

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Ingo Endemann

Weißwein-Schnecken mit gebratenen Kräuterseitlingen im Parmesankorb und gratinierter Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnecken:
 24 Schnecken, aus der Dose, ohne Schneckenhaus, ohne Kräuter
 100 g Mehl
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 160 Grad Umluft, einen zweiten Ofen auf 160 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schnecken mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnecken kurz scharf von allen Seiten darin anbraten. Schnecken aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Pfanne aufgestellt lassen.

Für die Pilze und Sauce:
 500 g Kräuterseitlinge
 6 Knoblauchzehen
 200 ml Gemüsefond
 400 ml Grauburgunder
 4 Zweige Rosmarin
 1 Pimentkorn
 1 TL Speisestärke
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Im Bratensatz der Schnecken den Knoblauch andünsten. Kräuterseitlinge und Rosmarin hinzugeben und mitbraten. Dann Schnecken hinzugeben, alles nochmal bei hoher Hitze anbraten. Anschließend mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Piment zu den Schnecken geben, mit Zucker abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Sud ggf. mit Speisestärke binden.

Für den Parmesankorb:
 500 g Parmesankäse
 10 g getrockneten Basilikum

Parmesankäse reiben. Parmesan und Basilikum vorsichtig vermischen. Dann in 15 cm runden Kreisen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen. Ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen anschmelzen lassen bis sich Bläschen bilden. Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Backpapier ziehen und über eine umgedrehte, kleine Schüssel oder Glas legen. Im Kühlschrank aushärten lassen.

Für den Spargel:
 500 g grüner Mini-Spargel oder Thai Spargel
 200 g Parmesan
 100 g Butter
 50 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser, zum Abschrecken

Spargel in kochendem Salzwasser al dente kochen, in Eiswasser abschrecken und anschließend in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. 50 g Spargelspitzen beiseitelegen und später zu den Schnecken in den Parmesankorb geben.

Parmesan reiben. Restlichen Spargel in eine Auflaufform legen, mit Parmesan und Semmelbrösel bestreuen, Butter in Flocken darübergeben und 5 Minuten vor dem Servieren kurz im vorgeheizten Backofen unter dem Grill gratinieren.

Für die Garnitur:
 6 Zweige Rosmarin
 3 Halme Schnittlauch

Rosmarin und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Moritz Geschke

Vegetarische Börek mit Couscous-Salat und Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Börek:

- 1 Packung dreieckiger Yufka-Teig
- 250 g Schafskäse
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 3 EL Ajvar
- 1-2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 Zweig Koriander
- 1 Zweig Minze
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Pflanzenfett, zum Anbraten

Die Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und fein Scheidewänden und Kernen befreien. Klein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Koriander, Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Chili, Knoblauch, Koriander, Minze und Petersilie in einen Mixbecher geben, dann Schafskäse, Ajvar, Zitronensaft, Olivenöl und Paprikapulver hinzugeben. Alles mit einem Stabmixer vermengen.

Yufka-Teig auf der Arbeitsfläche auslegen, die Schafskäse-Kräutermasse portionsweise auf die Teigblätter geben und einrollen. Ei verquirlen, die Teigenden damit bestreichen und auf diese Weise fixieren.

Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin ringsherum braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Couscous-Salat:

- 125 g Couscous
- 1 rote Paprikaschote
- ½ Salatgurke
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 50 g Schafskäse
- 3 EL Ajvar
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL flüssiger Honig
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Minze
- 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen und würfeln. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Paprika waschen, trockentupfen, dann halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und anschließend den Couscous hinzufügen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Ajvar mit 125 ml lauwarmem Wasser, Tomatenmark, Paprikapulver, Honig und dem Saft einer halben Limette vermengen. Sud zum Couscous geben, vermengen und ziehen lassen.

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Couscous mit Gurke, Tomaten, Paprika, Petersilie und Minze vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schafskäse grob zerbröseln. Beides mit dem Couscous-Salat anrichten.

Für den Minz-Joghurt:

- 100 g griechischer Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Mayonnaise
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Zweig Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt mit Knoblauch, Petersilie, Minze und Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvio Orro

Miso-Jakobsmuschel mit Chorizo, Kartoffel-Espuma und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel mit Chorizo:

4 Jakobsmuscheln
100 g weiche, grobe Chorizo
30 g Butter
1 EL helle Miso-Paste
Pflanzenöl, zum Braten

Die Chorizo sehr fein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer zweiten Pfanne die Jakobsmuscheln in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Vom Herd nehmen und Butter sowie die Miso-Paste dazugeben. Beides schmelzen lassen und die Jakobsmuscheln mit Miso-Butter übergießen.



Empfehlenswert sind laut WWF **Jakobsmuscheln**, die aus dem Fanggebiet **FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa)** stammen und mit der **Hand gesammelt** werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das **MSC- Gütesiegel** zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

Für den Kartoffel-Espuma:

330 g mehlig kochende Kartoffeln
25 g Butter
150 ml Milch
0,5 g Muskatnuss, zum Reiben
1 g Salz

Kartoffeln schälen. Dann genau 250 g Kartoffeln in Salzwasser kochen. 50 ml Kartoffelwasser abschöpfen, dann die Kartoffeln abgießen und passieren oder stampfen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffelmasse mit heißer Milch, Kartoffelwasser und Butter verrühren. Mit Muskat und Salz würzen und heiß in den Sahne-Siphon füllen. 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Bis zum Servieren im Wasserbad bei max. 75 Grad warmhalten.

Für das Kräuter-Öl:

½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
3 EL Rapsöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mithilfe eines Entsafters entsaften. Kräutersaft mit dem Öl mischen und anschließend mit einem Mixstab pürieren. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse
1 Zitrone
1 TL Öl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Erbsenkresse vom Beet schneiden und mit Zitronensaft und Öl beträufeln. Mit etwas Pfeffer auf den Espuma geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Pirner

Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust und Riesengarnelen

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 4 Riesengarnelen, geschält und entdarnt
- 3 Scheiben Toastbrot
- 2 Köpfe Mini-Romanasalat
- 100 g Cocktailtomaten
- 1 EL getrocknete Cranberrys
- 2 EL Mandeln
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL Butter
- 50 g Parmesan
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Steak-Grillgewürz
- Mildes Chilisalzt, zum Abschmecken

Den Salat in einzelne Blätter teilen, waschen und trockenschleudern. Die Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Anschließend die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Butter in einen Topf geben und bräunen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Nachhitze zum Fertigbaren nutzen. Braune Butter hinzufügen und Steak- und Grillgewürz und etwas Chilisalzt drübergeben und warmhalten.

Garnelen waschen und trockentupfen. Eine kleine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Garnelen darin braten und mit etwas brauner Butter übergießen.

Toastbrot in Würfel schneiden und in einer weiteren Pfanne goldbraun anrösten. Mandeln grob hacken und auf dem Salat verzieren. Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten und ebenfalls über den Salat geben.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

Für das Dressing:

- 1 Sardellenfilet, in Öl
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Ingwer
- 20 g Parmesan
- 50 ml warmer Hühnerfond
- 1 EL Weinbrand
- 1 EL Weißweinessig
- ½ TL Dijonsenf
- 1 TL Tomatenketchup
- 100 ml neutrales Öl
- Mildes Chilisalzt, zum Würzen
- 1 Prise Zucker

Eigelb vom Eiweiß trennen. Anschließend Eigelb, Senf, Ketchup, Weinbrand und das lauwarme Hühnerfond in einen hohen Rührbecher geben und das Ganze mit einem Stabmixer vermengen. Dabei nach und nach etwas Öl hinzugeben und untermixen. Anschließend den Knoblauch abziehen und halbieren. Ingwer schälen. Parmesan reiben. Einen Teil vom geriebenen Parmesan zum Garnieren zur Seite stellen. Die halbe Knoblauchzehe mit dem Ingwer, der Sardelle, dem geriebenen Parmesan und dem Essig untermischen. Dressing mit Chilisalzt und 1 Prise Zucker würzen und kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Darius Kühner

Garnelen-Forellen-Frikadellen mit Dill-Mayonnaise und Radieschen-Relish

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen-Forellen-Frikadellen:

100 g Eismeergarnelen
 120 g Räucherforellenfilet
 1 Scheibe Toastbrot
 1 Zitrone
 50 g Butterschmalz
 2 Eier
 40 ml Sahne
 ½ TL Ingwerpulver
 1 TL süßes Paprikapulver
 2 EL Pankobrösel
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Toastbrot würfeln und mit der Sahne in einer kleinen Schüssel einweichen lassen. Forellenfilet zerteilen, in eine zweite Schüssel geben und mit Stärke bestäuben. Eier trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Eiweiß leicht aufschlagen. Das eingeweichte Toastbrot, Ingwerpulver, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und die Eiweiße zum Forellenfilet geben und alles gut mischen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb, Pankobrösel und Garnelen unter die Forellen-Masse rühren. Anschließend die Schüssel mit der Fischmasse kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und diese bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten pro Seite braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

Für die Mayonnaise:

2 Eier
 1-2 EL Weißweinessig
 1-2 TL süßer Senf
 200 ml Distelöl
 1 TL getrocknete Dillspitzen
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Weißweinessig, Salz und Pfeffer in einem Mixbecher verrühren. Langsam etwas Öl dazugeben und mit dem Mixstab pürieren. Solange Öl nachgießen bis die Mayonnaise andickt. Zum Schluss Senf und Dillspitzen in die cremige Mayonnaise geben und verrühren.

Für das Radieschen-Relish:

½ Bund Radieschen
 1 TL flüssiger Honig
 1-2 TL süßer Senf
 ½ TL Fenchelsamen
 ½ TL rosa Pfefferbeeren
 50 ml fruchtiges Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Radieschen putzen, klein schneiden in eine Schüssel geben. Honig, Senf, Fenchelsamen, Rosa Pfeffer und Olivenöl hinzugeben und verrühren. Mit Salz abschmecken. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.