



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 22. Januar 2008 |

Bunter Salat mit Büffelmozzarella von Moritz Claassen

Zutaten für zwei Personen

250 g	Büffelmozzarella
3	Zitronen, unbehandelt
4	Clementinen, gekühlt
1 Bund	Rucola
1	Radicchio
1 Bund	Minze
4 Scheiben	Speck, mager, dünn geschnitten
200 g	Parmesan
3 EL	Puderzucker
6 EL	Olivenöl, extra vergine
	Balsamicoessig
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz, aus der Mühle

Zubereitung

Rucola und Radicchio in mundgerechte Stücke schneiden. Die Minzblätter von den Zweigen zupfen.

Den Büffelmozzarella mit den Händen in kleine Stücke zupfen und gleichmäßig auf zwei Teller verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zestenreißer dünne Streifen von der Zitronenschale ziehen und über den Mozzarella streuen.

Die Clementinen pellen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Sparschäler zehn Streifen Parmesan abhobeln.

Die Zitronen halbieren und pressen. Den Zitronensaft mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und drei Esslöffeln Puderzucker vermischen.

Die Salate und eine Handvoll Minzblätter in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen.

Jeweils eine Scheibe Speck mit etwas Salat belegen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Clementinenscheiben auf dem Büffelmozzarella und den Zitronenschalenstreifen anrichten. Darauf die Salat-Wraps legen. Den Parmesan und je fünf Minzblätter darüber streuen und mit etwas Balsamicoessig beträufeln.



Riesengarnele auf Mango-Avocado-Türmchen von Nina Rahlff

Zutaten für zwei Personen

2	Riesengarnelen, küchenfertig
1	Zitrone
1	Avocado, reif
1	Flugmango
1 TL	Senf, süß
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Chilischote, getrocknet
1	Zitrone
3 EL	Sonnenblumenöl
1 Rolle	Blätterteig, à 275 g
2	Eier
50 g	Frischkäse
1	Schalotte, klein
1 Bund	Minze
1 Msp.	Dukka
25 g	Butter, weich
	Honig
	Balsamicocreme
	Oliveneröl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Ein Ei hart kochen. Die Schalotte klein würfeln. Die Minzblättchen fein hacken. Das hart gekochte Ei klein hacken und mit dem Frischkäse, der Schalotte, der Minze und einer Messerspitze Dukka verrühren.

Das zweite Ei trennen und das Eigelb mit der Butter vermischen. Die Frischkäsemischung auf dem Blätterteig verteilen und das Ganze zu einem Röllchen formen. Die Röllchen mit der Eigelb-Butter-Mischung bestreichen und für zwölf Minuten in den Backofen geben.

Die Zwiebel fein würfeln. Eine Zitrone halbieren und auspressen.

Ein bis zwei Esslöffel Zitronensaft mit drei Esslöffeln Wasser, einer Prise Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Honig verrühren. Einen Teelöffel feine Zwiebelwürfel mit dem süßen Senf und drei Esslöffeln Olivenöl vermischen.

Die Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch der Länge nach einritzen. Die Avocadostreifen mit einem Löffel vorsichtig herauslösen. Die Flugmango schälen. Aus der Mango drei Scheiben von je einem Zentimeter Dicke schneiden und zusammen mit den Avocadostreifen in der Marinade einlegen.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Chilischote halbieren und entkernen. Eine Knoblauchzehe und die Chilischote fein hacken und ins heiße Öl geben. Die Riesengarnelen ebenfalls dazugeben und knusprig braten.

Mit einer runden Plätzchenform kleine Kreise aus den Fruchtscheiben ausstechen. Die Mango und die Avocado im Wechsel schichten. Die Garnele auf dem Türmchen drapieren und mit etwas Balsamicocreme garnieren.

Zu den Mango-Avocado-Türmchen die Frischkäseröllchen servieren.



Jakobsmuscheln in Elsässer Rieslingsauce von Klaus Kirschner

Zutaten für zwei Personen

10	Jakobsmuscheln, küchenfertig
1	Zucchini
1	Tomate
1 Zweig	Thymian
50 g	Butter, kalt
1	Schalotte
125 ml	Elsässer Riesling
125 ml	Sahne
125 ml	Fischfond
1 Zweig	Kerbel
1 Msp.	Safranfäden
	Mehl
	Butter, zum Braten
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und im heißen Öl goldbraun braten. Einen Teller mit Küchentrepp auslegen, die gebratenen Zucchini-scheiben darauf geben und im Backofen warm halten.

Die Tomate abbrühen, kalt abschrecken, die Haut abziehen und den Strunk entfernen. Die Tomate halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Jakobsmuscheln kalt abspülen und trocken tupfen. Das Muschelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Mehl bestreuen. Mit etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite drei Minuten anbraten. Zu den Zucchini in den Backofen geben.

Die Schalotte würfeln und zusammen mit dem Thymianzweig im Bratsud glasig dünsten. Mit Wein, Fischfond und Sahne ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Den Thymianzweig herausnehmen. Eine Fingerspitze Safranfäden und die Tomatenwürfel hinzufügen und die Sauce kurz aufkochen lassen.

Den Kerbel fein hacken. Die kalte Butter würfeln und in die Sauce einrühren.

Die Jakobsmuscheln und die Zucchini auf einem angewärmten Teller anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit dem gehackten Kerbel garnieren.



Gefüllte Schinkenröllchen an Salat „Winterzeit“ von Martina Albrecht

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Kochschinken
150 g	Sahnequark
70 g	Meerrettich, im Glas
1	Apfel, groß
1	Zitrone
4	Tomaten
1	Eisbergsalat
1	Radicchio, klein
50 g	Rucola
1	Salatgurke, klein
1	Paprika, gelb
50 g	Sojasprossen
2 Zweige	Petersilie, kraus
1 Bund	Schnittlauch
2 Zweige	Dill
2 TL	Sonnenblumenkerne
1 TL	Sesamsaat
1 TL	Senf
2 EL	Apfelessig
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Zubereitung

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften reiben. Den Sahnequark zusammen mit dem Meerrettich und dem geriebenen Apfel schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Jeweils zwei Blätter Eisbergsalat auf zwei Teller geben und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Schinkenscheiben mit der Sahnemasse füllen, zusammenrollen und auf die Salatblätter legen. Den Rest der Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Rollen damit garnieren.

Den restlichen Eisbergsalat, Radicchio und Rucola in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Tomaten in Spalten schneiden. Die Gurke und die Paprika würfeln.

Die Sojasprossen zusammen mit den Sonnenblumenkernen und der Sesamsaat in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

Dill und Petersilie hacken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Aus Senf, Essig, Öl, einem Teelöffel Wasser und den gehackten Kräutern das Dressing anrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Zucker abschmecken und mit dem Salat vermischen.

Den Salat und die Sprossen zu den Röllchen servieren.



Gebratene Kalbsleber auf kleinen Reibekuchen von Peter Stoppa

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Kalbsleber, à 60 g, küchenfertig
2	Kartoffeln
1	Zwiebel
1	Apfel, sauer
2	Zitronen
1	Ei
40 g	Butter, kalt
200 ml	Kalbsfond
40 ml	Apfelsaft
2 EL	Calvados
125 ml	Weißwein
1 EL	Zucker
2 EL	Mehl
1 TL	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer
	Olivener Öl

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Den Kalbsfond zusammen mit dem Apfelsaft in einem Topf erhitzen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Calvados, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit einem Teelöffel Speisestärke andicken. Vier Esslöffel kalte Butter hinzufügen und mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Kartoffeln schälen, reiben und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln. Die Kartoffeln mit der Zwiebel und einem Ei in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Eine Zitrone auspressen.

Einen Esslöffel Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Apfelscheiben hinzufügen und weich dünsten. Die Apfelscheiben mit 125 Milliliter Wein ablöschen und mit einem Esslöffel Zitronensaft aromatisieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben mit zwei Esslöffeln Mehl bestäuben und von jeder Seite drei Minuten anbraten. Die Leber anschließend pfeffern und salzen. Das Fleisch im Backofen warm halten.

Etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Reibekuchenmischung im Öl hellbraun ausbacken und anschließend mit einer Ringform zwei große Kreise ausstechen.

Die Zitrone halbieren und zwei dünne Scheiben aus der Mitte abschneiden. Die Leberscheiben auf die Reibekuchen legen und mit den Apfelscheiben anrichten. Mit Sauce beträufeln und mit den Zitronenscheiben garnieren.