

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 07. November 2017** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Axel Schulz

Matjes "Hausfrauenart" mit Reibekuchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Matjes: Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Zitronensaft zum Apfel geben. Die Gewürzgurken fein würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

6 Matjesfilets in Salzlake à 80 g
 2 säuerliche Äpfel
 4 Gewürzgurken
 1 Zitrone
 2 Zwiebeln
 150 g saure Sahne
 250 g fettarmer Joghurt
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL Senfkörner
 ½ Bund Dill
 1 TL grob geschroteter Pfeffer
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Matjesfilets in etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden und beiseite stellen.

Die saure Sahne mit Joghurt, Senf, geschrotetem Pfeffer und Senfkörnern in eine Schale geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Matjes, Apfel, Gewürzgurke, Zwiebel und Dill untermischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Reibekuchen: Die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein feines Sieb geben und leicht zusammendrücken, sodass die Flüssigkeit austritt.

500 g Kartoffeln
 ½ Zwiebel
 1 ½ Eier
 1 TL Essig
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 ½ TL Mehl
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein reiben und zu den Kartoffeln geben. Eier, Salz und Muskat dazugeben und miteinander vermischen. Etwas Mehl unterrühren.

Die Reibekuchenmasse teilen und in einer Pfanne mit reichlich Öl knusprig und goldbraun ausbacken.

Matjes "Hausfrauenart" mit Reibekuchen auf Tellern anrichten und servieren.



Fernanda Brandao

Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit gebratenen Jakobsmuscheln

Zutaten für zwei Personen

- Für die Suppe:** Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und hacken. Die 250 g gelbe Tomaten aus der Dose abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und hacken. Die 1 ½ Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken.
- ½ Knoblauchzehe Die Schalotten, Knoblauch und Rosmarin in einer Pfanne mit wenig Olivenöl glasig anbraten. Den Zucker darüber geben und karamellisieren lassen. Mit Wermut ablöschen, etwa auf die Hälfte reduzieren und Fond angießen.
- 150 g Sahne Die Tomaten mit dem Saft dazugeben und aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein feines Sieb passieren.
- 170 ml Geflügelfond Die Hälfte der Sahne unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken. Die Suppe erneut mit dem Stabmixer aufmixen und die übrige Sahne mit einem Schneebesen unterrühren.
- 1 TL trockener Wermut
- 1 TL Zucker
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und auf einer Seite rautenförmig einschneiden. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- 4 ausgelöste Jakobsmuscheln Die Jakobsmuscheln auf der eingeschnittenen Seite in einer Pfanne mit Olivenöl kräftig anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Muscheln wenden und von der anderen Seite ziehen lassen.
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- Olivenöl, zum Anbraten
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit gebratenen Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.



Jörg Knör

Sautierte Zimt-Jakobsmuscheln mit mariniertem Orangen-Fenchel-Salat und Kirschtomaten-Melange

Zutaten für zwei Personen

- Für die Muscheln:** Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und je zwei Muscheln auf eine Zimtstange stecken und mit Limettenöl beträufeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von jeder Seite für ca. ½ Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8 ausgelöste Jakobsmuscheln
 - 4 Zimtstangen
 - Limettenöl, zum Beträufeln
 - Olivenöl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Den Fenchel waschen, das Grün entfernen und in feine Streifen schneiden. Das Fenchelgrün grob zupfen und beiseite stellen. Eine Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Eine Orange filetieren. Den Fenchel mit Fenchelgrün, Orangenfilets, Orangensaft, Sherryessig, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.
- 1 Knolle Fenchel
 - 2 Orangen, davon Saft und Filets
 - 1 EL Sherryessig
 - 1 TL Honig
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kirschtomaten-Melange:** Die Kirschtomaten waschen, trocknen und beiseite stellen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schalotte und Knoblauch, Tomatensauce, Tomatenessig, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Rohrzucker, Salz und Pfeffer in einen Topf geben auf 40 Grad erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kirschtomaten und das Olivenöl dazugeben.
- 150 g Kirschtomaten
 - 1 Schalotte
 - ½ Knoblauchzehe
 - 250 ml passierte Tomaten
 - 25 ml Tomatenessig
 - 20 g Rohrzucker
 - 1 Zweig Basilikum
 - 2 Zweige Thymian
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 50 ml Olivenöl
 - 1 TL grobes Meersalz
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sautierte Zimt-Jakobsmuscheln mit mariniertem Orangen-Fenchel-Salat und Kirschtomaten-Melange auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Szewczenko

Marinierte Rote Bete mit paniertem Schafskäse und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Vinaigrette:

3 Knollen vorgegarte Rote Bete
 200 ml Weißweinessig
 100 ml Apfelsaft
 1 Schalotte
 1 EL Dijonsenf
 1 EL flüssiger Honig
 100 ml Rapsöl
 grobes Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Weißweinessig, Apfelsaft, Dijon-Senf, Honig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und vermengen. Das Rapsöl unter ständigem Rühren einlaufen lassen, bis die Vinaigrette emulgiert. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und zu der Vinaigrette geben.

Die Rote Bete waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und mit einem Teil der Vinaigrette marinieren.

Für den Schafskäse

2 Schafskäse à 250 g
 50 g Kürbiskerne
 50 g Sonnenblumenkerne
 200 g Pankobrösel
 2 Eier
 3 EL Mehl
 Rapsöl, zum Anbraten

Die Kürbis- und Sonnenblumenkerne grob hacken mit den Pankobröseln vermengen. Die Eier aufschlagen, in eine Rührschüssel geben und verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehlmischung bereitstellen. Den Schafskäse in Mehl wenden, durch verquirltes Ei ziehen und mit der Paniermehlmischung panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schafkäse von jeder Seite für ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Blattsalate:

200 g Rucola
 200 g Friséesalat
 50 g Rote-Bete-Sprossen

Rucola und Friséesalat waschen, trockenschleudern und fein zupfen. Mit der übrigen Vinaigrette marinieren.

Marinierte Rote Bete mit paniertem Schafskäse und Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Raul Richter

Ceviche mit Avocadocreme und knusprigem Mais

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln
100 g Rotbarschfilet ohne Haut
100 g Wolfsbarschfilet ohne Haut
1 Staudensellerie
1 rote Chili
1 Knolle Ingwer à 2 cm
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
6 Limetten
1 Orange
¼ Bund Koriander
¼ Bund Schnittlauch
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln, Rotbarsch- und Wolfsbarschfilet waschen und trocken tupfen. Alles in feine Würfel schneiden.

Eine Limette abwaschen, trocken tupfen, die Schale reiben und beiseite stellen. Die Limetten und die Orange halbieren, auspressen, den Saft auffangen und beiseite stellen. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Schnittlauch und Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Limettensaft, Limettenabrieb, Orangensaft, Chili, Knoblauch, Koriander, Schnittlauch und Olivenöl in eine nicht-metallische Schüssel geben und vermengen. Den Staudensellerie sehr fein würfeln. Den Ingwer schälen und die Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Alles mit zu dem Ceviche geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln und den Fisch dazugeben, mit Frischhaltefolie abdecken, in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Für die Avocadocreme:

1 Avocado
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und würfeln. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen, auffangen und beiseite stellen.

Den Knoblauch abziehen und mit Avocado, Zitronensaft und Olivenöl in die Moulinette geben und zu einer cremigen Masse mixen. Die Avocadocreme in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf den Teller spritzen.

Für den Mais:

1 vorgekochter Maiskolben
1 EL Butter
neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser für ca. 12 Minuten garen. Den Mais aus dem Wasser nehmen und die einzelnen Maiskörner mit einem scharfen Messer schneiden. Die Maiskörner in der Fritteuse für ca. 3 Minuten kross ausbacken, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Butter und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Kästchen Sakura-Kresse
¼ Bund Koriander

Das Ceviche von der Jakobsmuschel mit Avocadocreme und knusprigem Mais auf Tellern anrichten, mit Kresse und gehacktem Koriander garnieren und servieren.