



## | Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 20. Mai 2008 |

### ***Kohlröllchen mit Schafskäse-Rosmarin-Füllung, marinierten Pilzen und Garnelen von Norbert Krieg***

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Garnelen, küchenfertig
1	Weißkohl
100 g	Schafskäse
150 g	Champignons
2 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
2	Oliven, schwarz, entsteint
2 Zweige	Rosmarin
1 Zweig	Salbei
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Pinienkerne
1 Prise	Zucker
1 EL	Sherryessig
2 EL	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Petersilie klein hacken und zwei Teelöffel für die Garnitur beiseite legen. Die Petersilie, die Knoblauchwürfel, etwas Salz und Pfeffer mit zwei Esslöffeln Olivenöl in eine Schüssel geben. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und 25 Minuten in die Marinade geben.

Die äußeren Kohlblätter entfernen und den Kern mit einem spitzen Messer keilförmig ausschneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Kohlkopf für drei Minuten hineingeben. Den Kohl mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kalt abspülen und die äußeren vier Blätter ablösen.

Den Schafskäse grob würfeln, auf den Kohlblättern verteilen und das Ganze mit Pfeffer würzen. Den Rosmarin zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pinienkerne und die Rosmarinnadeln kurz darin anrösten. Anschließend herausnehmen und über den Schafskäse streuen. Zuerst die dicke Strunkansatzseite des Kohls, dann die Seiten einschlagen und zu flachen Päckchen aufrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Päckchen mit der Nahtstelle nach unten in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Je zwei Kohlröllchen auf einem Teller anrichten und das restliche Bratenöl darüber gießen. Die Zitrone halbieren, einige dünne Scheiben abschneiden und die Kohlröllchen damit dekorieren. Im Ofen warm stellen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, und die Pilze und den Knoblauch hineingeben. Den Salbei zupfen, mit dem Sherryessig und einer Prise Zucker zu den Pilzen geben und so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Champignons abkühlen lassen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit zwei Teelöffeln Petersilie bestreuen.

Die Oliven halbieren. Etwas Öl von der Garnelen-Marinade in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin kurz anbraten.

Die Champignons mit den Garnelen neben den Kohlröllchen anrichten, mit Oliven dekorieren und servieren.



## **Rock'n'Roll-Burger mit Chorizoschiffchen und Guacamole von Eva Engel**

### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Gänseleberpaste
2	Kartoffeln, festkochend
2	Brioche-Brötchen
1	Avocado
2 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
2	Tomaten
1	Ei
4	Schalotten
1 Stange	Zimt
175 g	Cranberries
150 ml	Rotwein, trocken
25 g	Sesam, schwarz
5 g	Piment, gemahlen
60 g	Zucker
125 g	Butter
	Öl, zum Frittieren
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

30 Gramm Zucker, die Zimtstange und den Rotwein in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Ei trennen und die Schale der Orange abreiben. Die Cranberries mit der Orangenschale in den Topf geben. Sobald die Beeren aufplatzen das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Piment abschmecken. Den Topfinhalt weiter köcheln lassen, bis der Ketchup auf die gewünschte Konsistenz eingedickt ist. Zum Schluss die Zimtstange entfernen und den Ketchup abkühlen lassen.

Das Kernstück der Brötchen mit einer runden Stechform ausstechen. Die Brötchen mit dem Eigelb bestreichen und den Sesam darauf verteilen. Die Brötchen in den Backofen geben, bis sie leicht kross sind.

Die Avocado halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und pürieren. Den Strunk der Tomaten entfernen und das Fruchtfleisch mit der Schale pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehen abziehen und sehr klein hacken. Den Zitronensaft mit dem Tomaten- und Avocadopüree und den Knoblauchwürfeln vermengen. Die Guacamole anschließend kalt stellen.

Die Schalotten abziehen, in dünne Scheiben schneiden und mit der Butter und dem restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Die Brötchen aus dem Ofen nehmen, mit der Gänseleberpaste bestreichen und für zwei Minuten erneut in den Backofen geben.

Die Kartoffeln schälen und in lange, schmale Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen zu einem Taler zusammenlegen und für eine Minute in die Fritteuse geben.

Die Brötchen mit den Schmelzwiebeln belegen, mit dem Ketchup bestreichen und mit der Guacamole auf Tellern servieren.



## ***Carpaccio vom roten Thunfisch mit Muschelsülzchen von Wilhelm Würmseer***

### **Zutaten für zwei Personen**

600 g	Thunfisch, rot, küchenfertig
20	Miesmuscheln, küchenfertig
3	Schalotten
4	Frühlingszwiebeln
2	Zitronen, unbehandelt
150 g	Parmesan
3	Safranfäden
1 Bund	Petersilie
4 Blatt	Gelatine
200 g	Rucola
500 ml	Weißwein, trocken
3 EL	Balsamicoessig, weiß
6 EL	Olivenöl
	Zitronenpfeffer, gemahlen
	Chilipulver, gemahlen
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Kleine Gläser für die Muschelsülze im Kühlschrank vorkühlen.

Die Muscheln in 400 Millilitern Weißwein kochen.

Die Gelatineblätter in Wasser einweichen. Etwas von dem Muschelsud in einem weiteren Topf einkochen und die Safranfäden und die Gelatineblätter hinzugeben. Anschließend mit etwas Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen, kurz in den eingekochten Sud geben und anschließend in die vorgekühlten Gläser füllen. Die Gläser 20 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.

Den Rucola in Form eines Gitters auf Tellern anrichten und mit etwas Zitronenpfeffer würzen. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen, mit dem Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und darüber auslegen.

Die Petersilie hacken und das Grün der Frühlingszwiebeln mit dem Messer klein schneiden. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Anschließend die Petersilie mit dem restlichen Weißwein, den Schalotten, dem Olivenöl, Balsamicoessig sowie mit Salz und Pfeffer vermengen. Eine Zitrone halbieren, auspressen und den Zitronensaft ebenfalls einrühren. Diese Vinaigrette über den Thunfisch geben und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.

Die Gläser mit der Muschelsülze seitlich mit heißem Wasser abspülen und in der Mitte des Carpaccios stürzen.

Etwas Parmesankäse reiben und das Ganze damit bestreuen. Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden und die Teller damit dekorieren.



## **Tomaten-Bruschetta mit Gorgonzola-Artischockenherzen von Ama Hellhammer**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Tomaten
8	Artischocken
2	Zwiebeln
100 g	Gorgonzola
2 Zehen	Knoblauch
0,5 Bund	Basilikum
3 Zweige	Oregano, frisch
100 ml	Weißwein, trocken
200 ml	Sahne
1	Ciabatta
20 g	Butter
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ciabatta längs aufschneiden und die Hälfte in den Backofen legen. Sobald das Brot leicht kross ist, herausnehmen und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Brotscheiben erneut in den Backofen geben, bis sie goldgelb geröstet sind.

Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Anschließend die gerösteten Brotstücke mit der Knoblauchzehe einreiben.

Die Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Anschließend die Zwiebelwürfel mit den Tomatenwürfeln vermengen. Das Basilikum zupfen, klein schneiden und zum Tomaten-Zwiebel-Gemisch geben. Den Oregano zupfen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und auf die gerösteten Brotscheiben streichen.

Die Artischocken schälen und das Herz herauslösen. Die restliche Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Gorgonzola in sechs Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Artischockenherzen darin anbraten. Anschließend heraus nehmen und in Alufolie einwickeln. Nun die Zwiebeln und den Knoblauch in die Pfanne geben und andünsten. Die Sahne hinzufügen und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Währenddessen nach und nach die Gorgonzolastücke in der Sahne schmelzen lassen. Abschließend mit dem Weißwein abschmecken.

Die Tomaten-Bruschetta-Scheiben mit den Artischockenherzen auf Tellern anrichten. Die Gorgonzolasauce über die Artischockenherzen geben und servieren.



## **Geräucherter Rehrücken mit gebratenen Pilzen von Gerhard Stadler**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Rehrücken, küchenfertig
125 g	Pfifferlinge
125 g	Champignons
2 Zehen	Knoblauch
1	Petersilienwurzel
1 Blatt	Salbei
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
0,5 Bund	Basilikum
70 ml	Portwein
70 ml	Madeira
70 ml	Balsamicoessig, jung
20 ml	Balsamicoessig, alt
20 ml	Wermut
1 Msp.	Dijonsenf
1	Bauernbrot, vom Vortag
1	Friséesalat
1 kg	Räuchermehl
1 Prise	Zucker
500 ml	Pflanzenöl
70 ml	Olivenöl
	Fleur de Sel
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Pilze putzen, in dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit 20 Millilitern Pflanzenöl bei mittlerer Hitze braten. Dabei nur so viele Pilze in die Pfanne geben, dass sie nicht übereinander liegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Ein Blatt Basilikum zupfen. Portwein, Madeira, Thymian, Rosmarin, das Salbei- und Basilikumblatt und die Knoblauchwürfel in einen Topf geben und so lange kochen, bis die Mischung auf die Hälfte einreduziert ist. Den Sud durch ein feines Sieb in ein hohes Gefäß gießen. Die Reduktion mit dem Wermut, dem altem sowie jungem Balsamicoessig, einem halben Teelöffel Dijonsenf, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl hinzugießen und das Ganze pürieren, so dass ein sämiges Dressing entsteht.

Das Räuchermehl in einem Topf bis zur Rauchentfaltung erhitzen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, auf einen Gittereinsatz legen und in den Topf geben. Den Topf mit einem Deckel luftdicht verschließen und das Fleisch vier Minuten räuchern.

Das Brot in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne 20 Milliliter Pflanzenöl erhitzen, die restliche Knoblauchzehe abziehen, leicht andrücken und mit in das Öl geben. Nun darin das Brot kross braten.

Die Petersilienwurzel schälen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Das restliche Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Petersilienscheiben darin schwimmend frittieren. Diese anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Den Friséesalat zupfen.

Das Rehfilet in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit Fleur de Sel würzen. Die Pilze, die Petersilienwurzeln und das Brot darauf garnieren. Das Ganze mit ein wenig Dressing überziehen und mit dem Friséesalat garnieren.