



## |Die Küchenschlacht – Vorspeise vom 15. April 2008|

### *Wirsingsäckchen in Estragonsauce von Ernst Pongratz*

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Hähnchenfilet
1	Brötchen, vom Vortag
1 EL	Mehl
1	Ei
1 Kopf	Wirsing
1	Schalotte
1	Orange, unbehandelt
100 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Sahne
1 TL	Italienische Kräutergewürzmischung
0,5 Bund	Estragon
1 EL	Butter
1 TL	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend durch einen Fleischwolf drehen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Das Brötchen aus dem Wasser nehmen und ausdrücken. Die Fleischmasse in eine Schüssel geben und mit den Italienischen Kräutern, dem Brötchen, dem Mehl und dem Ei vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und vermengen.

Von vier großen Wirsingblättern den Strunk entfernen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blätter nacheinander darin blanchieren. Den Wirsingsud warm stellen. Die Wirsingblätter in eine Suppenkelle drücken und die Fleischmasse in die Vertiefung geben. Anschließend die Wirsingblätter an den Enden mit Bast zusammenbinden.

Einen Topf zwei Zentimeter hoch mit Wasser füllen, den Dampfeinsatz hineinstellen, die Wirsingsäckchen darauf setzen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten dämpfen.

Die Sahne mit der Speisestärke glatt rühren.

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenstückchen darin andünsten. Anschließend mit 200 Millilitern Wirsingsud, dem Wein und der Sahne aufgießen und fünf Minuten köcheln lassen. Von der Orange etwas Schale abreiben, den Estragon zupfen und fein schneiden und beides in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saucenspiegel auf Tellern anrichten, die Wirsingsäcken aus dem Topf nehmen und jeweils zwei Säckchen mittig platzieren.



## ***Carne Cruda mit Rucolasalat (Italienisches Kalbstatar) von Barbara Jordan***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Kalbsrücken, pariert
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
25 g	Parmesan
1 Bund	Rucola
4	Tomaten, Romana
3 EL	Balsamicoessig
3 EL	Rinderfond
4 EL	Olivenöl, kaltgepresst
1 TL	Italienische Kräuter, getrocknet
2 TL	Senf, scharf
2 Scheiben	Toastbrot
0,5 Bund	Basilikum
	Zucker
	Pfeffer, schwarz
	Fleur de Sel

### **Zubereitung**

Den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und sehr fein würfeln, bis ein grobes Hack entsteht. Den Parmesan reiben.

Etwas Schale von der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Eine Knoblauchzehe abziehen, eine Schüssel damit ausreiben und das Hack in die Schüssel geben. Das Ganze mit Salz, einer Prise Zucker, Pfeffer, zwei Esslöffeln Olivenöl, der Zitronenschale und Zitronensaft würzen und mit drei Vierteln des Parmesan vermengen. Aus dem Hack kleine Nocken formen und auf Teller geben.

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Tomaten in Würfel schneiden. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Balsamico, Rinderfond, Senf, die Italienischen Kräuter, Knoblauch, eine Prise Zucker und das restliche Olivenöl in einer Schüssel zu einem Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben und vermengen.

Die Toastbrotsscheiben toasten und ein paar Blätter Basilikum zupfen.

Den Rucola jeweils neben den Nocken platzieren und mit dem restlichen Parmesan und dem Basilikum garnieren. Dazu das Toastbrot reichen.



## **Wachtelbrust mit lauwarmen Linsen von Matthias Münker**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Wachteln, à 200 g
120 g	Linsen, grün
2 Zehen	Knoblauch
50 g	Schinkenwürfel
100 ml	Geflügelfond
1	Karotte
2	Schalotten
1 Knolle	Sellerie
1	Peperoncino, rot
100 ml	Rotwein
1 EL	Olivenöl
1 EL	Sherryessig
3 EL	Balsamicoessig
1	Baguette
40 g	Butter, gesalzene
40 g	Butter, kalt
	Öl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Wachtelbrüste auslösen. Den Rest der Wachteln klein hacken.

Die Linsen in kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und 20 Minuten garen lassen.

Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Den Sellerie und die Karotte schälen. Den Sellerie in grobe Scheiben, die Karotte klein schneiden. Den Knoblauch und die Schalotte in einer Sauteuse mit Öl scharf anbraten. Die gehackten Wachtelteile, die Karotte und den Sellerie hinzugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen, mit einem halben Liter Wasser aufgießen und einkochen lassen.

Die zweite Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel zusammen mit den Schinkenwürfeln darin leicht anbraten. Die Peperoncino längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Anschließend für wenige Minuten in die Pfanne geben und immer wieder wenden. Danach die Peperoncino entfernen.

Die Linsen abgießen und in die Pfanne geben. Das Olivenöl, den Sherryessig und zwei Esslöffel Balsamico hinzufügen und 50 Milliliter Geflügelfond angießen. Das Ganze einkochen lassen.

Den stark reduzierten Fond durch ein Sieb geben, die Sauteuse von allen Rückständen befreien und den Fond zurück in die Sauteuse geben. Mit dem Rest des Geflügelfonds und einem Esslöffel Balsamico weiter einkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit 20 Gramm der kalten Butter montieren.

Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste drei Minuten anbraten, salzen und pfeffern. Das Baguette in dicke Scheiben schneiden und vier Scheiben davon mit der gesalzene Butter bestreichen.

Die Linsen auf Teller anrichten, die Wachtelbrüste neben die Linsen legen und mit der Sauce beträufeln. Die Baguettescheiben dazu reichen.



## **Gebackene Scampipralinen mit Vanillezwiebeln von Jutta Kessler**

### **Zutaten für zwei Personen**

1 Paket	Frühlingsrollenteig
4	Scampi
50 g	Hummerpaste, konzentriert
1	Zwiebel, rot
20 g	Butter
1 Schote	Vanille
30 ml	Weißwein, halbtrocken
50 ml	Fischfond
1 Bund	Rucola
	Öl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Das Öl in der Fritteuse erhitzen.

Die Teigblätter auftauen lassen.

Die Scampi waschen und trocken tupfen. Im Anschluss schälen, der Länge nach halbieren, den Darm entfernen und in feine Würfel schneiden. Anschließend mit der Hummerpaste vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelstreifen darin glasig dünsten und salzen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und zu den Zwiebelstreifen geben. Das Ganze mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen, gut verrühren und fünf Minuten einkochen lassen. Im Anschluss im Ofen warm stellen.

Die Teigblätter in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Sechs Streifen für die Dekoration aufbewahren. Aus den Scampiwürfeln kleine, feste Kugeln formen. Diese anschließend in die Teigstreifen einrollen, bis die Scampikugeln komplett bedeckt sind. Die Pralinen einzeln in die Fritteuse geben und jeweils zwei Minuten kross und goldbraun frittieren.

Die Scampipralinen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen drei weitere Minuten fertig garen. Die restlichen Teigstreifen ebenfalls für eine Minute frittieren.

Die Vanillezwiebeln auf Tellern anrichten und die Scampipralinen darauf setzen. Mit je drei Teigstreifen und zwei Rucolablättern garnieren.



## **Kürbissuppe von Christian Pankow**

### **Zutaten für zwei Personen**

2 kg	Hokkaidokürbis
1	Zwiebel
1 L	Gemüsefond
5 Zehen	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1 Schote	Chili, rot
1 EL	Erdnussbutter
1 Msp.	„Five Spices-Gewürzmischung“, indonesisch
2 EL	Schmand
1 EL	Saure Sahne
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie, glatt
3 EL	Erdnussöl, zum Anbraten
3 EL	Zucker, braun
	Zucker
	Meersalz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Kürbis schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch herauslösen und klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, halbieren, von den Kernen befreien und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und 30 Gramm davon reiben.

Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke und das Kürbisfruchtfleisch darin anbraten. Den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Anschließend alles in einen Topf geben. Den Knoblauch, den Ingwer und die Hälfte der Chilischeiben hinzufügen und kurz erhitzen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Topfinhalt mit dem Gemüsefond aufgießen und den Inhalt gar kochen. Nun alles pürieren und mit der Erdnussbutter und der Five-Spices-Mischung abschmecken. Den Schmand, die Saure Sahne, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer unterrühren.

Zwei Zweige Petersilie zupfen. Die Suppe auf Tellern anrichten, jeweils einen Löffel der Schmandsauce in die Mitte geben und mit je einem Zweig Petersilie garnieren.