



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 23. September 2008 |

Blattsalat mit grünem Spargel und Apfelspalten von Harald Fischer

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|---------------------------------|
| 6 Stangen | Spargel, grün |
| 1 | Radicchio |
| 1 | Feldsalat |
| 1 | Eisbergsalat |
| 1 Schale | Kresse |
| 1 | Apfel, Boskop |
| 1 | Zwiebel |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 1 Knolle | Ingwer |
| 2 | Eier |
| 40 g | Gruyère, am Stück |
| 4 Scheiben | Speck, durchwachsen |
| 2 EL | Chili-Frischkäse |
| 125 ml | Weißwein, trocken |
| 1 EL | Balsamicoessig, weiß |
| 50 ml | Sonnenblumenöl |
| 20 ml | Milch |
| 1 TL | Honig |
| 40 g | Mehl |
| 1 Msp. | Zimt |
| 2 | Gewürznelken |
| 1 | Muskatnuss |
| 1 EL | Sonnenblumenkerne |
| 1 EL | Kürbiskerne |
| | Butterschmalz, zum Anbraten |
| | Butter, zum Einfetten |
| | Salz |
| | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |
| | Pfeffer, weiß, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Feldsalat waschen und trocken tupfen. Vom Radicchio zwei Blätter zupfen und auf den Tellern anrichten. Den restlichen Radicchio, den Feldsalat und den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke zupfen und die Salatblätter jeweils in den Radicchioblättern verteilen.

Den Spargel in der unteren Hälfte schälen und von unten auf etwa 15 Zentimeter kürzen. Ein zentimetergroßes Stück Ingwer schälen und mit den Nelken spicken. In einer Pfanne den Weißwein mit dem Honig, dem Zimt und dem Ingwer erhitzen und danach den Spargel hineingeben.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel halbieren und den Knoblauch mit einer Zwiebelhälfte pürieren. Das Knoblauch-Zwiebel-Gemisch zum Spargel geben und leicht aufkochen lassen, bis der Wein etwa zur Hälfte einreduziert ist. Den Ingwer zusammen mit den Nelken entfernen.

Den Apfel schälen, entkernen, in schmale Spalten schneiden und im Weinsud mitgaren lassen. Nach drei Minuten zusammen mit dem Spargel heraus nehmen. Den Weinsud von der Herdplatte nehmen, den Balsamicoessig, Salz, weißen Pfeffer und das Sonnenblumenöl unterrühren.

Die Eier trennen und aus den Eigelb, dem Mehl und der Milch einen sämigen Teig rühren. Etwas Muskat reiben. Das Eiweiß steif schlagen, mit Salz, schwarzem Pfeffer und Muskat würzen und unter den Teig heben. Zuletzt Gruyère hineinreiben.



Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Ringformen mit Butter fetten und den Teig in den Ringformen anbacken. Die Formen entfernen und die Medaillons wenden. Die Medaillons herausnehmen und im Ofen warm stellen. In der selben Pfanne die Speckscheiben kross braten.

Die Kürbis- und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Je zwei Speckscheiben mit einem Esslöffel Chili-Frischkäse bestreichen und zwischen zwei Medaillons legen. Das Ganze neben das Salatnest setzen. Die Marinade über den Salat träufeln und den Spargel zusammen mit den Apfelspalten dazugeben. Die Kerne darüber streuen. Etwas Kresse schneiden, das Ganze damit garnieren und servieren.

Gebratener Ziegenkäse von Annavita Gizzi

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|------------------------|
| 1 | Zucchini |
| 2 | Ziegenkäsetaler |
| 1 | Brötchen, vom Vortag |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Ei |
| 1 | Tomate |
| 1 | Paprika, rot |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 25 g | Pinienkerne |
| 1 Bund | Bärlauch |
| 1 Zweig | Thymian |
| 1 EL | Balsamico, weiß |
| 4 EL | Olivenöl |
| 100 ml | Milch |
| | Butter, zum Anbraten |
| | Salz |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Die Zucchini schälen, halbieren und die eine Hälfte längs in hauchdünne Streifen und die andere Hälfte in feine Würfel schneiden. Den Käse salzen, pfeffern und mit den Zucchinistreifen umwickeln.

Die Tomate kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln.

Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen und fein schneiden. Den Bärlauch grob hacken und zusammen mit zwei Esslöffeln Olivenöl pürieren. Die Tomatenwürfel mit den Zucchiniwürfeln, dem Bärlauchöl und dem Balsamicoessig vermengen und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Thymian zupfen und hacken. Das Brötchen in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Anschließend die Milch und den Thymian hinzugeben, das Ganze kurz aufkochen, anschließend über die Brötchenwürfel geben und quellen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und grob zerhacken. Das Ei verquirlen und zusammen mit den Pinienkernen und der Brötchenmasse zu einem Teig vermengen. Den Teig länglich rollen und fest in Alufolie wickeln. Zwölf Minuten im kochendem Wasser ziehen lassen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den umwickelten Käse von beiden Seiten darin goldgelb anbraten. Die Knödel abgießen und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben darin goldbraun anbraten.

Den Ziegenkäse zusammen mit der Tomaten-Zucchini-Salsa und den Knödeln auf Tellern anrichten und servieren.



Jakobsmuscheln mit Safrantomaten und Petersilienrisotto von Jesko Präckert

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|----------------------|
| 4 | Jakobsmuscheln |
| 6 | Romanatomen |
| 1 Knolle | Ingwer, klein |
| 1 Knolle | Knoblauch, frisch |
| 30 g | Parmesan |
| 1 Schote | Vanille |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 1 Zweig | Thymian |
| 6 | Safranfäden |
| 1 Bund | Petersilie, glatt |
| 1 EL | Pinienkerne |
| 2 EL | Butter |
| 120 ml | Olivenöl |
| 40 ml | Weißwein |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin sanft anbraten. Den Knoblauch und die Vanilleschote halbieren, den Ingwer schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Ganze zu den Muscheln geben und mitbraten lassen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Den Thymian zupfen. Den Weißwein erhitzen, den Safran hinzugeben und einkochen lassen. Die Butter, die Tomatenwürfel und den Thymian hinzugeben und das Ganze leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Petersilie kurz in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Parmesan grob hobeln. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Petersilie zusammen mit den Pinienkernen, dem Parmesan und dem restlichen Olivenöl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und der Zitronenschale abschmecken.

Die Jakobsmuscheln zusammen mit den Safrantomaten und dem Petersilienrisotto auf Tellern anrichten und servieren.



Steinpilz-Kartoffel-Süppchen mit Croutons von Gisela Stoll

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|------------------------|
| 2 | Kartoffeln |
| 50 g | Steinpilze |
| 1 Stange | Lauch |
| 500 ml | Gemüsefond |
| 250 ml | Sahne |
| 20 cl | Wermut |
| 1 | Ciabatta |
| 1 | Muskatnuss |
| | Olivenöl, zum Anbraten |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Lauch von der äußeren Hautschicht befreien und grob zerkleinern.

Den Gemüsefond erhitzen, die Kartoffeln und den Lauch hinzugeben und das Ganze aufkochen lassen. Die Pilze putzen, klein schneiden und anschließend in den Topf geben.

Anschließend 200 Milliliter Sahne hinzugeben und das Ganze fein pürieren. Etwas Muskat reiben und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Wermut abschmecken.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden, entrinden und in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin kurz rösten.

Die restliche Sahne steif schlagen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Die Croutons darüber streuen, mit einer Sahnehaube garnieren und servieren.



Ceviche mit Mango-Avocado-Tatar von Puya Kelid-Dari

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|---------------------------------------|
| 250 g | Doradenfilet, küchenfertig, ohne Haut |
| 1 | Friseesalat |
| 1 | Mango |
| 1 | Avocado |
| 5 | Limetten, unbehandelt |
| 1 Bund | Frühlingszwiebeln |
| 1 Schote | Chili, grün |
| 1 Bund | Koriander |
| 40 ml | Olivenöl |
| | Salz |
| | Pfeffer, aus der Mühle, schwarz |
| | Pfeffer, grob gemahlen, schwarz |

Zubereitung

Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Den Fisch mit Salz und dem groben Pfeffer würzen.

Die Limetten halbieren und auspressen. Einen Esslöffel Limettensaft zur Seite stellen und den restlichen Saft zusammen mit 20 Millilitern Olivenöl über das Fischfilet geben. Den Fisch 25 Minuten im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Den Koriander zupfen und ebenfalls klein hacken. Die Avocado entsteinen, das Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Das Ganze mit dem restlichen Olivenöl und dem übrigen Limettensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Friseesalat einige Blätter für die Garnitur zupfen.

Das Ceviche abtropfen lassen und etwas von der Marinade auffangen.

Das Tatar mit Hilfe eines Dekorings in der Mitte der Teller anrichten. Das Ceviche um das Tatar geben und mit etwas Marinade beträufeln. Das Ganze mit dem Salat dekorieren und servieren.