



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 25. August 2009 |

„Schollenrollen Orange“ von Christina Hutter

Zutaten für zwei Personen

4	Schollenfilets, ohne Haut
250 g	Wildreis
1	Zitrone, unbehandelt
2	Schalotten
1	Zucchini, klein
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Babymöhren, mit grün
150 ml	Orangensaft
4 EL	Frischkäse
1TL	Senf, scharf
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Den Wildreis in Salzwasser bissfest garen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft einer halben Zitrone beträufeln, salzen und mit dem Senf bestreichen.

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Zucchini mit einem Sparschäler längs in Streifen schneiden. Je einen Streifen auf den Schollenfilets verteilen. Anschließend die Schollenfilets aufrollen und mit den Holzspießen feststecken.

Die Babymöhren putzen und das Grün bis auf zwei Zentimeter abschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Babymöhren darin anschwitzen. Den Orangensaft dazugießen und zugedeckt zehn Minuten schmoren. Anschließend die Schollenrollen hinzugeben und weitere zehn Minuten garen. Nun die Babymöhren und die Schollenrollen herausnehmen, auf eine Servierplatte legen und im Backofen warm stellen.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem Frischkäse in die Sauce geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

„Zitronengrascurry mit Garnelenspieß“ von Nikolai Petrow

Zutaten für zwei Personen

8	Riesengarnelen, ohne Kopf und Schale
2 Stangen	Zitronengras
1	Kaffir-Limettenblatt
1	Limette, unbehandelt
1	Schalotte
1 Stange	Lauch
100 g	Ingwerscheiben, aus dem Glas
1	Apfel
1	Mini-Ananas
1	Banane
0,5 Bund	Blattpetersilie
150 ml	Portwein
30 ml	Wermut, französisch
25 ml	Weißwein
100 ml	Geflügelfond, hell
130 ml	Sahne
10 ml	Erdnussöl
30 g	Butter, kalt
2 TL	Currypulver
2 EL	Kokosflocken
1 Msp.	Currypaste, grün
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Zitronengras klein schneiden. Den Wermut, den Portwein, den Weißwein, das Zitronengras und das Limonenblatt aufkochen und reduzieren lassen.

Die Schalotte und ein Viertel der Lauchstange schälen, klein schneiden und dazu geben. Anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend 100 Milliliter Sahne, die Currypaste und die Kokosflocken dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen.

Den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Die Ananas und die Banane schälen und vierteln. Ein Viertel der Banane, den halben Apfel und ein Viertel der Ananas mit der Blattpetersilie in einem Mixer fein pürieren, in die Cremesuppe geben und fünf Minuten garen lassen. Anschließend die Suppe durch ein Tuch passieren. In einer Pfanne die Butter erhitzen und anschließend in die Suppe einrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Currypulver mit fünf Teelöffeln Salz vermengen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen mit dem Currysalt würzen und in dem Erdnussöl zehn Sekunden heiß anschwemmen. Anschließend mit den Ingwerscheiben auf Holzspieße stecken.

Die Holzspieße neben die aufgeschäumte Cremesuppe geben und je nach Belieben mit etwa 30 Milliliter aufgeschäumter Sahne und Limettenzesten verzieren.



„Rucolasalat mit gebratenem Ziegenkäse“ von Julija Koltunova

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rucola
80 g	Ziegenkäse
80 g	Ziegenfrischkäserolle
20	Kirschtomaten
1	Ei
6 Blätter	Frühlingsrollenteig
3 Zweige	Rosmarin, frisch
3 Zweige	Thymian, frisch
2 Zweige	Petersilie, glatt
2 Zweige	Dill
80 g	Feigensenf
160 ml	Olivenöl
40 ml	Honig, flüssig
200 ml	Balsamicoreme
4 EL	Walnussessig
2	Kapuzinerblüten, rot
2	Kapuzinerblüten, gelb
40 ml	Knoblauchöl
40 g	Pinienkerne
40 g	Kürbiskerne
40 g	Sonnenblumenkerne
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Ei trennen. Den Dill und die Petersilie abzupfen und mit dem Rucola vermischen. Die Kirschtomaten vierteln.

Den Thymian und Rosmarin klein hacken. Den Frühlingsrollenteig auslegen, mit dem Ziegenkäse und dem Ziegenfrischkäse belegen und mit Salz, Pfeffer, der Hälfte des Thymian und Rosmarin würzen und den Honig darüber träufeln. Anschließend den Teig an den Seiten mit Eigelb bestreichen, zu Päckchen zusammenfalten und in einer Pfanne mit dem Olivenöl goldgelb ausbacken.

Die Pinien-, Kürbis- und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für das Dressing den Feigensenf, das Walnussessig, das Knoblauchöl, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und den restlichen Thymian und Rosmarin vermischen. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen. Den Salat mit dem Dressing vermengen und die Tomaten hinzufügen.

Den Salat mit den Ziegenkäsepäckchen auf Tellern anrichten, mit den Kernen, den Kapuzinerblüten und der Balsamicoreme garniert servieren.



„Vanilliges Kartoffel-Sellerie-Süppchen mit Lauch und Chili-Prawns“ von André Dietzel

Zutaten für zwei Personen

4	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
5	Kartoffeln, mehligkochend
1 Knolle	Sellerie
3	Karotten
1 Stange	Lauch
1 Schote	Vanille
150 ml	Gemüsefond
75 ml	Sahne
1 Schote	Chili
1 Zehe	Knoblauch
40 g	Butter
5 EL	Olivenöl
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln und die Karotten in 20 Gramm Butter anschwitzen. Anschließend die Hälfte des Selleries und den Gemüsefond hinzugeben und das ganze kurz aufkochen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und beides hinzufügen. Das Ganze leicht kochen lassen bis das Gemüse einen leichten Biss hat.

Die Sahne hinzugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und aufmixen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Muskat darüber reiben.

Die Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken entlang einritzen und entdarmen, anschließend waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen. Die Chilischote aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Anschließend eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen, die Riesengarnelen und den Knoblauch darin von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Chili würzen und kurz ziehen lassen.

Die Lauchstange halbieren und den unteren hellen Teil in dünne Streifen schneiden. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und den Lauch darin glasig anschwitzen. Mit Salz würzen.

Zuerst die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit je zwei Riesengarnelen und etwas Lauch garniert servieren.



„Bündner Graupensuppe“ von Dorothea Böttcher

Zutaten für zwei Personen

300 g	Speck, geräuchert
6 Scheiben	Bündner Fleisch
250 g	Perlengraupen
2	Zwiebeln
2	Kartoffeln, mehligkochend
1 Knolle	Sellerie
2	Karotten
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	Sahne
3	Lorbeerblätter
100 ml	Rinderfond
1 Bund	Petersilie, kraus
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser und den Graupen zum Kochen bringen. Anschließend die Graupen abtropfen lassen.

Die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Den Speck, die Zwiebeln und die Lorbeerblätter in einem Topf anbraten. Die Karotten, die Frühlingszwiebeln und ein Viertel der Sellerieknolle klein schneiden, mit in den Topf geben und mit etwas Wasser 20 Minuten garen.

Den Speck aus dem Topf entfernen und klein schneiden. Die Graupen nun in die Suppe geben. Die Suppe mit dem Rinderfond auffüllen, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bündner Fleisch in Streifen schneiden. Den Speck und drei Viertel des Fleisches in die Suppe geben und unterheben. Den Rest Bündner Fleisch, die Petersilie und die Sahne für die Garnitur nutzen.