0,5 Bund	Schnittlauch
1 EL	Wasabi
2 EL	Mineralwasser
2 EL	Traubenkernöl
1 Prise	Kümmel, gemahlen
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Zitronenpfeffer
	Fleur de Sel

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Kümmel in Salzwasser gar kochen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit dem Traubenkernöl vermischen, mit dem Zitronensaft, Fleur de Sel und etwas Zitronenpfeffer abschmecken und kaltstellen.

Die Schale der Limette abreiben, die Limette halbieren und auspressen. Den Schmand mit dem Mineralwasser glatt rühren. Anschließend die Limettenschale und den Limettensaft unterheben und mit dem Wasabi, Zitronenpfeffer und Salz abschmecken.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kartoffeln mit der Butter verkneten, den Schnittlauch unterheben und mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Die Gurke schälen und würfeln. Je einen Teil der Kartoffelmasse in einen Metallring geben und die Lachsmasse darüber schichten. Als letztes die Sahnesauce darüber gießen, die Metallringe entfernen und mit dem Forellenkaviar, den Gurkenwürfeln und dem Dill garnieren und servieren.



## **„Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Mandarinen-Rucola-Salat“ von Bettina Graf**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Jakobsmuscheln, ausgelöst
4 Scheiben	Frühstücksspeck
3	Safranfäden
1	Schalotte
1	Mandarine, frisch, ohne Kerne
0,5	Baguette
4 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamicoessig
2 Bund	Rucola
1 Zehe	Knoblauch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Jakobsmuschel waschen und trocken tupfen. Mit Speck umhüllen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen.

Die Mandarine schälen und in einzelne Spalten zerpflücken. Die Mandarinen zu den Zwiebeln geben und ein paar Minuten mitdünsten. Die Safranfäden dazugeben, kurz mitgaren und zur Seite stellen.

Die Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf in Öl anbraten. Mit Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer würzen.

Den Balsamico und das Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit den Safran-Mandarinen vermischen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen kross backen. Anschließend den Knoblauch abziehen, halbieren und die Baguettescheiben damit einreiben.

Den Rucola auf Tellern anrichten. Jeweils zwei Jakobsmuscheln darauf setzen. Die Vinaigrette darüber geben und zusammen mit dem Knoblauchbaguette servieren.



## **„Forellenmousse mit Erbsen und Feldsalat“ von Urbano Meoli**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Forellenfilets, à 250 g, geräuchert
60 g	Feldsalat
50 g	Erbsen, grün, Tiefkühlware
10 g	Meerrettich, frisch
6 Scheiben	Toastbrot
150 ml	Sahne
1	Limette, unbehandelt
2 EL	Olivenöl
2 TL	Balsamicoessig, dunkel
1 TL	Senf, mild, fein
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Forellenfilet waschen und trocken tupfen.

Die Limette halbieren, die Hälfte auspressen und den Limettensaft auf die Filets träufeln. Zehn Gramm Meerrettich dazu reiben und das Ganze im Mixer zu einer gleichmäßigen Paste verarbeiten. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Abschließend die Erbsen darunter mischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Meerrettich abschmecken. Anschließend die Mousse mit Eiswasser abkühlen lassen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Aus dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und dem Senf eine Vinaigrette mischen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Toastreste zu kleinen Croutons würfeln und im restlichen Olivenöl kurz anbraten.

Das Toastbrot toasten. Aus jeder Scheibe zwei etwa vier Zentimeter breite Kreise ausstechen. Die Hälfte des Forellenmousses auf vier Toastkreise geben, erneut mit einem Toastkreis und einer Schicht Forellenmousse belegen und mit einem Toastkreis abschließen.

Das Forellenmousse mit dem Salat anrichten und servieren.



## **„Gefüllte Champignons mit Bruschetta“ von Johanna Engelage**

### **Zutaten für zwei Personen**

8	Champignons, groß
250 g	Blattspinat
10 g	Oregano, gerebelt
160 ml	Olivenöl
2	Fleischtomaten
1	Frühlingszwiebel
1	Schalotte
1	Baguette
4 EL	Crème fraîche
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Die Champignons putzen und die Stiele entfernen. Die Mulden der Stiele mit einem Messer vergrößern. Die Stiele der Champignons würfeln. Den Spinat fein schneiden. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Champignonwürfel, den Knoblauch und die Schalotte in 30 Millilitern Olivenöl anbraten. Nach kurzer Zeit zuerst den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Abschließend das Crème fraîche einrühren und das Ganze 15 Minuten einkochen lassen.

Für die Bruschetta die Fleischtomaten würfeln. Die Frühlingszwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Thymian und Rosmarin zupfen. Etwas Basilikum zupfen und in Streifen schneiden. Die Fleischtomaten und das Basilikum mit 40 Millilitern Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Rosmarin und Thymian abschmecken. Anschließend die Hälfte der Frühlingszwiebeln dazugeben und das Ganze gut verrühren. Die restlichen Zwiebeln beiseite legen.

Die Auflaufform mit dem restlichen Olivenöl einfetten. Die Champignons mit dem Spinat füllen, in die Auflaufform geben und auf mittlerer Schiene zehn Minuten backen.

Sechs Scheiben vom Baguette abschneiden und mit je zehn Millilitern Olivenöl beträufeln. Die Baguettescheiben mit der Tomaten-Zwiebel-Mischung bestreichen und das Ganze kurz in den Ofen geben.

Die Champignons und die Bruschetta dekorativ auf Tellern anrichten und servieren.