

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 12. Februar 2018 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Malkiel Rouven Dietrich

Venusmuscheln im Ingwer-Kokos-Sud mit Süßkartoffel-Chips und Tomaten-Mango-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud: Fritteuse vorheizen.

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Scheiben Ingwer
2 TL Anissamen
2 EL mildes Olivenöl
1 TL Anislikör
400 ml Fischfond
100 g Sahne
100 ml Kokosmilch
2 TL Speisestärke
½ Vanilleschote
30 g kalte Butter
1 Prise mildes Chilipulver
1 EL schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Anissamen im Mörser grob zerstoßen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Anis darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Likör ablöschen, Fond dazugeben und den Sud knapp unter dem Siedepunkt 10 - 15 min. köcheln lassen.

Sahne und Kokosmilch hinzufügen und den Sud nochmals erhitzen.

Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Wieder in den Topf geben und erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter den leicht kochenden Sud rühren, bis er sämig gebunden ist und den Sud 1 bis 2 min. köcheln lassen.

Eine halbe Vanilleschote in den Sud geben, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Die kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren und den Sud mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chilipulver abschmecken.

Für die Muscheln:

2 kg Venusmuschel
Eine handvoll Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, geöffnete Exemplare aussortieren. Bevor sie verarbeitet werden, müssen die Muscheln mehrere Minuten im kochenden Wasser gegart werden.

Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen, in ein Gewürzsäckchen füllen und das Säckchen verschließen. In einem Topf 1/4 Liter Wasser mit dem Gewürzsäckchen bei mittlerer Hitze aufkochen und salzen. Die Muscheln hineingeben, den Deckel auflegen und alles zum Kochen bringen. Sobald sie sich nach einigen Minuten geöffnet haben, die Muscheln mit der Schöpfkelle herausheben. Geschlossene Muscheln entfernen.

Für die Pommes:

3 große Süßkartoffeln (ca. 1 kg)
½–1 TL mildes Currypulver
¼ TL milde Chiliflocken
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln.

Die Süßkartoffelscheiben in der Fritteuse knusprig frittieren.

1 EL Salz mit Curry und Chiliflocken zu einem Currysatz mischen.

Mit der Schöpfkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Currysatz würzen.

Für die Salsa: Für die Tomaten-Mango-Salsa die Tomaten vierteln Stielansatz, Strunk und Kerne entfernen. Die Viertel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mango auf die schmale Seite stellen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, schälen, in ca. 8 mm große Würfel schneiden und zu den Tomatenwürfeln in die Schüssel geben.

2 Tomaten
1 reife Mango
1 Frühlingszwiebel
1 Limette
1–2 TL Olivenöl
1 EL Tomatenketchup
mildes Chilisalز

Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und unter die Tomaten- und Mangowürfel mischen. Limette halbieren und einen Spritzer Limettensaft dazu geben. Olivenöl und Ketchup dazu geben und verrühren. Mit Chilisalز abschmecken.

Die gegarten Muscheln mit dem Anis-Ingwer-Koks-Sud mischen, auf vorgewärmte tiefe Teller geben, Chips und Salsa dazu reichen und servieren.



Marieluise Baumeister

Lauwarmes Birnen-Lauch-Gemüse mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Mandel-Blätterteigstange

dazu Blätterteigstangen Zutaten für zwei Personen

Für das Birnen-Lauch-Gemüse:

- 2 Stangen Lauch
- 4 feste Birnen (z.B. Gute Luise)
- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- 50 g Walnüsse
- 1 Bund Schnittlauch
- 8–10 Zweige Thymian
- 4 EL Orangenessig
- 2 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Rapsöl
- Puderzucker, zum Bestäuben
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 160 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Walnüsse für ca. 10 min im Backofen ohne Fett anrösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.

Für die Vinaigrette Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Orangenessig, 3 EL Wasser, Honig und Zitronensaft mit einem kleinen Schneebesen verquirlen, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Olivenöl und Rapsöl langsam unter konstantem Rühren zugeben, bis eine homogene Vinaigrette entstanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser zum Verdünnen zugeben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Vinaigrette heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauch putzen und schräg in ca. 1–1,5 cm breite Scheiben schneiden. In ein grobes Sieb geben und unter kaltem fließendem Wasser gründlich abwaschen, gut abtropfen lassen.

Birnen waschen, trocken reiben, in Achtel schneiden und Stielansatz und Kerngehäuse entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Birnenspalten hinzugeben und ca. 3 - 4 min. anbraten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Die andere Hälfte der Zitrone auspressen, die Birnenspalten damit ablöschen und kurz durch schwenken. Birnen aus der Pfanne nehmen und in eine große Schüssel geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Lauch hineingeben. Ca. 2 - 3 min. unter gelegentlichem Schwenken anbraten. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zu dem Lauch in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch zu den Birnen in die Schüssel geben, 2/3 der Vinaigrette und die gehackte Walnüsse zugeben und alles vorsichtig vermengen.

Für den karamellisierten Ziegenfrischkäse:

- 100 g Ziegenfrischkäsetaler
- 1 Orange
- 2 EL Butter
- 2 EL Honig

Orange halbieren und auspressen. 2 EL Butter und 2 EL Honig in einer Pfanne schmelzen. Ziegenkäsetaler von beiden Seiten kurz darin schwenken. Mit etwas Orangensaft ablöschen.

Für die Blätterteigstangen:

2 Scheiben TK-Blätterteig

1 EL gehackte Mandeln

1 Ei

Salz, aus der Mühle

Die angetauten Blätterteig-Scheiben nebeneinanderlegen und weiter auftauen lassen. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Dann zum Auskühlen auf einen kalten Teller gleiten lassen.

Das Ei trennen und eine Blätterteig-Scheibe mit dem Eigelb einpinseln, die Mandeln darüber verteilen und etwas salzen. Die 2. Teigscheibe auf die belegte 1. Scheibe legen, leicht andrücken und in etwa 2-cm-breite Streifen schneiden. Die Streifen gegeneinander verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 15 min. backen, bis die Stangen etwas Farbe bekommen.

Das Gemüse auf Teller geben, Ziegenfrischkäsetaler darauf anrichten und mit der übrigen Vinaigrette beträufeln. Blätterteigstangen dazu reichen.



Dirk Makies

Zweierlei Paprikasuppe mit Garnelen-Spieß und Parmesan cracker

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprikasuppe:

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika (es gehen auch Grüne)
2 große Zwiebel
2 Zehe Knoblauch
400 ml Hühnerfond
¼ TL Chiliflocken
1 Msp. gelbes Curry
½ L Sahne
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Paprika putzen und klein würfeln. Zwiebeln häuten und würfeln.

Knoblauch ebenfalls häuten und fein schneiden. Öl in zwei verschiedenen Töpfen erhitzen. Zwiebel und Knoblauch gleichmäßig auf die zwei Pfannen verteilen und glasig dünsten.

Die gelben Paprikawürfel in die eine und die roten Paprikawürfel in die andere Pfanne geben. Kurz anbraten und mit jeweils 200 ml Hühnerfond auffüllen. Chiliflocken zu den roten Paprikawürfeln und Curry zu den gelben Paprikawürfeln geben. Beide Paprikasorten garen bis sie weich sind.

Die Topfinhalte zum Pürieren in zwei hohe Gefäße umfüllen, beides pürieren und beide Massen nacheinander in zwei unterschiedliche Gefäße durch ein Sieb streichen, damit die bitteren Schalen zurückbleiben.

Beide Paprikapürees zurück in die zwei Töpfe geben, jeweils ¼ L Sahne hinzugeben, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Für den Spieß und den Cracker:

2 Scampi
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi kurz von allen Seiten scharf anbraten. Etwas salzen. Die fertig gegarten Scampi jeweils auf einen Spieß stecken.

Für den Cracker:

40 g Parmesan

Parmesan reiben. Backpapier auf einem Ofenblech ausbreiten, vier gleiche große Häufchen geriebenen Parmesan darauf geben und für ca. 5 min. in den vorgeheizten Ofen geben bis jedes Häufchen zu einer flüssigen Parmesanmasse geschmolzen ist.

Für die Garnitur:

1 EL Creme double
etwas Kapuzinerkresse

Die Suppe kurz vorm Servieren mit etwas Creme double und einigen Blättchen Kapuzinerkresse garnieren.

Die gelbe und die rote Paprikasuppe zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.



Doreen Hoppe

Lauwarme Gurkensuppe mit Garnelen im knusprigen Glasnudel-Mantel und Ziegenkäse-Törtchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Gurkensuppe:

1 Salatgurken
10 Snackgurken
200 ml Spreewälder Gewürzgurken mit Gurkenwasser
500 ml Gemüsefond
500 g griechischer Naturjoghurt 10%
250 g Crème fraîche
100 ml weißer Weißweinessig
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 TL flüssiger Honig
1 TL bulgarisches Tzubritza
1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Dill
1 Kästchen Gartenkresse
1 Handvoll Radischensprossen
5 Radieschen
Olivenöl, zum Anbraten
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ziegenkäse-Törtchen:

6 Yufkateigblätter
200 g Ziegenfrischkäse
1 EL Butter
1 Ei
1 rote Chilischote
5 Zweige Thymian
5 EL flüssigen Honig
100 g Bacon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die frittierten Garnelen:

4 küchenfertige Garnelen mit Schwanz
100 g Glasnudeln
200 ml dunkle Sojasauce
¼ Bund Koriander
1 TL neutrale Öl
0,5 Knoblauchzehen
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Gewürzgurken abgießen, klein schneiden und dazu geben. Gurkenwasser aufheben. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. 9 Snackgurken schälen, würfeln und mit der anderen Gurke zusammen in den Topf geben. Eine Snackgurke als Garnitur zurückhalten. Mit Fond ablöschen und etwas Gurkenwasser einfüllen. Essig und Honig dazu geben. Nach Bedarf die Zitrone halbieren, auspressen und einige Spritzer Zitronensaft unterheben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Dill abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und dazu geben. Joghurt, Tzubritza und Crème fraîche unterheben und das Ganze pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen halbieren. Die Suppe mit Radieschen, Radieschensprossen und Gartenkresse dekorieren.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Ei trennen. Den Yufkateig in vier 12 cm große Quadrate schneiden. Von diesen vier Quadraten zwei mit Eiweiß bestreichen und die anderen zwei versetzt darauf legen, in zwei Muffinförmchen drücken und mit Butter bepinseln. Den Ziegenfrischkäse reinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Honig darauf verteilen. Thymian abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Speck würfeln. Chilistreifen, Speck und Thymian in die Ziegenkäsetörtchen geben, Teig oben verschließen und für zehn Minuten im Backofen ausbacken.

Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides mit Öl und Salz und Pfeffer mischen und die Garnelen darin marinieren. 50 g Glasnudeln zwei Minuten in heißem Wasser einweichen. Die restlichen Glasnudeln zwei Minuten in Sojasauce einweichen. Die Garnelen jeweils verschieden mit den Glasnudeln umwickeln und in der Fritteuse knusprig ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jana Schäfer

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Rucola-Topping und Blätterteigstange

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Süßkartoffeln
2 Schalotten
100 ml Kokosmilch
200 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
1 unbehandelte Orangen
1 Muskatnuss
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Alles in einem Topf in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Orange halbieren und auspressen. Mit Orangensaft ablöschen und diesen kurz kochen lassen, damit es leicht karamellisiert. Gemüsefond und Sahne zugeben und kochen. Wenn die Süßkartoffeln weich sind mit einem Pürierstab pürieren. Salz, Pfeffer, Kokosmilch und Muskatnuss abschmecken.

Für das grüne Pesto:

75 g Basilikum
30 g Pinienkerne
20 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Knoblauch abziehen. Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Olivenöl in die Moulinette geben und mixen. Parmesan reiben, unterheben und alles mit Salz abschmecken.

Für die Blätterteigstangen:

1 Rolle Blätterteig
50 g Emmentaler

Emmentaler fein reiben. Blätterteig auslegen, mit dem Pesto bestreichen und mit Emmentaler bestreuen. Teig zu einer Stange drehen und im Backofen 10-15 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und durchgebacken ist.

Für das Rucola-Topping:

1 Bund Rucola
Öl, zum frittieren

Öl in der Fritteuse erhitzen. Rucola waschen und trocken wedeln. Rucola in der Fritteuse knusprig ausbacken.

Suppe in tiefe Teller geben und den frittierten Rucola auf die Suppe setzen, die Blätterteigstange schräg über die Suppe legen und servieren.