



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 09. Juni 2009 |

„Avocadosuppe mit Lachs-Ricotta-Nocken“ von Anne Wetterau

Zutaten für zwei Personen

150 g	Lachsfilet
300 ml	Gemüsefond
3	Frühlingszwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
1	Avocado, reif
1	Zitrone, unbehandelt
75 ml	Milch
75 ml	Sahne
100 g	Ricotta
25 g	Parmesan
1 EL	Mehl
1 EL	Butter
0,5 Bund	Basilikum
	Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Frühlingszwiebel zusammen mit dem Knoblauch circa drei Minuten in Butter andünsten. Anschließend mit Mehl bestäuben, den Fond angießen und aufkochen lassen.

Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch herauslösen und in den Fond geben. Zesten von der Zitrone reißen. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Suppe mit Zitronenzesten und Saft abschmecken und weitere zehn Minuten köcheln lassen.

Den Parmesan reiben und den Basilikum zupfen. Das Lachsfilet enthäuten und in Würfel schneiden. Anschließend mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft pürieren und mit dem Parmesan und dem Ricotta vermischen und glatt rühren. Zum Schluss die klein geschnittenen Basilikumblätter hinzufügen und erneut mixen.

Die Suppe sämig pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit Milch und Sahne abschmecken. Aus der Lachsmasse Nocken abstechen und diese kurz in kochendes Salzwasser geben.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und zwei Lachs-Ricotta-Nocken hinzufügen. Mit dem restlichen Basilikum dekorieren und servieren.



„Tomatensuppe mit Orangenklößchen“ von Charles Ebert

Zutaten für zwei Personen

500 g	Tomaten
500 ml	Gemüsefond
1	Zwiebel
1	Karotte
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1	Ei
20 g	Butter
20 g	Mehl
100 g	Grieß
100 ml	Sahne
50 ml	Milch
25 g	Butter
1	Lorbeerblatt
3	Pfefferkörner, getrocknet, schwarz
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomaten kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser circa eine Minute blanchieren. Anschließend die Haut abziehen, halbieren, den Strunk und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob hacken. Etwas Schale von der Zitrone reiben.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Karotte putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten, die Zitronenschale, das Lorbeerblatt, die Karotte und die Pfefferkörner zusammen mit dem Fond aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz würzen.

Zesten von der Orange reißen und in kochendem Wasser circa 30 Sekunden blanchieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Orange halbieren und auspressen. Den Orangensaft mit der Milch vermischen und zusammen mit der Butter und etwas Salz aufkochen lassen. Den Grieß einrieseln lassen und circa vier Minuten ziehen lassen. Das Ei aufschlagen und unterheben. Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und in die Suppe geben.

Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Die Klößchen mit einem Schaumlöffel aus der Suppe nehmen und beiseite stellen. Die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt ebenfalls entfernen.

Die Sahne steif schlagen. Die Tomatensuppe fein pürieren, zur Mehlschwitze geben und aufkochen lassen. Die Klöße nochmals in der Suppe erwärmen. Die Orangenzesten, etwas von der geschlagenen Sahne und den Orangensaft zufügen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, eine Sahnehaube darauf geben und servieren.



„Capuccino von Crème-Champignons mit pochiertem Wachtelei“ von Marika Aschwanden

Zutaten für zwei Personen

250 g	Champignons
250 ml	Rinderfond
200 ml	Sahne
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Butter
2 cl	Cognac
2	Wachteleier
1 EL	Weißweinessig
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5	Baguette
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein schneiden und in 20 Gramm Butter anschwitzen. Drei Champignons zur Seite legen. Die restlichen Pilze in einer Küchenmaschine zerkleinern, mit in die Pfanne geben und kräftig braten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Den Rinderfond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Ganze durch ein feines Sieb passieren und wieder erhitzen. Die drei Champignons einlegen.

Den Weißweinessig in kochendes Salzwasser geben. Hitze reduzieren und die Wachteleier pochieren.

Das Baguette in Scheiben schneiden und kurz in Olivenöl anrösten. Die drei ganzen Champignons aus der Reduktion nehmen, in Scheiben schneiden und auf die Baguettescheiben legen.

100 Milliliter Sahne steif schlagen. Den Schnittlauch fein hacken.

Die Pilzreduktion mit 30 Gramm kalter Butter montieren und mit der restlichen, flüssigen Sahne vermischen. In eine Kaffeetasse geben und mit geschlagener Sahne und Schnittlauch garnieren. Die Tasse und die Brotscheiben auf einen Teller geben. Die Wachteleier mit Salz und Pfeffer würzen und separat dazu servieren.



„Badische Schneckensuppe mit Chesterstangen“ von Brunhilde Bürk

Zutaten für zwei Personen

250 g	Schnecken, aus der Dose
250 ml	Kalbsfond
1	Schalotte
1	Karotte
2 Blatt	Blätterteig
1 Stange	Lauch
1 Stange	Sellerie
1	Ei
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Chester-Käse
20 g	Butter
40 ml	Weißwein, trocken
40 g	Saure Sahne
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Chester-Käse reiben und ein Ei trennen. Den Blätterteig dünn ausrollen. Ein Blatt mit Wasser bepinseln, mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Das zweite Blatt Blätterteig darauf geben, leicht andrücken und das Ganze in circa drei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Stangen mit Eigelb bestreichen und leicht mit Salz würzen. Die Chesterstangen circa 20 Minuten backen.

Die Schnecken waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Lauch und die Karotte putzen und in Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die Schalotte und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Den Lauch, den Sellerie, die Karotte, die Petersilie und die Schnecken dazugeben und kurz mit anschwitzen. Den Kalbsfond angießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die saure Sahne und den Weißwein hinzugeben.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Chesterstangen dazu servieren.



„Spargelcocktail mit Garnelen“ von Lothar Jansen

Zutaten für zwei Personen

4	Garnelen, küchenfertig
250 g	Spargel, grün
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1	Honigmelone
20 g	Salatmayonnaise
25 g	Saure Sahne
1 EL	Worcestersauce
0,5 EL	Sojasauce, hell
0,5 Bund	Basilikum
3 Zehen	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
1 EL	Erdnussöl
15 g	Pinienkerne
1	Baguette
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Spargel circa 15 Minuten in Salzwasser garen.

Etwas Schale von der Orange reiben. Anschließend die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Garnelen circa eine Minute in Erdnussöl anbraten. Mit Orangensaft und Sojasauce ablöschen. Anschließend die Garnelen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne, dem Zitronensaft und der Orangenschale vermischen. Mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kalt stellen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken und auf den Baguettescheiben verteilen. Das Baguette etwa 10 Minuten im Ofen backen.

Die Melone vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch eines Melonenviertels herauslösen und fein würfeln. Den Spargel in circa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Melonenwürfel und den Spargel mit dem Dressing vermischen. Den Basilikum zupfen, in feine Streifen schneiden und etwa die Hälfte unter den Cocktail heben.

Die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Den Cocktail in die Gläser füllen und jeweils zwei Garnelen darauf setzen. Mit dem restlichen Basilikum und Pinienkernen garnieren und servieren. Dazu das Knoblauchbrot reichen.