

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26.März 2019** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Vanessa Sudler

Pikantes Avocado-Mango-Tatar mit gebratenen Jakobsmuscheln auf Pumpernickelerde

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln
 1 unbehandelte Limette
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 3 EL Mehl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Jakobsmuscheln mit Mehl von beiden Seiten melieren und mit Salz und Pfeffer würzen, in Knoblauch, Chili und Rosmarin und Thymian wälzen und mit zwei Esslöffeln Limettensaft marinieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten schön glasig braten.

Für das Avocado-Mango-Tatar:

1 Mango
 1 Avocado
 1 unbehandelte Zitrone
 2 unbehandelte Orangen
 2 EL Olivenöl
 1 Schuss dunkle Sojasauce
 1 TL Akazienhonig
 1 TL körnigen Dijon-Senf
 Eine Prise Mehl
 Eine Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Mango schälen, vom Stein befreien und sehr klein würfeln. Avocado schälen, vom Stein befreien und sehr klein würfeln. Avocadowürfel und die Hälfte der Mangowürfel mit zwei Esslöffeln Zitronensaft beträufeln. Orangen halbieren und auspressen. 40 Milliliter Orangensaft, Olivenöl, Chilipulver und Akazienhonig miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado-Mango-Tatar mit der Marinade vermengen und den Senf und Sojasauce dazu geben. Die restliche Mango mit einem Schuss Zitronensaft und Akazienhonig pürieren. Diese Creme dient später als Deko. Gegebenenfalls Mehl unter die Creme heben, falls die Creme zu flüssig ist.

Für die Pumpernickelerde:

2 Scheiben Pumpernickel
 1 unbehandelte Zitrone
 10 g Garam Masala
 Salz, aus der Mühle
 Pfeffer, aus der Mühle

Pumpernickel in einem Mixer zerbröseln. Etwas Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Abrieb, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Garam Masala miteinander mischen und zum Pumpernickel geben. Nochmal alles mixen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Für die Deko:

Eine Handvoll bunte essbare Blüten
 1 Topf Kresse
 Einige Rote Chilifäden

Kresse abzupfen. Pumpernickel mit einem größeren Servierring auf Tellern anrichten. Das Avocado-Mango-Tatar darauf geben und je zwei Jakobsmuscheln seitlich daneben geben und mit der Avocado-creme, Kresse und roten Chilifäden dekoriert servieren.



Enrico Albrecht

Surf & Turf: Kabeljau mit Limetten-Apfel-Creme und Leber "Berliner Art"

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber „Berliner Art“:

200 g Rinderleber
1 grüner Apfel
1 unbehandelte Orange
60 g Butter
60 g Mehl
50 g Zucker
2 Zweige Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und anschließend melieren. 50 g Butter in einer Pfanne schaumig werden lassen und den Salbei dazugeben. Die Leber goldbraun darin anbraten und anschließend im Ofen ruhen lassen.

Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazugeben. Die Orange halbieren, auspressen, den Zucker mit dem Saft ablöschen und alles reduzieren lassen. Äpfel darin schwenken.

Für den Kabejau:

200 g Kabeljaufilet ohne Haut
1 unbehandelte Zitrone
10 g Butter
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljau salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kabeljau darin langsam anbraten. Zitrone halbieren und auspressen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Thymian und einen Spitzer Zitronensaft zum Kabeljau geben und köcheln lassen.

Für die Limetten-Apfel-Creme

2 grüne Äpfel
1 unbehandelte Limette
100 g Schmand
50 g Sahne
2 EL flüssiger Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Den Saft aus den Äpfeln drücken, es wird nur das Fruchtfleisch gebraucht.

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Sahne und Schmand mit dem Abrieb und Saft der Limette vermengen. Apfelfruchtfleisch dazugeben und alles mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kabeljau in tiefen Tellern anrichten und Limetten-Apfel-Creme daneben garnieren. Leber in Stücke schneiden, auf den Rand legen und mit Äpfeln und Salbei garniert servieren.



Margret Lindenau

Carpaccio mit Parmesantaler und Pflücksalat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Carpaccio:** Rinderfilet in 1 cm dünne Scheiben schneiden.
 300 g Rinderfilet Klarsichtfolie mit etwas Olivenöl bepinseln, die Fleischscheibe zwischen die Folien legen und flach klopfen.
 1 unbehandelte Limette Teller mit etwas Olivenöl bepinseln und etwas Pfeffer darüber streuen.
 100 ml Crème fraîche Das Fleisch von innen nach außen fächerartig darauf drapieren.
 5 EL Sahne Limette waschen und trocknen. Schale abreiben und anschließend
 1 Prise Zucker halbieren und den Saft auspressen. Crème fraîche mit Saft und Schale
 1 Prise Cayennepfeffer vermengen und Sahne, Cayennepfeffer und Zucker dazugeben. Zutaten
 4 EL Olivenöl vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. Carpaccio damit verzieren
 Salz, aus der Mühle und zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle würzen.
- Für den Parmesantaler:** Parmesan reiben und mit dem Paniermehl mischen und in einer Pfanne
 100 g Parmesan ohne Fett erwärmen, bis er zerläuft. Anschließend aus der Pfanne
 1 EL Paniermehl nehmen und erkalten lassen.
- Für den Pflücksalat:** Feldsalat, Friséesalat und Babyspinat gründlich waschen und trocken
 100 g Feldsalat schleudern.
 100 g Babyspinat Aus 2 Esslöffeln Olivenöl, Essig und Zucker ein Dressing anrühren. Mit
 100 g Friséesalat dem Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 6 EL Weißweinessig Baguette in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbräunen.
 4 EL Olivenöl Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken und auf das
 1 Prise Zucker Baguette geben.
 2 Scheiben Baguette
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kotowski

Zweierlei Pirogge mit Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel sieben, Salz untermischen. Butter in einem Glas mit ca. 150 ml heißem Wasser schmelzen. Butter-Wasser-Mischung zu dem Mehl geben und das Ganze zu einem Teig kneten.
 200 g Mehl
 2 EL Rote Bete Pulver
 2 EL Butter
 ½ TL Salz

Für die Kichererbsen-Füllung: Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Die Kichererbsen durch eine Kartoffelpresse pressen oder pürieren. Die Kichererbsenmasse in die Pfanne geben und alles vermengen. 1 TL Saft der Zitrone auspressen und hinzufügen. Currypulver, Kurkumapulver, scharfes und edelsüßes Paprikapulver hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze gut verrühren.
 250 g Kichererbsen, aus der Dose
 1 unbehandelte Zitrone
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 ½ TL gelbes Currypulver
 ½ TL Kurkumapulver
 ½ TL scharfes Paprikapulver
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Für die Feta-Spinat-Füllung: Den Spinat in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Pfanne mit dem Spinat vom Herd ziehen, abkühlen lassen, das restliche Wasser entfernen und den Spinat fein hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen, beide fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat dazugeben. Walnüsse hacken und ebenfalls unterheben. Schafskäse grob hacken. Pfanne mit dem Spinat vom Herd ziehen und den Schafskäse unterheben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, hacken und etwa 2 TL gehackten Basilikum hinzufügen.
 300 g Spinat
 1 große Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 100 g geräucherter Schafskäse
 100 g Walnüsse
 ½ Bund Basilikum
 2 EL Butter
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Piroggenteig dünn ausrollen und mit Hilfe eines Glases oder eines Anrichteringes (ca. 6 cm Durchmesser) von dem hellen und dem roten Teig jeweils 10 Kreise ausstechen. Auf die roten Teigkreise jeweils 1 TL der Kichererbsen-Füllung geben und auf die hellen Teigkreise jeweils 1 TL der Spinat-Feta-Füllung geben. Die Teigkreise überklappen und verschließen. Die Piroggen ins leicht kochende Wasser geben. Wenn sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausschöpfen.

Für die Salbeibutter: Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter zupfen und zu der Butter in die Pfanne geben. Leicht salzen und alles gut durchschwenken.
 ½ Bund Salbeiblätter
 150 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Piroggen auf Tellern anrichten, mit Salbeibutter beträufeln und servieren.



Arno Weiss

Überbackener Gemüse-Palatschinken mit Wiener Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Palatschinken:

2 Eier
250 ml Milch
4 EL Weizenmehl
50 g Parmesan
neutrales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl, Milch, eine Prise Salz hinzufügen und vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig hineingeben und zwei Palatschinken ausbacken. Parmesan fein reiben und jeweils 2 EL Parmesan auf die Palatschinken geben. Palatschinken warm halten.

Für die Gemüsefüllung:

1 Karotte
1 kleine rote Paprika
3 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 süß-saure Essiggurke
50 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
neutrales Öl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, fein gemahlen

Karotte schälen und klein schneiden. Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, schälen, putzen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Karotten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin scharf anbraten und ca. 8 min. garen bis das Gemüse weich gegart ist. Petersilie unterheben. Auf einen Teller zum Auskühlen geben.

Parmesan reiben. Essiggurke fein schneiden und zusammen mit 2 EL Palatschinkenteig, 2 EL Parmesan und dem angebratenen Gemüse vermengen. Masse mit Pfeffer würzen und auf die fertigen Palatschinken verteilen, einrollen, mit etwas Parmesan bestreuen und ca. 5 min. im Ofen überbacken.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
20 ml Weißweinessig
1 EL Maiskeimöl
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln und salzen.

Knoblauch abziehen, klein schneiden, mit dem Messer zerdrücken, zur Gurke geben und vermengen. Vor dem Servieren den Gurkensaft abgießen und die Gurken mit Zucker, Essig und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Palatschinken auf Tellern anrichten, den Gurkensalat in einem extra Schälchen dazu reichen und servieren.