

## | Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2017 |

### Vorspeisen mit Alfons Schuhbeck



**Catherine Steuber**

### **Pakora – Gemüse im Kichererbsenteig mit zweierlei Chutney**

#### **Zutaten für zwei Personen**

**Für das Gemüse :** Kichererbsenmehl, Backpulver, Paprikapulver, etwas Salz, Ajwain und 1 EL warmes Öl in einer Schüssel vermischen. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben. Kartoffeln schälen. Auberginen, Blumenkohl, Kartoffeln und Spinat klein schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Kleine Gemüsestücke in den Teig tauchen, in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Frittiertes Gemüse auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren. Das Chutney, nach unten stehendem Rezept, dazu reichen.

5 Kartoffeln  
2 Auberginen  
300 g Blumenkohl  
300 g Spinat  
100 g Kichererbsenmehl  
(Nach Wunsch 1-2 Chillischoten)  
½ TL Backpulver  
½ TL Paprikapulver  
½ TL Ajwain  
1 EL warmes Öl  
500 ml Öl, zum Frittieren  
½ TL Salz

**Für das rote Chutney:** Öl in einem Topf erhitzen. Kümmel hineingeben und kurz anbraten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Tomate in einem Topf abbrühen, schälen und mit der Zwiebel zum Kümmel hinzufügen, ca. 6 Minuten kochen lassen. Pürieren und anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

2 große rote Tomaten  
1 Zwiebel  
½ TL indischer Kümmel (Jeera)  
½ TL Zucker  
2 EL neutrales Pflanzenöl  
1 Prise Salz

**Für das grüne Chutney:** Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Koriander und Pfefferminze abbrausen, trocknen, Blätter abzupfen und klein schneiden. Joghurt, Limettensaft, Koriander und Minze vermengen und mit einem Pürierstab pürieren. Chutney mit Zucker und Salz abschmecken.

100 g Joghurt  
1 Limette, davon der Saft  
1 Bund Koriander  
1 Bund Pfefferminze  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz  
nach Geschmack 1 grüne Chili-Schote

Die Pakoras auf Tellern anrichten, mit den Chutneys garnieren und servieren.



**Jeremy Hons**

## **Gratiniertes aus dem Meer mit Weißwein-Sahne-Sauce und Feldsalat**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln  
250 g graue Crevetten  
500 g Champignons  
200 g geriebener Käse  
50 g Butter  
5 EL Paniermehl

Jakobsmuscheln in einem Topf mit Wasser kochen und das Wasser für die spätere Sauce aufbewahren. Die Champignons in einer Pfanne anbraten. Die Jakobsmuscheln in Schalen verteilen, Crevetten, und Champignons dazu legen.

Die Sauce nach nachfolgendem Rezept zubereiten und über dem Gericht verteilen. Den geriebenen Käse darüber geben. Etwas Paniermehl darüber streuen und ein kleines Stück Butter darauf geben.

Für ca. 10 bis 15 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse schön braun wird.

#### **Für die Sauce:**

1 Zitrone, davon der Saft  
50 g Butter  
0,5 Glas weißer Wein  
250 ml Sahne  
3 EL Mehl  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Stück Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, mit Mehl bestreuen und gut verrühren. Den Saft der Zitrone auspressen.

Sahne, Wein, Zitronensaft und das Wasser der gekochten Jakobsmuscheln dazugeben. Sauce aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

#### **Für den Salat:**

150 g Feldsalat  
125 g Speck  
½ Knoblauchzehe  
1 Zitrone, davon 1 EL Saft  
50 g Pinienkerne  
4 Walnüsse  
1 EL Senf  
1 TL Zucker  
2 EL brauner Balsamico Essig  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne kross anbraten. Walnüsse ein wenig zerkleinern und mit den Pinienkerne zum Speck hinzufügen und kurz mit rösten. Speck mit den Nüssen auf einem Stück Küchenpapier verteilen, sodass überschüssiges Fett aufgefangen wird und weiter abkühlen lassen.

Den Feldsalat im kalten Wasser waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl und Balsamico-Essig in eine Schüssel geben und verrühren. Knoblauch, Senf und 1 EL Zitronensaft hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Feldsalat, die gebratenen Speckwürfel mit den Nüssen hinzugeben und alles verrühren.

Überbackenes aus dem Meer mit Weißwein-Sahne-Sauce und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.



**Jessica Jungmann**

## **Zwiebelsuppe mit selbstgebackenem Brot**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Zwiebelsuppe:**

150 g Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Comté  
 1 EL Butter  
 ein Schuss trockener Weißwein  
 150 ml Rinderfond  
 Ein Schuss Cognac  
 1 TL Mehl  
 2 Scheiben Weißbrot  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Butter anbraten, bis sie goldgelb sind. Für schnelleres Karamellisieren Salz währenddessen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und umrühren. Das Mehl zugeben und unterrühren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zu einem Bündel binden. Suppe mit Rinderfond ablöschen, Rosmarin, Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen. Einen kleinen Schuss Cognac dazugeben.

Knoblauch abziehen. Den Comté fein reiben. Das Weißbrot toasten und das heiße Brot mit der Knoblauchzehe einreiben. Die Zwiebelsuppe in eine kleine ofenfeste Schale geben, das Lorbeerblatt und das Kräuter-Bündel herausnehmen und das zugeschnittene Brot auf die Suppe legen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen bei Grillfunktion golden überbacken.

#### **Für das Blitzbrot:**

400 g Mehl Typ 550  
 1 Päckchen Trockenhefe  
 250-300 ml lauwarmes Wasser  
 30 ml Olivenöl  
 1-2 Zweige Rosmarin  
 10 g Salz

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln fein hacken. Mehl mit Hefe, Wasser, Öl, gehackten Rosmarin und Salz zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort gehen lassen. Teig zu Stangen formen und anschließend bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (nicht vorgeheizt) backen.

Zwiebelsuppe mit selbstgebackenem Brot auf den Tellern anrichten und servieren.



**Reinhard Grimm**

## **Vorspeisen-Variation: Karamellisierte Tomaten mit Rucola-Pesto & Speck-Pflaumen mit Tomaten-Pesto & Pochiertes Ei auf grünem Spargel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Parmesankörbchen:**

200 g Parmesan  
 100 g Rucola  
 100 g Cocktailtomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Pinienkerne  
 1 TL brauner Zucker  
 50 ml Olivenöl  
 Olivenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Parmesan reiben, davon 100 g auf einem Backblech ausbreiten und ca. 8 Minuten im Ofen schmelzen lassen. Glasschälchen kopfüber vorbereiten, den geschmolzenen Käse über die Schälchen drapieren und auskühlen lassen.

Tomaten waschen, abtrocknen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Braunen Zucker über die Tomaten streuen und sie leicht karamellisieren lassen.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Rucola waschen, trocken schleudern und in ein hohes, schmales Gefäß mit Pinienkernen, übrigem Parmesan, Knoblauch und 50 ml Olivenöl geben. Mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren.

In die Parmesankörbchen, die karamellisierten Tomaten einfüllen, Rucola-Pesto darüber träufeln.

**Für die Pflaumen:**

50 g getrocknete Pflaumen  
 200 g Tomaten  
 100 g Scheiben Bacon  
 100 g Pinienkerne  
 50 ml Olivenöl

Tomaten halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und klein schneiden.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Pinienkerne mit Tomaten und Olivenöl in ein Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einem Pesto pürieren. Pflaumen mit Bacon ummanteln und in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten knusprig anbraten.

Tomatenpesto auf Teller anrichten, Speckpflaume aufsetzen.

**Für den Spargel:**

200 g grüner Spargel  
 1 Ei  
 1 EL Mehl  
 1 EL Panko-Mehl  
 1 EL Sesam  
 20 g Thymian  
 Essig  
 50 ml Olivenöl

Spargel im unteren Drittel abschneiden, waschen und quer in 3 Teile schneiden. Spargel in einer Pfanne mit Olivenöl kurz braten.

Wasser in einen Topf füllen und etwas Essig dazu geben. Das Essigwasser erhitzen. Das Wasser kräftig umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Das Ei aufschlagen in das Wasser geben und für ca. 1,25 Min poschieren. Sesam in der Pfanne rösten und mit Panko-Mehl mischen. Ei in Mehl, geröstetem Sesam-Pankogemisch wenden und in der Pfanne ausbacken

Die karamellisierten Tomaten im Parmesankörbchen, Speck-Pflaumen und grüner Spargel auf geschmolzenem Schafskäse auf Tellern anrichten und servieren.



**Michelle Ditrich**

## **Pulpo-Salat mit Knoblauchbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Salat:**

300 g Pulpo  
 3 Paprika rot, gelb  
 ¼ rote Zwiebel  
 125 g Rucola  
 1 kleine Wurzel Kren  
 1 Zitrone, davon der Saft  
 1 Bund frische Wildkräuter  
 1 Bund Petersilie  
 4 EL Dijon Senf  
 4 EL Olivenöl  
 3 EL Essig  
 Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pulpo bissfest kochen und dünn aufschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Rucola waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel Wildkräuter, Rucola, Petersilie, Dijon Senf und Zitronensaft hineingeben.

Zwiebel abziehen und klein hacken. Paprika in Streifen schneiden und mit der Zwiebel zu der Wildkräutermischung geben.

Gekochten Pulpo ebenfalls dazu geben, Olivenöl und Essig über den Salat geben. Frischen Kren fein reiben und unter den Salat mengen.

Avocado kleinschneiden, leicht unterheben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

**Für das Brot:**

Ciabatta Brot  
 1 Knolle Knoblauch  
 3 Tomaten  
 Olivenöl, zum Anbraten

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ciabatta Brot in Scheiben schneiden und für ca. 6 Minuten in den Ofen geben. Knoblauch abziehen und das Brot mit dem Knoblauch bestreichen.

Die Tomaten klein schneiden, leicht in Olivenöl anbraten und auf das Brot drapieren.

**Für die Garnitur:**

Balsamico-Blätter

Pulpo Salat mit Wildkräuter-Kren und Knoblauchbrot auf den Tellern anrichten und servieren.