



| Die Küchenschlacht – Vorspeise vom 18. März 2014 |

Vorspeise: „Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Thymian-Äpfeln und Pumpernickel-Bröseln“ von Jörg Egerer

Zutaten für zwei Personen

250 g	fest kochende Kartoffeln
30 g	Pumpernickel
200 g	Knollensellerie
150 g	Porree
1	säuerlicher Apfel, Boskop
½ Bund	Thymian
3 EL	Butter
500 ml	Gemüsefond
50 ml	trockener Weißwein
50 ml	Sahne
1	Muskatnuss
1	Lorbeerblatt
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Porree putzen und waschen. Anschließend den Porree in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Sellerie von der Schale befreien und ebenfalls würfeln.

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse dazugeben und etwa drei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Wein ablöschen, den Fond angießen, das Lorbeerblatt hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Suppe etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Danach das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe pürieren. Die Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Anschließend die Viertel in schmale Spalten schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Apfel mit ein paar Thymianzweigen in der heißen Pfanne etwa drei Minuten anbraten. Das Pumpernickel zerbröseln, dazugeben und kurz mitbraten.

Die Kartoffel-Sellerie-Suppe mit den Thymian-Äpfeln und den Pumpernickel-Bröseln auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Rote-Bete-Carpaccio mit Garnelen, Pastinakenpüree und Feldsalat“ von Christina Reichert

Zutaten für zwei Personen

4	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
200 g	vorgegarte Rote Bete
2	große Pastinaken
300 g	Feldsalat
1	Schalotte
½	unbehandelte Orange
50 g	Walnüsse
2 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	Sahnemeerrettich
2 TL	Honig
1 EL	saure Sahne
100 ml	Milch
2 EL	Himbeeressig
1	Muskatnuss
1 TL	Chiliflocken
	Olivenöl, zum Marinieren und Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Pastinaken schälen in feine Scheiben schneiden. Anschließend im kochenden Salzwasser zehn bis 15 Minuten gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Pastinaken mit der sauren Sahne, der Milch und dem Sahnemeerrettich pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotte abziehen und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten. Die Rote Bete mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben reiben. In einer Schüssel einen Teelöffel Senf, einen Teelöffel Honig, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Den Essig hinzugeben und alles verrühren. Die Rote Bete und die Schalotte hinzugeben und ein wenig durchziehen lassen.

Die Schale einer halben Orange abreiben. Die Chiliflocken, den Orangenabrieb, den restlichen Senf, den restlichen Honig und etwas Olivenöl vermengen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Anschließend waschen und trocken tupfen. Danach zu der Sauce geben und etwa zehn Minuten durchziehen lassen. Nun die Garnelen in einer heißen Pfanne braten.

Den Feldsalat waschen und putzen. Die Rote Bete aus der Honig-Senf-Sauce nehmen. In der restlichen Sauce den Feldsalat marinieren.

Die Walnüsse grob hacken.

Das Rote-Bete-Carpaccio mit den Garnelen, dem Pastinakenpüree und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit den Walnüssen garnieren und servieren.



Vorspeise: „Käsesuppe mit gerösteten Brotwürfeln“ von Alexander Kvasnicka

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Roggenbrot
1	Zwiebel
20 g	Stärkemehl
200 g	Emmentaler-Schmelzkäse
250 g	Sauerrahm
250 ml	Schlagsahne
250 ml	trockener Weißwein
1 L	Rinderfond
10 ml	Worcestersauce
	Zucker, zum Abschmecken
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit etwas Öl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Danach den Rinderfond und den Schmelzkäse dazugeben. Den Sauerrahm und das Stärkemehl verquirlen und die Suppe damit etwas andicken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zuletzt mit der Worcestersauce würzen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Brot würfeln. Die Brotwürfel in der heißen Pfanne anrösten.

Die Sahne steif schlagen.

Die Käsesuppe mit den gerösteten Brotwürfeln auf Tellern anrichten, mit der Sahne garnieren und servieren.



Vorspeise: „Thunfisch-Tatar im Gurkenmantel“ von Benina Scherschel

Zutaten für zwei Personen

150 g	Thunfischfilet, Sushiqualität
1	Salatgurke
50 g	Rote-Bete-Sprossen
2-3	frische Limettenblätter
50 ml	Olivenöl
30 ml	Sojasauce
1 TL	Kardamomkörner
1 TL	heller und dunkler Sesam
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Tunfisch waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Anschließend den Thunfisch kalt stellen.

Etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, die Kardamomkörner und die Limettenblätter in einem Mörser zerstoßen. Mit dem restlichem Öl auffüllen und der Sojasauce abschmecken. Den Thunfisch mit der Marinade vermengen und durchziehen lassen.

Die Salatgurke in sehr feine Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einen Servierring geben und am Rand entlang andrücken. Anschließend mit dem Tatar auffüllen.

Das Thunfisch-Tatar im Gurkenmantel auf Tellern anrichten, mit den Sprossen und dem Sesam dekorieren und servieren.



Vorspeise: „Feigen-Schinken-Crostini mit gefüllten Riesenchampignons“ von Willi Kays

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Parmaschinken
100 g	Räuchermakrele
4 Scheiben	Ciabatta
700 g	Riesenchampignons
75 g	Rucola
1 Bund	glatte Petersilie
4	Feigen
30 g	Ziegenfrischkäse
200 g	Frischkäse
150 g	Emmentaler
1 EL	Balsamicoessig
1 TL	Honig
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Den Emmentaler reiben. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Makrelen in kleine Stücke schneiden und mit dem Frischkäse, 100 Gramm Emmentaler und der Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Die Champignons in die gefettete Auflaufform geben. Die Makrelen-Frischkäse-Mischung in die Champignons geben und mit dem restlichen Emmentaler bestreuen. Die Pilze im Ofen 15 bis 20 Minuten gratinieren.

Eine Grillpfanne vorheizen. Das Ciabatta beidseitig dünn mit etwas Olivenöl bestreichen und in der heißen Pfanne auf jeder Seite zwei Minuten rösten.

Den Rucola waschen und trocken tupfen. Den Ziegenkäse klein schneiden. Die Feigen vierteln. Den Schinken klein schneiden. Den Rucola, den Ziegenkäse, die Feigen, den Schinken, den Balsamico und zwei Esslöffel Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feigen-Schinken-Salat auf dem Brot verteilen und mit dem Honig garnieren.

Die Feigen-Schinken-Crostini mit den gefüllten Riesenchampignons auf Tellern anrichten und servieren.