



## | Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 24. Juni 2008 |

### *Hokkaidokürbissuppe mit Garnelen von Julian Groenwoldt*

#### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Garnelen, mit Kopf und Schale
1	Hokkaidokürbis
1	Frühlingszwiebel
2	Karotten
1	Limette, unbehandelt
200 ml	Kokosmilch, dickflüssig, aus der Dose
300 ml	Gemüsefond
1 Knolle	Ingwer
1 Schote	Chili
2 Zweige	Koriander
1 Zehe	Knoblauch
1 Msp.	Paprikapulver, edelsüß
2 EL	Butterschmalz
1 TL	Fischsauce
1 TL	Zucker
1	Ciabatta
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Hokkaidokürbis halbieren, entkernen und mit der Schale in Stücke schneiden.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ein zwei Zentimeter großes Stück Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden.

Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln, Chili, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen und mit dem Paprikapulver und dem Zucker abschmecken.

Die Karotten schälen und klein schneiden. Diese mit dem Kürbis in den Topf geben und kurz anbraten. Anschließend salzen und pfeffern, die Fischsauce hinzugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Ganze 15 Minuten kochen lassen.

Das Ciabatta im Backofen backen.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und am Rücken leicht einritzen. Die Därme entfernen, anschließend kalt abspülen und trocken tupfen.

Die Suppe pürieren, die Garnelen und die Kokosmilch hinzufügen. Einen Teelöffel der Kokosmilch aufbewahren. Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Suppe mit dem Limettensaft abschmecken.

Den Koriander fein hacken. Die Suppe in Schüsseln füllen, mit einem Teelöffel Kokosmilch marmorieren und mit Koriander garnieren. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und dazu reichen.



## **Windbeutel mit pikanter Füllung von Waldtraut Rempfer**

### **Zutaten für zwei Personen**

60 g	Butter
60 g	Mehl
200 g	Quark, 40 %
200 g	Crème fraîche
150 g	Schinken, gekocht
2	Eier
2	Frühlingszwiebeln
1	Schalotte
1	Meerrettich
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Paprika, grün
0,5 Bund	Schnittlauch
1	Friséesalat
1 EL	Crema di Balsamico
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 Milliliter Salzwasser mit der Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Das Wasser von der Kochstelle nehmen, das Mehl langsam unter kräftigem Rühren hineinrieseln lassen. Anschließend den Topf wieder auf die Hitze geben, und die Eier nach und nach hineinschlagen und so lange umrühren, bis der Teig sich vom Topf löst.

Den Brandteig mit einem Spritzbeutel in Form von kleinen Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für 15 Minuten im Backofen ausbacken. Den Backofen nicht öffnen, bevor die Windbeutel fertig sind.

Den Meerrettich schälen und einen Teelöffel abreiben. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Den Quark, die Crème fraîche, eine Hälfte der Schalottenwürfel und die Frühlingszwiebelringe vermischen. Danach die Quarkpaste mit dem Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken in feine Streifen schneiden und zur Quarkpaste dazugeben. Die Windbeutel aus dem Backofen nehmen, aufschneiden und mit der Quarkpaste füllen.

Die Paprika halbieren, entkernen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Paprikawürfel und die restlichen Schalottenwürfel in einer Pfanne in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und dem Balsamico würzen und abkühlen lassen.

Den Friséesalat klein schneiden und mit den Paprika- und Schalottenwürfeln vermischen.

Die Windbeutel auf Tellern anrichten. Den Schnittlauch klein schneiden und die Windbeutel damit garnieren. Den Salat daneben legen und servieren.



## ***Rehfilet auf Feldsalat mit Sherry-Vinaigrette von Claus Waldhüter***

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Rehfilets, à 100 g
3 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
4 Zehen	Knoblauch
100 g	Feldsalat
1	Zwiebel
10 EL	Sherry, halbtrocken
1 TL	Senf, mittelscharf
4 EL	Balsamicoessig
8 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	Meersalz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und von allen Seiten in einer Pfanne in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Thymian und Rosmarin abzupfen. Die Rehfilets auf ein Stück Alufolie legen, die Knoblauchzehen, den Rosmarin und den Thymian darüber streuen, mit der Alufolie bedecken und im Backofen ziehen lassen.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Den Sherry, den Senf, den Balsamico und das restliche Öl untermischen. Die Vinaigrette mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und aufschlagen.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Anschließend in mundgerechte Stücken schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette garnieren.

Die Rehfilets aus der Alufolie nehmen, salzen und pfeffern, schräg aufschneiden und auf dem Feldsalat anrichten.



## **Lachs-Carpaccio mit Caipirinha-Creme von Heinz Bayer**

### **Zutaten für zwei Personen**

240 g	Lachsfilet, Sushi Qualität
1	Limette, unbehandelt
1 Bund	Frühlingszwiebeln
10 ml	Rohrzuckerschnaps
1 TL	Zucker, braun
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Etwas Schale der Limette abreiben, anschließend die Limette halbieren und auspressen. Die Limettenschale und den Saft mit dem Zucker und dem Rohrzuckerschnaps verrühren. Die Crème fraîche unterrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Den unteren Teil der Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und im Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Anschließend mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und die Caipirinha-Creme darüber garnieren. Die Frühlingszwiebeln daneben anrichten und die Zwiebelringe darüber streuen.



## **Lachspäckchen an Eiertatar von Bärbel Völker**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachsfilets, à 150 g
4	Kartoffeln, festkochend
1 Stange	Lauch
1	Zitrone, unbehandelt
200 ml	Fischfond
1	Lorbeerblatt
2	Eier
2	Zwiebeln
1	Gewürzgurke
0,5 Bund	Schnittlauch
2 Zweige	Dill
2 EL	Frischkäse
1 EL	Zitronenessig
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Acht Blätter des Lauchs abziehen, fünf Minuten in Salzwasser blanchieren und anschließend abschrecken.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in acht gleichmäßige Rechtecke schneiden. Den Dill klein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit dem Dill bestreuen. Je ein Fischstück in ein Lauchblatt wickeln und in eine Auflaufform legen. Den Fischfond und das Lorbeerblatt hinzufügen und 25 Minuten im Backofen garen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend pellen, fein würfeln und in eine Schale geben. Die Eier sechs Minuten hart kochen, pellen, ebenfalls sehr fein würfeln und zu den Kartoffeln geben.

Die Gewürzgurke würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Schnittlauch klein hacken. Den Frischkäse, den Essig, die Zwiebeln, die Gewürzgurke und den Schnittlauch zu einer Sauce anrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Kartoffeln geben und vermischen. Falls die Masse zu fest ist, etwas Mineralwasser unterrühren.

Aus der Masse kleine Nocken formen und diese auf Tellern anrichten. Den Lachs aus dem Backofen und der Alufolie nehmen, daneben garnieren und servieren.