



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 23. Juni 2009 |

„Süßkartoffelsuppe mit Jakobsmuschelspieß und lila Sauce“ von Sebastian Schütz

Zutaten für zwei Personen

4	Jacobsmuscheln, küchenfertig
200 g	Süßkartoffeln
2 Scheiben	Frühstücksspeck
2	Zwiebeln
1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
100 ml	Karottensaft
80 ml	Orangensaft
80 ml	Geflügelfond
40 ml	Fischfond
0,5 Knolle	Ingwer
2 Schoten	Chili, rot
2 Stangen	Zitronengras
4 Blatt	Salbei, groß
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Purpel Curry
20 g	Pekannusskerne
20 g	Butter
5 g	Pimentkörner
	Kurkuma
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Ein kleines Stück Ingwer schälen und reiben. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und klein hacken.

Die Süßkartoffeln zusammen mit der Zwiebel, dem Ingwer und dem Chili in Butter anschwitzen. Die Pimentkörner im Mörser fein mahlen und dazugeben. Mit dem Karotten- und dem Orangensaft ablöschen. Den Geflügelfond angießen und das Ganze einkochen lassen.

Die Nüsse grob hacken und ohne Fett leicht anrösten. Den Speck in Streifen schneiden, kross anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten rautenförmig einschneiden. Je zwei auf einen Stängel Zitronengras spießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Baconpfanne von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten.

Die Süßkartoffelsuppe fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Etwas Schale von der Orange und der Zitrone reiben und jeweils einen Teelöffel Abrieb zur Suppe geben. Mit Kurkuma abschmecken.

Den Purple Curry mit kaltem Fischfond zu einer dicklichen Sauce verrühren. Den Salbei in Streifen schneiden.

Die Süßkartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten. In der Mitte die Nüsse, den Bacon und den Salbei platzieren. Den Ahornsirup darüber träufeln und je einen Jakobsmuschelspieß quer über die Schale legen. Zum Schluss mit etwas Purple Curry-Sauce garnieren.



„Garnelen im Kartoffelmantel mit grünem Spargel“ von Carola Berlin

Zutaten für zwei Personen

4	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
150 g	Spargel, grün, asiatisch
2	Kartoffeln, groß, festkochend
3	Tomaten
1	Schalotte
1	Limette, unbehandelt
1 Schote	Chili, rot
2 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
100 ml	Gemüsefond
1 EL	Honig
5 g	Chilifäden
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Chili seitlich aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Ein kleines Stück Ingwer schälen und fein reiben. Die Chili, den Ingwer, den Knoblauch und die Schalotte vermischen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Die Tomate häuten, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Das Chili-Gemisch in Olivenöl anschwitzen. Die Tomatenwürfel hinzugeben, den Fond angießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Die Limette halbieren und pressen. Die Garnelen vom Kopf und der Schale befreien, den Darm ziehen. Die Garnelen mit Limettensaft beträufeln.

Den Spargel von den holzigen Enden befreien und etwa fünf Minuten in Butter anbraten.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüseschneider Kartoffelfäden herstellen. Die Garnelen damit umwickeln und vorsichtig in Olivenöl anbraten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Ein Spargel-Floß mittig auf Tellern anrichten und jeweils eine Garnele darauf setzen. Mit der Tomaten-Salsa und den Chilifäden dekorieren.



„Bunter Sommersalat mit Putenbruststreifen und Caesar-Dressing“ von Roland Colonier

Zutaten für zwei Personen

200 g	Putenbrustfilet
1	Frisee-Salat
1	Chicoree, gelb
1	Chicoree, rot
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
1	Zucchini
1	Paprika, gelb
1	Tomate, groß
1	Lauchzwiebel
4	Shitakepilze
1 Bund	Rucola
1 Bund	Sauerampfer
2 Zehen	Knoblauch
20 g	Senf, mild
20 g	Parmesan
20 ml	Gemüsefond
30 ml	Olivenöl
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Zucker
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Parmesan reiben. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Ei trennen. Den Knoblauch zusammen mit dem Zitronensaft, dem Eigelb, dem Gemüsefond und dem Senf vermischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und fein pürieren. Dabei langsam das Olivenöl hinzufügen. Mit dem Parmesan vermischen.

Die Chicorées vom Strunk befreien und die Salate in lauwarmem Wasser waschen. Anschließend die Blätter zupfen und trocken schleudern. Den Frisee-Salat zupfen.

Die Paprika halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Tomate halbieren und den Strunk und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.

Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Die Pilze putzen und vierteln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Pilze zusammen mit dem Fleisch und dem Knoblauch in Pflanzenöl anbraten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Den Chicorée sternförmig auf Teller geben und die Tomate, die Paprika und die Zucchini darauf verteilen. Darauf den Rucola, den Sauerampfer und den Frisee-Salat geben. Die Lauchzwiebeln darüber streuen und alles mit dem Dressing beträufeln. Zum Schluss die gebratenen Pilze und das Fleisch darauf anrichten.



„Mantysuppe“ von Anastasia Bichan

Zutaten für zwei Personen

100 g	Gehacktes, vom Lamm
100 g	Gehacktes, vom Rind
600 ml	Gemüsefond
250 g	Mehl
1	Ei
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Fleischtomate
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Minze
0,5 Bund	Basilikum, rot
0,5 Bund	Sellerieblätter
0,5 Bund	Koriander
1TL	Butter
	Zucker
	Chili, aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Ei aufschlagen und mit der Butter und 100 Millilitern Wasser vermischen. Mit Salz und Zucker würzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und die Ei-Mischung hineingeben. Das Ganze zu einem Teig vermischen.

Die Minze zupfen und fein schneiden. Das Lamm- und das Rindergehackte mit der Minze vermischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Paprika halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Tomate vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Paprika, die Tomate und den Knoblauch in den Fond geben und das Ganze etwa fünf Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig etwa zwei Millimeter dick ausrollen und in zwei gleichgroße Teile schneiden. Die Fleischmischung darauf verteilen. Anschließend die Ränder mit Eiweiß einstreichen und fest zukleben. Die Manty vorsichtig in den kochenden Fond geben und etwa fünf Minuten garen lassen.

Den Basilikum, die Sellerieblätter und den Koriander zupfen und sehr fein hacken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, jeweils ein Manty hineingeben. Mit Koriander, Sellerieblättern und Basilikum garnieren.



„Sylter Fischsuppe“ von Annekatrin Odemann

Zutaten für zwei Personen

100 g	Zanderfilet, ohne Haut
100 g	Lachsfilet, ohne Haut
100 g	Dorschfilet, ohne Haut
100 g	Fischabschnitte mit Gräten
50 g	Büsumer Krabben
700 ml	Fischfond
100 ml	Weißwein
5	Schalotten
1	Zucchini
1	Tomate
1	Karotte
1 Stange	Lauch
1 Stange	Staudensellerie
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Knolle	Fenchel
1 EL	Mehl
70 g	Butter
250 g	Crème double
150 ml	Sahne
40 ml	Wermut
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
	Tabasco
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomate kreuzweise einritzen und kurz blanchieren. Anschließend halbieren, vom Strunk und den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Die Fischabschnitte in Butter andünsten. Die Karotte und den Fenchel putzen, grob zerteilen und zu den Fischabschnitten geben. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und kurz mit anschwitzen. Die Tomatenkerne, das Tomatenmark und den Thymian hinzugeben. Das Ganze mit Mehl bestäuben und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Den Fischfond angießen, ein paar Pfefferkörner und etwas Tabasco hinzugeben und das Ganze etwa 15 Minuten kochen lassen.

Die Zucchini halbieren und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Den Lauch und den Staudensellerie putzen und jeweils die Hälfte in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in Salzwasser blanchieren. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Crème double zur Suppe geben und unterrühren. Anschließend das Ganze durch ein Sieb passieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Fischstücke hineingeben und kurz gar ziehen lassen.

Die Sahne schlagen und die Petersilie fein hacken. Die Zucchini, den Lauch, den Staudensellerie und die Büsumer Krabben zur Suppe geben und in tiefen Tellern anrichten. Das Ganze mit Petersilie und einer Sahnehaube garnieren.