

# | Die Küchenschlacht - Menü am 27. Mai 2015 |

## „Vorspeisen“ Horst Lichter



### **Vorspeise: „Rote Spitzpaprika-Suppe mit Gurken-Limettenschaum und Blätterteigspirale“ von Christian Wagner**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Suppe:*

4	rote Spitzpaprika
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotte
1	reife Strauchtomate
2 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
400 ml	Gemüsefond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für den Schaum:*

1	Limette
1	Salatgurke
150 ml	Naturjoghurt
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Blätterteigspirale:*

1	Blätterteigplatte, ca. 40x40
3 EL	Butter
1 TL	Harissa-Pulver
1	Ei
1 TL	geschälte Sesamsaat
1 TL	Schwarzkümmel
1 Prise	Fleur de Sel
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Spitzpaprikaschoten sowie die Strauchtomate waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Paprika und die Tomate dazugeben. Das Mehl einstreuen und den Gemüsefond zugeben. Alles bei geringer Hitze für 15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Bedarf noch durch ein Sieb passieren.



Die Butter für die Spirale in einem Töpfchen schmelzen lassen, mit dem Harissa-Pulver vermengen und auf die Teigplatte streichen. Die gesamte Teigplatte mit etwas Salz bestreuen und etwas Pfeffer darüber mahlen.

Die Teigplatte nun zusammenklappen und zusammendrücken. Längs in circa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und zu einer Spirale drehen. Das Ei trennen, die Spirale mit dem Eigelb bestreichen und die Sesamsaat und den Schwarzkümmel darüber streuen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Das Ganze im Ofen 20 Minuten gebacken.

Die Gurke waschen, schälen und eine Hälfte in grobe Stücke schneiden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Limette waschen, die Schale etwas abreiben und den Saft der Limette ausdrücken. Die Schale sowie den Saft der Limette mit der Gurke und dem Joghurt schaumig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spitzpaprikasuppe mit Gurken-Limetten-Schaum und Blätterteigstange auf Tellern anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Rote Linsensuppe mit Joghurt-Dip und Blätterteigschnecken“ von Isabella Reindl**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Linsensuppe:*

200 g rote Linsen  
2 Möhren  
1 Knolle Fenchel  
2 kleine Zwiebeln  
500 ml Gemüsefond  
2 Zweige Rosmarin  
½ Bund Schnittlauch  
Chilisalz, zum Abschmecken  
Muskatnuss, zum Abschmecken  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Joghurt-Dip:*

200 g Naturjoghurt  
1 Zitrone  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Blätterteigschnecken:*

1 Blätterteig  
1 Ei  
100 g Parmesan  
50 g Sesamsamen  
1 Zweig Thymian  
1 TL Chilisalz

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 150 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Die Möhren und den Fenchel putzen und ebenfalls klein schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, die Möhre und den Fenchel darin anbraten. Die Linsen dazugeben und kurz mit braten. Den Gemüsefond dazu gießen. Das Ganze kochen lassen, bis die Linsen und das Gemüse gar ist. Die Suppe pürieren.

Rosmarin dazugeben und die Suppe mit dem Chilisalz und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Blätterteigschnecken den Parmesan reiben. Das Ei trennen. Das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Thymian fein hacken. Den Blätterteig mit dem Parmesan und den Sesamsamen bestreuen. Etwas Chilisalz und den Thymian darauf geben. Den Teig in einen



Zentimeter breite Streifen schneiden und aufrollen. Etwas mit dem Eigelb bepinseln und im Ofen goldgelb backen.

Für den Joghurt-Dip die Schale der Zitrone abreiben. Den Joghurt mit dem Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Rote Linsensuppe mit Joghurt-Dip und Blätterteigschnecken auf Tellern anrichten, den Schnittlauch darüber streuen und servieren.



## **Vorspeise: „Spinatsalat mit warmen Pilzen und Feuerpaste“ von Rositta Beyermann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Salat:*

200 g	Blattspinat
50	Hirschschinken
150 g	Champignons
20 g	Butter
10	Cocktailtomaten
2	Eier

#### *Für das Dressing:*

2 EL	Apfelessig
1	Schalotte
4 EL	Nussöl
2 Stiel	Petersilie
2 Stiel	Kerbel
½ Bund	Schnittlauch
75 g	Sauerrahm
25 g	Schmand
1	Zitrone
2	Eier
	Himalayasalz
	weißer Pfeffer

#### *Für die Feuerpaste:*

2	gelbe Paprika
300 g	getrocknete Tomaten
1	Peperoni
1 Zehe	Knoblauch
50 g	gemahlene Mandeln
15	Oliven
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Himalayasalz, zum Abschmecken

### **Zubereitung**

Die Eier für den Salat und für das Dressing in ausreichend Wasser hart kochen.

Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern.

Den Schinken kleinschneiden.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten.

Für das Dressing die Kräuter grob hacken. Die Schalotte abziehen und ebenfalls grob hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Essig, die Schalotte, das Öl, die Kräuter, den Sauerrahm,



den Schmand und zwei hart gekochte, gepellte Eier im Standmixer pürieren. Das Dressing mit dem Himalayasalz, dem weißen Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Eier für den Salat pellen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln.

Für die Feurpaste die Peperoni längs aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Tomaten, die Peperoni, den Knoblauch, die Mandeln und die Oliven in einer Moulinette zu einer Paste verarbeiten. Mit dem Cayennepfeffer und dem Himalayasalz abschmecken. Die Paprika entkernen, vierteln und mit der Feurpaste bestreichen.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Den Spinatsalat mit warmen Pilzen und Feurpaste auf Tellern anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Kleine Parma-Pizza mit Rucolasalat und Honig-Senf-Dressing“ von Claudio Halstenberg**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Mini-Pizza:*

50 g	Mehl
1 TL	Trockenhefe
20 ml	Milch
10 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Zucker
1 Prise	getrockneter Rosmarin
1 Prise	getrocknete Kräuter der Provence
30 g	Gouda
30 g	Parmesan
30 g	Salsiccia

#### *Für die Tomatensauce:*

1	Tomate
1	Knoblauchzehe
1 TL	Tomatenmark
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Salat:*

50 g	Rucola
30 g	Fetakäse
2	Cherrytomaten
1 EL	Honig
1 EL	Senf
2 EL	Olivenöl
1 ½ EL	Balsamicoessig
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Butter zusammen mit der Milch erwärmen.

Für den Pizzateig das Mehl, die Trockenhefe sowie das Salz, den Zucker und die Gewürze miteinander vermengen. Die geschmolzene Butter und die Milch und das Ei hinzufügen. Den Teig kneten, ausrollen und im Ofen eine Minute lang backen.

Die Tomaten waschen, schälen und hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Mit dem Tomatenmark und den Gewürzen zu einer Sauce vermengen.



Den Teig aus dem Backofen nehmen und die Sauce sowie den geriebenen Gouda darauf verteilen. Im Anschluss noch einmal für zehn Minuten backen. Mit der Salsiccia garnieren.

Für den Salat, den Rucola und die Tomaten waschen. Den Rucola trocken schleudern. Die Tomaten und den Fetakäse würfeln.

Für das Dressing den Honig, den Senf, das Olivenöl und den Balsamicoessig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf einem Teller anrichten und das Dressing hinzugeben.

Die Mini-Pizza mit Rucolasalat und Honig-Senf-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.



**Vorspeise: „Pilzpastete mit Chicorée-Orangen-Salat und Kräuter-Crème-fraîche“ von Tina Krömer**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Pilzpastete:*

1 Rolle	Blätterteig
100 g	Champignons
50 g	Shiitake
3 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel
50 g	Butter
5 EL	Olivenöl
1 EL	Gemüsefond
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Basilikum
25 g	Pistazien
1 EL	Mehl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Crème fraîche:*

100 g	Crème fraîche
2 Zweig	Koriander
1 Zweig	Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Salat:*

1	Chicorée
1	Orange
1 TL	Honig
1 TL	Balsamicoessig
2 EL	Walnussöl
1 EL	gemahlene Mandeln
	Balsamicocreme
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Pilze in die Pfanne geben, mit dem Mehl bestäuben und den Fond dazugeben, bis die Sauce eindickt.



Den Schnittlauch und das Basilikum waschen, trocknen und klein schneiden. Die Hälfte der Kräuter zu den Pilzen geben. Die andere Hälfte kann für die Kräuter-Crème fraîche verwendet werden.

Die Pistazien hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Blätterteig mit der abgekühlten Pilzmischung und den Pistazien bestreichen von den langen Seiten aus aufrollen und an den Enden den Teig zusammendrücken. Die Teigrolle für 12 bis 15 Minuten im Ofen backen.

Für die Kräuter-Crème-fraîche den Koriander und die Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden und mit der anderen Hälfte von Basilikum und Schnittlauch mit der Crème fraîche verrühren.

Für den Salat den Chicorée putzen, waschen und trocken schleudern. Die Orange schälen, filetieren und kleinschneiden. Anschließend die Orange auspressen. Der Saft kann für das Dressing verwendet werden.

Für das Dressing das Öl, den Essig, den Honig und den Orangensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangen und die Mandeln in ein Chicoréeblatt geben und das Dressing darüber träufeln. Die Mandeln darüber geben und mit etwas Balsamicocreme garnieren.

Die Pilzpastete mit Chicorée-Orangen-Salat und Kräuter-Crème-fraîche auf Tellern anrichten und servieren.