

▪ Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 17. Oktober 2017 ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Manon Straché**

**Lachsfrikadellen mit geeistem Gurken-Cappuccino**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

2 Lachsfilets ohne Haut à 200 g  
2 TL Lachskaviar  
2 EL Pankobrösel  
1 TL Kapern  
1 Frühlingszwiebel  
1 Ei, davon das Eigelb  
1 Zitrone  
Rapsöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Mit einem scharfen Messer fein hacken.

Die Kapern fein hacken. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Kapern, Frühlingszwiebeln, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zur Lachs Masse geben und vorsichtig unterheben. Aus der Masse flache Frikadellen formen, diese in Pankobröseln wälzen und in einer Pfanne mit heißem Rapsöl goldbraun von beiden Seiten ausbraten.

**Für den Gurken-Cappuccino:**

1 Gurke  
150 g Crushed Ice  
20 ml Brandweinessig  
250 ml Milch  
1 EL Crème fraîche  
¼ TL Zucker  
1 Bund Dill  
20 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen, von den Enden befreien, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Die Gurke in Würfel schneiden und im Standmixer mit dem Dill fein aufmixen.

Crème fraîche, Zucker, Essig, Öl, 3 EL Crushed Ice, Salz und Pfeffer dazugeben und durchmixen. Durch ein Sieb in ein Glas streichen und das Glas in ein Schälchen mit Crushed Ice stellen. Milch in einem Milchaufschäumer mit einer Prise Salz aufschäumen und auf die Gurkenflüssigkeit setzen. Zitronenschale fein darüber reiben und mit Lachskaviar und einem Dillzweig garnieren.

Die Lachsfrikadellen mit geeistem Gurken-Cappuccino auf Tellern anrichten und servieren.



**Rolf Scheider**

**Zweierlei aus Frankreich:  
Zwiebelsuppe und Tartare de Bœuf mit Trüffel-  
Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Zwiebelsuppe:**

150 g weiße Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
100 g Comté-Käse  
1 EL Butter  
50 ml trockener Weißwein  
150 ml Rinderfond  
20 ml Cognac  
1 TL Mehl  
2 Scheiben Weißbrot  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

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

Knoblauch abziehen. Den Comté fein reiben. Das Weißbrot tosten 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 Tatar:**

1 Rinderfilet à 300 g  
1 EL Sojasauce  
2 Halme Schnittlauch  
30 g Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das Fleisch mit Sojasauce, gehacktem Schnittlauch und Olivenöl vermengen.

Mit Salz abschmecken.

**Für die Mayonnaise:**

150 g Traubenkernöl  
10 g weiße Trüffelcreme  
10 ml Weißweinessig  
10 ml Mineralwasser  
1 TL Zitronensaft  
10 g Dijon-Senf  
2 Eier, davon das Eigelb  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier trennen und die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben.

Mineralwasser, Zitronensaft, Trüffelcreme, Senf und Essig dazugeben und mit Traubenkernöl auffüllen. Mit einem Stabmixer von unten nach oben zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Schwarzer Trüffel

Das Rindertatar mit Trüffelmayonnaise auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Trüffel garnieren und servieren.

Das Zweierlei aus Frankreich auf Tellern anrichten und servieren.



**Magdalena Brzeska**

## **Griechischer Salat mit Feta-Mousse und geröstetem Olivenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Salat:**

- ¼ Kopfsalat
- ¼ Eisbergsalat
- 50 g Cocktailtomaten mit Rispe
- 50 g gelbe Cocktailtomaten
- ½ rote Paprika
- ½ grüne Paprika
- 2 Mini-Gurken
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Kalamata-Oliven
- ¼ Bund Schnittlauch
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Mousse:**

- 100 g Feta
- ¼ Zitrone, davon der Saft
- 20 ml Milch
- 15 g Sahne
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Brot:**

- ¼ Ciabatta mit Oliven

Kopfsalat und Eisbergsalat waschen, trocken schleudern und auf dem Teller verteilen.

Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Gurken waschen, trocknen und mit einem Sparschäler in dünne, lange Scheiben schneiden. Paprika, Gurke und Zwiebeln auf den Tomaten verteilen, darüber Oliven verteilen.

Für das Dressing Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Zucker und Salz verquirlen. Knoblauchzehe abziehen, durch eine Presse drücken und zum Dressing geben. Den Schnittlauch abrausen und trocken wedeln, zu kleinen Röllchen schneiden und zum Dressing geben. Dressing auf dem Salat verteilen.

Den Feta mit Milch, Sahne und Texturgeber in einem hohen Becher mit dem Stabmixer cremig pürieren. Rapsöl, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Creme in einen Sahnesyphon füllen, zwei CO<sub>2</sub>-Kapseln eindrehen und im Kühlschrank lagern.

Das Brot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig anrösten.

Den griechischen Salat mit Feta-Mousse und geröstetem Olivenbrot auf Tellern anrichten und servieren.



**Ben**

## Mit Pesto gefüllter Trüffel-Mozzarella mit Tomaten-Spinat und krossem Pancetta

**Zutaten für zwei Personen**

### Für den gefüllten Mozzarella:

6 Mini-Büffel-Mozzarella  
 2 Scheiben Pancetta  
 100 g Rucola  
 50 g Parmesan  
 ¼ Knolle junger Knoblauch  
 3 EL Pinienkerne  
 50 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Tomaten-Spinat:

2 Fleischtomaten  
 200 g Blattspinat  
 100 g Cherrytomaten  
 1 rote Zwiebel  
 ¼ Knolle junger Knoblauch  
 ¼ TL Zucker  
 1 Bund Basilikum  
 ½ Bund Thymian  
 ½ Bund Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Pancetta:

60 g Pancetta in Scheiben  
 ¼ rote Chili  
 1 TL flüssiger Honig

### Für die Garnitur:

1 Sommertrüffel  
 1 Zitrone  
 50 g Parmesan  
 4 EL Crema di Balsamico  
 2 EL Trüffelöl

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rucola, Pinienkerne, Parmesan und abgezogenen Knoblauch in einer Moulinette mit reichlich Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Das Pesto in eine Bratenspritzze füllen.

Die Mozzarellakugeln mit der Hälfte des Pestos füllen.

Zwei Mozzarellakugeln dünn mit Pancetta umhüllen und im Ofen etwa 10 Minuten kross backen.

Die Fleischtomaten in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 1 Minute heiß abkochen, abseihen und in einer Schale mit Eiswasser abschrecken. Basilikum, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Tomaten häuten und mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, etwas Zucker, Salz und Pfeffer in einem kleinen Stieltopf etwa 15 Minuten zu einem cremigen Sugo aufkochen.

Den Babyspinat waschen, trockenschleudern und in den Tomatensugo geben bis der Spinat fast vollständig zusammengefallen ist.

Den Pancetta in einer Pfanne ohne Öl kross braten. Honig dazugeben, kurz hellbraun karamellisieren und mit gehackter Chili abschmecken. Auf einem Küchentuch trocknen lassen.

Die Zitrone halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche etwa 4 Minuten bei niedriger Hitze anrösten.

Aus dem Tomaten-Spinat ein Nest bauen, mit etwas Trüffelöl beträufeln, die gefüllte Mozzarellakugel und den Pancetta daraufsetzen. Trüffel darüber reiben und mit Balsamico-Creme, gehobeltem Parmesan und halbierten Cherrytomaten garnieren und servieren.



**Anni Friesinger-Postma**

## **Hochzeitssuppe mit Fleisch- und Grießklößchen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Bouillon:**

350 ml Gemüsefond  
 50 g kleine Muschelnudeln  
 ½ Stange Lauch  
 1 Karotte  
 ¼ Knolle Sellerie  
 1 Zwiebel  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 ½ Bund Liebstöckel  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Rapsöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Den Sellerie schälen und fein würfeln. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Das Gemüse in einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Den Gemüsefond und 200 ml Wasser angießen und etwa 20 Minuten aufkochen.

Schnittlauch, Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muschelnudeln in der Suppe etwa 10 Minuten kochen.

Die Suppe vom Herd nehmen, die groben Stücke herausnehmen und die Kräuter in den Fond geben.

### **Für die Fleischklößchen:**

150 g Hackfleisch vom Schwein  
 100 g Hackfleisch vom Rind  
 3 EL Semmelbrösel  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 3 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Beides zum Hackfleisch geben und mit den Semmelbröseln und dem Ei und so lange kneten, bis alles gut vermengt ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend kleine Klößchen aus der Masse formen und in den Suppenansatz geben. Die Klößchen etwa 10 Minuten mitkochen lassen.

### **Für die Grießklößchen:**

80 g Hartweizengrieß  
 50 g Butter  
 1 Ei  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 1 Msp. feines Salz

Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Ei dazugeben, Grieß nach und nach einrieseln lassen und unterrühren. Mit Muskat und Salz würzen und etwa 15 Minuten quellen lassen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und diese im Suppenansatz etwa 8 Minuten ziehen lassen.

### **Für die Garnitur:**

1 lila Ur-Karotte  
 ½ Stange Lauch  
 ¼ Bund glatte Petersilie

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und in dünne Juliennestreifen schneiden. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in dünne Juliennestreifen schneiden. Die Gemüsestreifen in die Suppe geben.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Hochzeitssuppe mit Fleisch- und Grießklößchen auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.