



| Die Küchenschlacht - Menü am 6. Mai 2014 | „Vorspeisen“ Alfons Schuhbeck

Vorspeise: „Warmes Seeteufel-Carpaccio mit karamellisiertem Papaya-Avocado-Chutney“ von Susanne Happ

Zutaten für zwei Personen

2	Seeteufelfilets ohne Haut, á 150g
1	reife Avocado
2	Knoblauchzehen
1	reife Papaya
1	Limette
50 g	brauner Zucker
1 Stängel	Koriander, zum Dekorieren
	Kokosraspel, zum Dekorieren
	Balsamicoreme, zum Dekorieren
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Seeteufelfilets im Eisfach leicht anfrieren.

Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch abziehen. Anschließend die Knoblauchzehen andrücken, zwei Teller damit einreiben und mit etwas Meersalz bestreuen. Das Filet in dünne Scheiben schneiden und die Teller damit auslegen. Mit Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Backofen etwa sechs Minuten leicht glasig garen. Danach den Backofen abdrehen und die Nachhitze zum Nachgaren und Warmhalten nutzen.

In der Zwischenzeit die Papaya schälen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel heraus nehmen (einen Teelöffel Kerne aufheben zum Dekorieren) und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale herausnehmen und in feine Würfel schneiden. Das Papayafruchtfleisch in eine heiße Pfanne geben und mit dem braunen Zucker karamellisieren lassen.

Mit dem Julienneschäler einige Streifen der Limettenschale abnehmen, danach die Limette halbieren, den Saft der halben Limette mit zwei Esslöffeln Olivenöl verrühren und die Avocadostücke damit marinieren. Das warme Papayafruchtfleisch hinzufügen und gut vermengen.

Den Teller aus dem Ofen herausnehmen, das Chutney auf dem Carpaccio verteilen und nochmals mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Dann mit etwas Balsamicoreme beträufeln, die Kokosraspel darüber streuen und mit Koriander dekorieren.



Vorspeise: „Lachsplätzchen mit Paprika-Vinaigrette und Salat“ von Peter Fissler

Zutaten für zwei Personen

400 g	Lachsfilet
1	gelbe Paprikaschote
1	kleine Tomate
50 g	Lollo Bianco
50 g	Radicchio
1	rote Zwiebel
1	Schalotte
1 kleine	Mango
100 ml	Orangensaft
2 TL	Blütenhonig
50 g	Pinienkerne
4	Kaffirlimettenblätter
1 TL	rote Currypaste
1 EL	Sherry-Essig
2 EL	Weißweinessig
8 EL	Olivenöl
500 ml	Rapsöl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Fritteuse vorheizen.

Für die Vinaigrette die Paprika und die Tomate waschen, entkernen und die ganze Tomate sowie ein Viertel der Paprika fein würfeln. Die Schalotte abziehen, klein hacken und zusammen mit den Gemüsewürfeln, dem Sherry-Essig, je einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und zunächst in dünne Scheiben, dann in schmale Streifen und anschließend in kleine Stückchen schneiden, die abschließend fein gehackt werden. Die Limettenblätter waschen, die Mittelrippe entfernen und die Blätter in sehr feine Streifen schneiden. Einen Viertel Teelöffel Salz mit zwei Esslöffeln kaltem Wasser mischen, die Fischstücken mit dem Salzwasser und der Currypaste vermengen und abschließend die Limettenblätter unterrühren.

Aus der Fischmasse mit feuchten Händen acht Bällchen formen und diese anschließend flachdrücken. Die Plätzchen mit Rapsöl in der Fritteuse etwa drei Minuten frittieren, bis sie sich goldbraun färben. Die Fischplätzchen herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Alle Zutaten miteinander vermengen. Den Orangensaft mit sechs Esslöffeln Olivenöl, dem Honig und dem Weißweinessig zu einem Dressing verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Die Lachsplätzchen heiß oder lauwarm auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette garnieren und den Salat dazu reichen.



Vorspeise: „Kalte Gurkensuppe mit Dorsch-Spieß und Buttermilch-Brot“ von Nicole Freitag

Zutaten für zwei Personen

200 g	Dorschfilet (ohne Haut)
1	Salatgurke
1	Knoblauchzehe
200 ml	Buttermilch
100 ml	Milch
400 ml	saure Sahne
200 ml	Joghurt
300 g	Weizenmehl
1 TL	Natron
1 Bund	Dill
2	Zitronengräser
	Margarine, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Scharfes Paprikapulver, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auch 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Mehl, das Natron, den Zucker und eine Prise Zucker vermengen. Die Buttermilch mit einem Holzlöffel unterrühren und anschließend einen lockeren Teig kneten. Etwas Buttermilch übrig lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem kleinen Laib formen und wie bei einem Kuchen in vier Viertel schneiden. Die Viertel mit Buttermilch bestreichen und im Ofen für 20 Minuten backen. Abschließend das Brot in Scheiben schneiden.

Die Gurke waschen, die Enden abschneiden und die Gurke anschließend reiben. Den Dill klein hacken und mit der Gurke, der sauren Sahne und dem Joghurt vermengen. Etwas Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Dorschfilets waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und auf das Zitronengras stecken. Anschließend die Spieße in der Margarine etwa zehn Minuten anbraten.

Die Gurkensuppe mit dem Brot und dem Dorschspieß anrichten.



Vorspeise: „Klößchen vom Flushecht mit Blattspinat und Dillsauce“ von Silvia Erna Weber

Zutaten für zwei Personen

400 g	Hechtfilet
500 g	Blattspinat
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
80 g	kalte Butter
20 g	Butter
2 EL	Kräuterbutter
650 ml	kalte Sahne
100 ml	trockener Weißwein
2 EL	Noilly Prat
400 ml	Fischfond
1 Bund	Dill
1	Muskatnuss
	Butter, zum Anbraten
	gemahlener weißer Pfeffer, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Das Hechtfilet waschen, trocken tupfen, von den Gräten befreien, in Stücke mit einer Größe von drei Zentimetern schneiden, mit weißem Pfeffer würzen und für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Anschließend die Stücke mit einem Mixer pürieren, nach und nach 400 Milliliter der kalten Sahne dazugeben und die Masse dann durch ein Sieb streichen. 50 Milliliter Sahne leicht steif schlagen, unter die Masse heben und diese anschließend mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen. Die Nocken in Salzwasser geben und unter dem Siedepunkt etwa fünf Minuten garen.

Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Dill klein hacken. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen, aber nicht bräunen. Mit dem Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen, mit dem Fischfond aufgießen und auf ein Drittel der Menge einkochen lassen. Anschließend 200 Milliliter Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und so lange kochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Abschließend die Butterwürfel und den Dill unterrühren.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spinat waschen, trocken schleudern und für eine Minute in das kochende Wasser geben. Anschließend den Spinat in Eiswasser geben und danach abtropfen lassen. Etwas Muskatnuss reiben. Den Knoblauch abziehen und durch eine Presse geben. In einer Pfanne die Kräuterbutter zusammen mit dem Knoblauch erhitzen, den Spinat dazugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Fischklößchen mit dem Blattspinat auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.



Vorspeise: „Persischer Kräuterkuchen mit Joghurt-Gurken-Dip“ von Saed Farahmadi

Zutaten für zwei Personen

1	Salatgurke
50 g	Babyspinat
10	Walnusskerne
2 EL	getrocknete Berberitzen
1	Knoblauchzehe
5	Eier
1 EL	Vollkornmehl
500 g	Joghurt (3,5% Fett)
1 Bund	krause Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Koriander
1 Bund	Minze
3 EL	getrocknete Nanaminze
2EL	Dill
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Petersilie, den Schnittlauch, die Minze, den Koriander und den Spinat waschen und gegebenenfalls die großen Stiele entfernen. Den Spinat trockenschleudern, zusammen mit den übrigen Kräutern klein hacken und mit den Eiern verquirlen. Die Walnusskerne hacken und zusammen mit den Berberitzen ebenfalls mit den Kräutern und den Eiern vermischen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse darin zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze braten. Abschließend den Kuchen stürzen.

Die Salatgurke schälen, mit einer Reibe in grobe Raspeln reiben und das Gurkenwasser abgießen. Den Dill und die Nanaminze klein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Den Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse geben und unter den Joghurt rühren. Mit Salz abschmecken. Abschließend die Gurke zum Joghurt geben, nochmals umrühren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kräuterkuchen in Kuchenstücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit dem Joghurt-Gurken-Dip garnieren.