

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2018** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Inga Quotadamo

Spinat-Basilikum-Cannelloni mit Bulgur, Tomatensalsa und Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Cannelloni: Die Zucchini waschen, trocken tupfen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Salzen, mit Öl beträufeln und nach 5 Minuten mit einem Küchenpapier abtupfen.
 100 g Babyspinat
 2 große Zucchini
 100 g Bulgur
 1 kleine Knoblauchzehe
 ½ Bund Basilikum
 60 ml Zitronensaft
 2 EL Olivenöl
 4 Zweige frischer Majoran
 200 ml Gemüsefond
 1 TL getrockneter Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salsa: Knoblauch abziehen. Tomaten abgießen und mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano, Fenchel und Zitronenschale fein mixen. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 2 reife große Tomaten
 6 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
 1 kleine Knoblauchzehe
 1 TL Oregano
 0,5 TL Fenchelsamen
 0,5 TL Zitronenabrieb
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat: Rucola waschen und trocken schleudern. Tomatensalsa auf Teller verteilen. Radieschen und Oliven klein schneiden und die Rollen damit garnieren.
 50 g Rucola
 8 entsteinte Oliven
 2 Radieschen

Für die Garnitur: Mit Rucola und rote Bete Sprossen dekorieren.
 Rote Bete Sprossen
 Rote Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kali Schneider

Dreierlei von der Nordseekrabbe: Krabbenbrot, Krabbencocktail und Krabben-Bulette mit Wasabi-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Krabben Natur: Den Servierring innen leicht einölen.
 100 g Nordseekrabben Zwei runde Scheiben vom Schwarzbrot ausstechen. Die
 2 TL Lachskaviar Schwarzbrotsscheiben mit Butter bestreichen.
 2 Scheiben Vollkornbrot Öl in einer Pfanne erhitzen, den Servierring einsetzen und das Ei im
 1 Ei Metallring braten, Sahne hinzugeben und mit Salz bestreuen. Ei auf das
 100 ml Sahne Brot geben, Krabben darüber. Mit Lachskaviar und der Kresse bestreuen.
 1 EL Gesalzene Butter
 1 EL Neutrales Öl
 ½ Kästchen Gartenkresse

Für den Krabben-Cocktail: Avocado schälen, den Kern entfernen und die Frucht in kleine Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Fruchtkerne auslösen.
 100 g Nordseekrabben Beides in eine Schüssel geben und die Krabben zufügen. Zitrone
 1 Avocado auspressen. Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben
 1 Chicorée und einige Minuten ziehen lassen.
 1 Granatapfel Für die Sauce Mayonnaise mit Tomatenmark, Sahne und Calvados
 ½ Zitrone (Saft) gleichmäßig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 1 EL Calvados Mit Cayennepfeffer nachwürzen. Chicorée waschen, trocken wedeln und in
 6 EL Mayonnaise feine Streifen schneiden. Die Mischung auf dem Chicorée anrichten.
 3 EL Tomatenmark
 4 EL Sahne
 1 TL Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Krabben-Buletten: Krabben und Pistazien fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.
 200 g Nordseekrabben Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Koriander
 1 Knoblauchzehe abrausen, trocken wedeln und die Blättchen fein hacken.
 2 Stiele Koriander Krabben mit Pistazien, Knoblauch, Chili, Koriander, Ei, Mehl und
 1 EL Pistazien Semmelbröseln verkneten. Je 1 EL von der Masse abstechen, kleine
 1 Ei Bällchen formen und leicht plattdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und
 30 g Mehl die Küchlein darin bei mittlerer Hitze ringsherum goldbraun braten.
 40 g Semmelbrösel
 2 EL geröstetes Sesamöl

Für die Wasabi-Creme: Wasabi und Crème fraîche verrühren und mit etwas Salz würzen.
 50 ml Crème fraîche In eine Spitztülle füllen und neben die Krabbenbuletten drapieren.
 2 TL Wasabi
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Langlotz

Herzhaft-süße Tomaten-Pancakes mit Paprika-Schaum

Zutaten für zwei Personen

- Für die Pancakes:** Die Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.
 300 g Kirschtomaten Rosmarin und Basilikum abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.
 3 Eier (Größe L) Eigelbe in einer Schüssel mit Rosmarin, zwei Dritteln vom Basilikum, dem
 ½ Zitrone (Abrieb) Hartkäse und etwas Salz glatt rühren. Mehl und Backpulver untermischen.
 200 g Ricotta Eischnee unter den Teig heben.
 25 g italienischer Hartkäse Tomaten abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
 100 g Mehl In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, darin nach und nach
 1 EL Backpulver kleine Pancakes backen. Ein paar Tomatenscheiben draufgeben und
 1 Zweig Rosmarin Pancakes wenden. Etwas Butter zugeben und weitere 2-3 Minuten
 2 Stiele Basilikum backen.
 50 g Butter, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
- Für den Paprika-Schaum:** Paprikaschote und Tomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke
 1 rote Paprikaschote schneiden. Im Gemüfefond garen. Die Stücke abgießen und pürieren.
 2 Große Tomaten Zitrone auspressen. Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl
 1 Schalotte andünsten. Pürierte Paprika, Sahne und den Zitronensaft zugeben und mit
 ½ Zitrone (½ TL Saft) Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
 250 ml Gemüfefond Kalte Butterflöckchen dazugeben und mit einem Pürierstab schaumig
 100 ml Sahne schlagen.
 4 kalte Butterflöckchen
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Pinienkerne:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
 40 g Pinienkerne Mit Ahornsirup, Senf und Orangenabrieb vermengen.
 8 EL Ahornsirup Mit Salz und Pfeffer würzen.
 2 EL mittelscharfer Senf
 ½ Orange (Abrieb)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Basilikum abbrausen, trocken wedeln und grob hacken. Mit dem
 2 Stiele Basilikum Pinienkern-Ahornsirup-Mix verrühren. Pancakes damit beträufeln und
 25 g italienischen Hartkäse Hartkäse darüber reiben.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sylvia Müller

Rösti mit flambierter Hähnchenleber und Zucchini

Zutaten für zwei Personen

- Für die Rösti:** Die Kartoffeln schälen und mit einer Rösti-Reibe reiben.
 200 g mehligkochende Kartoffeln Butterschmalz in eine Pfanne geben und erwärmen, die geriebenen
 2 EL Butterschmalz Kartoffeln dazugeben und bei hoher Hitze glasig anbraten bis diese
 1 TL Muskat zusammenkleben.
 Salz, aus der Mühle Temperatur stark reduzieren, Teller auf die Pfanne geben und ca. 15-20
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Minuten garen lassen. Nach Ende der Garzeit die Temperatur stark
 erhöhen. Pfanne umdrehen damit Rösti auf dem Teller liegt und wieder
 zurück in die Pfanne schieben um die zweite Seite zu bräunen.
 Die Pfanne wieder drehen, damit Rösti auf dem Teller zu liegen kommt. Mit
 Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und halbieren.
- Für die Hähnchenleber:** Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zucchini in Scheiben
 200 g Hähnchenleber schneiden. Hähnchenleber, Zwiebel- und Zucchinischeiben mit Salz und
 ½ Zucchini Pfeffer würzen und in Butterschmalz mit dem Thymian langsam braten.
 ½ Zwiebel Portwein hinzufügen und mit dem Cognac ablöschen und flambieren.
 2 Zweige Thymian
 4 cl Cognac
 100 ml Portwein
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer
- Für die Garnitur:** Kürbiskernöl über die Leber tröpfeln und Rosmarin dazugeben.
 50 ml Kürbiskernöl
 2 Zweige Rosmarin

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Truckenbrod

Lachstatar mit Limettencreme in der Parmesanschale & Gurkensuppe mit Matjestatar

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar: Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

200 g Lachsfilet (ohne Haut) Lachsfilet und Räucherlachs waschen, trocken tupfen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
 200 g Räucherlachs
 1 Knoblauchzehe Frühlingslauch und Dill abbrausen und trockenwedeln. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, Dill klein hacken. Limette waschen, die Schale mit einer Zitrusreibe abreiben, halbieren und den Saft auffangen. Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingslauch und Dill mit Honig, Öl, Limettensaft und Abrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
 1 Rote Zwiebel
 1 Limette
 ½ Bund Dill
 3 Stangen Frühlingslauch
 1 EL Honig
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Limettencreme: Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Crème fraîche mit Limettensaft abschmecken.
 200 g Crème fraîche
 1 Limette

Für die Parmesanschale: Parmesan reiben und kreisförmig auf ein Backblech mit Backpapier legen und backen. Wenn der Käse Goldbraun geworden ist, heraus nehmen und über eine kleine Schale legen.

Für das Matjestatar: Matjes abtupfen und die Zwiebel abziehen. Matjes, Apfel, Zwiebel und Gurke in Würfel schneiden und vermengen.
 2 Matjesfilets
 1 rote Zwiebel
 ¼ Gurke
 ½ Apfel

Für die Gurkensuppe: Dill abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und den Saft auffangen. Gurke waschen, klein schneiden und mit Crème fraîche, Dill und Knoblauch pürieren. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken
 1 Gurke
 1 Knoblauchzehe
 200 g Crème fraîche
 1 Zitrone
 ½ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.