



|Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 8. April 2008|

Zander auf Wirsing von Marcus Binner

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, à 170 g, küchenfertig
500 g	Wirsing
1	Apfel
4 EL	Butter
2 TL	Mehl
200 ml	Milch, fettarm
5 EL	Cidre
10 g	Tafelmeerrettich
2 Scheiben	Toastbrot
1	Muskatnuss
1	Zitrone, unbehandelt
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Wirsing vierteln, vom Strunk trennen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, achteln und grob würfeln.

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und die Wirsingstreifen mit den Apfelwürfeln anbraten, bis diese glasig sind. Anschließend mit zwei Teelöffeln Mehl bestäuben und die Milch hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen, den Cidre hinzufügen und zwölf Minuten bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Die Muskatnuss reiben. Den Topf vom Herd nehmen, den Tafelmeerrettich untermischen und nach Belieben mit Salz und Muskat würzen.

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Toastbrotstücke zerbröseln und mit der Zitronenschale vermischen.

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten leicht pfeffern und salzen.

Nun die restliche Butter zusammen mit einem Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch zwei Minuten lang goldbraun braten, anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Brotstückchen kurz in der Pfanne bräunen, auf den Zanderfilets verteilen und zusammen mit dem Wirsing dekorativ anrichten.



Weißer Tomatenessenz mit Kürbiskernkräckern und Poulardenspießchen von Anneliese Kowalewski

Zutaten für zwei Personen

2	Poulardenbrüste, à 150 g, küchenfertig
100 g	Poulardenleber
3	Fleischtomaten
50 ml	Gemüsefond
3 EL	Mehl
10 g	Parmesan
1 EL	Kürbiskerne
50 g	Shiitake-Pilze
2 Zweige	Basilikum
4 Zweige	Rosmarin, verholzt
2 Zweige	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Petersilie, glatt
2 EL	Butter, weich
4 EL	Olivenöl
1 Scheibe	Toastbrot
	Mehl, zum Bestäuben
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan reiben. Das Mehl mit Salz und je einem Esslöffel Butter, Wasser und Parmesan zu einem glatten Teig kneten und zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Tomaten halbieren, vom Stielansatz trennen und in Würfel schneiden. Die Blätter von den Basilikumzweigen zupfen und zusammen mit den Basilikumstielen grob klein hacken.

Die Tomatenwürfel mit den Basilikumblättern und -stielen, dem Gemüsefond, einer Prise Meersalz und Pfeffer pürieren. Die Masse aufkochen lassen und anschließend durch ein Sieb streichen. Die weiße Tomatenessenz erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf zu einer Rolle formen, in zentimeterbreite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kürbiskerne darauf verteilen, mit einem Esslöffel Öl beträufeln und im Backofen zwölf Minuten zu goldgelben Kräckern ausbacken.

Die Poulardenbrüste und die Leber waschen, trocken tupfen und jeweils in zwei Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Shiitake-Pilze putzen und die Knoblauchzehe abziehen.

Das restliche Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen zupfen und das untere Ende der Zweige etwas anspitzen. Nun abwechselnd die Poulardenbrust- und Leberwürfel und die Shiitake-Pilze aufspießen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten. Die Thymianzweige und die Knoblauchzehe dazugeben, einen Esslöffel Butter untermischen und schmoren lassen. Die Petersilie hacken, hinzufügen und mitbraten.

Das Toastbrot toasten und schräg halbieren.

Die Poulardenspießchen auf Tellern anrichten und die Toastbrothälften dazu reichen. Die Tomatenessenz in Gläser füllen und zusammen mit den Kräckern servieren.



Ziegenfrischkäse mit Oliventapenade, Pesto und Tomaten im Pastillateig von Ulrike Klebba

Zutaten für zwei Personen

100 g	Saint-Christoph-Ziegenkäse
3	Tomaten, getrocknet
2 Blätter	Pastillateig
10 g	Tapenade, schwarz
10 g	Pinienkerne
15 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
60 ml	Walnussöl
15 g	Butter
40 g	Rucola
10 ml	Pfälzer-Landpartie-Essig
10 ml	Honig
7 Zweige	Basilikum
	Öl, zum Frittieren
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Friteuse auf 180 Grad erhitzen.

Drei Zweige Basilikum zupfen. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit den Basilikumblättern und den Pinienkernen vermengen. Den Parmesan reiben und hinzugeben.

Die Tomaten längs halbieren.

Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Den Ziegenkäse in zwei Streifen schneiden und beidseitig mit Tapenade und etwas Pesto bestreichen. Die beiden Strudelteigblätter auslegen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und zusammenfalten, so dass der Teig doppelt liegt. Nun mittig jeweils zwei Tomatenfilets platzieren und die Käsescheiben darauf legen. Den Teig um den Käse wickeln, fest andrücken und noch einmal nachbuttern. Anschließend im Backofen zwölf Minuten ausbacken.

Kurz vor dem Fertigbacken die beiden restlichen Tomatenfilets auf den Käse legen und warten, bis der Teig goldbraun ist.

Die restlichen Basilikumzweige zupfen und frittieren.

Das Walnussöl mit dem Essig und dem Honig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rucola damit marinieren.

Den Ziegenfrischkäse mit den Basilikumblättern dekorieren, alles mit Pesto beträufeln und zusammen mit dem Rucola auf Tellern anrichten.



Frühlingsrolle à la Madame Ampon von Hans-Helmut Horn

Zutaten für zwei Personen

10	Reis-Teigstücke, 20 x 20 cm, tiefgefroren
125 g	Hackfleisch, gemischt
50 g	Glasnudeln
50 g	Weißkohl
1	Karotte
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
2 EL	Fischsauce
1 EL	Oystersauce
1	Ei
1 L	Sonnenblumenöl
2 Schoten	Chili, getrocknet
3 EL	Honig
4 EL	Essig

Zubereitung

Wasser in einem Topf erwärmen, die Glasnudeln darin einweichen und danach klein schneiden.

Den Weißkohl in grobe Stücke schneiden. Die Karotte schälen und in Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch abziehen, klein hacken und hineingeben. Das Hackfleisch hinzufügen, mit je einem Esslöffel der Fisch- und Oystersauce abschmecken und zwei Minuten unter Rühren scharf anbraten.

Die Weißkohlstücke und Karottenstreifen zusammen mit den Glasnudeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze weitere drei Minuten garen.

Das Ei trennen. Die Teigstücke diagonal ausbreiten, einen Esslöffel der Masse aus der Pfanne in die Mitte geben und zusammenrollen. Die Ecken dabei einschlagen, die Enden mit dem Eiweiß bestreichen.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Frühlingsrollen darin goldgelb frittieren.

Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen, klein hacken und zusammen mit dem Honig, der restlichen Fischsauce und dem Essig vermischen und glatt rühren.

Die Frühlingsrollen auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.



Kalbstartar mit Wasabi von Gaby Seeger

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kalbsfilet, küchenfertig
2	Avocados
80 g	Karotten
80 g	Rettich
150 g	Seidentofu
50 ml	Milch
1 Knolle	Ingwer
2	Limetten, unbehandelt
1 TL	Sesamöl, dunkel
50 ml	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
1 EL	Mayonnaise
3 TL	Wasabipaste
1 TL	Wakame-Instant-Algen
100 g	Rote-Bete-Sprossen
100 g	Radieschensprossen
2 Scheiben	Toastbrot
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Seidentofu mit der Mayonnaise, der Milch und der Wasabipaste cremig pürieren und kalt stellen.

Die Karotten, den Rettich und zwei Zentimeter Ingwer in sehr feine Streifen raspeln und getrennt in Eiswasser legen.

Die Algen 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und anschließend grob schneiden.

Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das Fleisch mit dem Ingwer, dem Sesamöl, 25 Millilitern Olivenöl und Pfeffer verrühren. Anschließend kalt stellen.

Die Avocados halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und in dünne Scheiben schneiden. Die Limetten halbieren, auspressen und die Avocadoscheiben mit dem Saft beträufeln. Nun mit Pfeffer würzen.

Je eine Kaffeetasse mit gekreuzten Folienstreifen auslegen und die Ränder heraushängen lassen. Acht Avocadoscheiben in die Kaffeetasse legen. Das Kalbstartar mit dem restlichen Limettensaft und Pfeffer würzen und die Algen hinzugeben. Das Fleisch in die Mitte der Tasse geben und leicht hineindrücken.

Die Brotscheiben tosten, in Tassengröße ausstechen und auf das Tartar legen. Die Tassen auf die Teller stürzen und vorsichtig anheben, damit die Form erhalten bleibt.

Die Karotten und den Rettich mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und dem restlichen Öl vermischen und auf dem Tartar verteilen. Die Sprossen hinzufügen und mit der Wasabi-Mayonnaise dekorativ auf Tellern anrichten.