



## | Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 05. Februar 2008 |

### ***Entenbrust aus der Thymian-Honigbeize mit Rapunzelsalat und Granatapfeldressing von Gerda Lesemann***

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Entenbrust
75 g	Butterschmalz
150 g	Feldsalat
200 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Wasser
100 g	Honig
2 Zweige	Thymian
2	Orangen
1	Granatapfel
1 EL	Senf
50 ml	Olivenöl
50 ml	Balsamicoessig, weiß
1 EL	Zucker
2 cl	Granatapfelsirup (Grenadine)
	Pfeffer
	Salz

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrust salzen und pfeffern und im heißen Butterschmalz von jeder Seite drei Minuten anbraten.

Eine Orange halbieren und auspressen. Die zweite Orange schälen und in Stücke schneiden.

Die Entenbrust mit Weißwein, Wasser, dem frisch gepressten Orangensaft und Honig ablöschen. Die Orangenstücke in die Flüssigkeit geben und das Ganze leicht einreduzieren lassen.

Die Entenbrust in eine Auflaufform legen und mit der Beize begießen. Die Thymianzweige dazugeben und die Auflaufform für sieben Minuten in den Backofen schieben. Danach den Backofen ausschalten und die Entenbrust im warmen Ofen ruhen lassen.

Den Feldsalat gut waschen und trocken schleudern.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Granatapfelsirup, Zucker, etwas Pfeffer und Salz verrühren und kurz mit dem Pürierstab aufmischen.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

Die Entenbrust aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Den Feldsalat auf zwei Tellern anrichten und das Dressing über den Salat gießen. Die Granatapfelkerne darüber streuen. Die Entenbrust auf dem Salat anrichten und servieren.



## ***Gebratener Chicorée mit Garnelen von Otto Bracke***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Chicorée
6	Tomaten, reif
6	Riesengarnelen, küchenfertig
2 Zehen	Knoblauch
4 EL	Honig
1 EL	Tomatenmark
	Olivenöl
	Butter
	Salz
	Pfeffer, weiß

### **Zubereitung**

Die Haut der Tomaten über Kreuz einschneiden und die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen. Die Haut abziehen, die Tomaten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Tomatenmark und die Tomatenstückchen ins heiße Olivenöl geben und bei mittlerer Hitze weich schmoren. Die Sauce nach Geschmack mit etwas Wasser verdünnen.

Drei Esslöffel Olivenöl und einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Chicorée der Länge nach halbieren. Die harten inneren Teile der Strunke so herausschneiden, dass die Hälften nicht auseinander fallen.

Den Chicorée in der Pfanne vier Minuten von einer Seite anbraten, wenden, zwei Esslöffel Honig dazugeben und weitere vier Minuten von der anderen Seite braten. Den karamellisierten Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen.

Drei Esslöffel Olivenöl in einem Stiltopf erhitzen.

Die Garnelen entdarmen. Die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und ins heiße Olivenöl geben. Die Garnelen nach drei Minuten dazugeben und zwei Minuten von jeder Seite anbraten.

Die Tomatensauce auf zwei Teller verteilen, Chicorée und Garnelen auf dem Tomatenspiegel anrichten und servieren.



## ***Mozzarella in Carozza mit Rucolasalat und Steinpilzen von Ruzica Topalovic***

### **Zutaten für zwei Personen**

4 Scheiben	Toastbrot
100 g	Mozzarella
2	Eier
60 g	Mehl
210 ml	Olivenöl
1 Bund	Rucola
50 g	Steinpilze, klein
40 g	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Kirschtomaten
1	Zitrone
20 g	Butter
10 g	Parmesan
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

### **Zubereitung**

Rucola waschen und trocken schleudern. Die Steinpilze halbieren. Die Schalotten abziehen und würfeln. Den Knoblauch fein hacken. Die Kirschtomaten halbieren. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Das Öl und zwei Esslöffel Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Rucola zum Dressing geben und das Ganze gut mischen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Steinpilze, Schalotten und Knoblauch zwei Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Tomaten dazugeben und eine Minute mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Die Ränder vom Toastbrot schneiden, die Toastbrotkanten kurz in Wasser halten und vorsichtig ausdrücken. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf zwei der Toastscheiben legen. Die übrigen zwei Scheiben als Deckel auf den Mozzarella legen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.

Die Eier mit einer Gabel in einem Suppenteller verquirlen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Carozza zuerst in Mehl und dann in der Eimasse wenden und in der heißen Butter anbraten.

Den Rucolasalat und die Steinpilz-Tomaten-Mischung auf Tellern anrichten. Den Parmesan hobeln und über den warmen Salat streuen. Die Carozza zum Salat servieren.



## ***Curry-Kürbis-Süppchen mit gebratenen Specklinsen von Hans Marcher***

### **Zutaten für zwei Personen**

25 g	Bauchspeck
25 g	Linsen, geschält, schnellkochend
1	Muskatkürbis
2	Karotten
2	Kartoffeln
2	Äpfel
1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
1 Liter	Gemüsebrühe
1 TL	Currypaste, alternativ Currypulver
200 ml	Schlagsahne
100 ml	Kokosmilch
5 EL	Kürbiskernöl
2 EL	Zucker, braun
1 Msp.	Chilifäden
	Sonnenblumenöl, zum Braten

### **Zubereitung**

Den Kürbis von der Schale befreien, entkernen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Karotten schälen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln und Äpfel schälen und klein würfeln. Den Knoblauch fein hacken.

Etwas Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch kurz im heißen Öl anschwitzen und dann die Gemüse- und Apfelwürfel hinzufügen und anrösten. Zum Schluss mit dem braunen Zucker etwas karamellisieren. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Currypaste, Pfeffer und Salz abschmecken und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Die Linsen in einen Topf mit heißem Wasser geben und gar kochen.

In einer zweiten Pfanne zwei Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln im heißen Öl anbraten.

Die Sahne steif schlagen. Die Kokosmilch in einem Topf erwärmen, mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das gar gekochte Gemüse pürieren und die geschlagene Sahne einrühren. Speck und Linsen dazugeben und das Ganze mit Pfeffer, Salz und Curry abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit etwas Kürbiskernöl, dem Kokoschaum und den Chilifäden garnieren.



## ***Liebstockel-Riesling-Süppchen von Sabine Kristen***

### **Zutaten für zwei Personen**

50 g	Liebstockel, frisch
125 g	Thaispargel, grün
1	Schalotte
1 Bund	Salbei
2 Zehen	Knoblauch
600 ml	Geflügelfond
40 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Sahne
8 Scheiben	Parmaschinken
2 Scheiben	Toastbrot
50 g	Butter
10 g	Mehl
1	Ei
1	Muskatnuss
1 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Pfeffer, weiß
	Olivenöl, zum Braten

### **Zubereitung**

15 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Eine Schalotte abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Liebstockel fein schneiden.

Die Schalottenwürfel in der heißen Butter glasig dünsten, mit Weizenmehl bestäuben, gut umrühren und mit Geflügelfond und Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise abgeriebener Muskatnuss abschmecken. Den Liebstockel dazugeben, einmal aufkochen lassen und auf kleiner Flamme warm halten.

20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Das untere Ende vom Thaispargel entfernen. Den Spargel in der heißen Butter eine halbe Minute anbraten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Eine Kelle von der Suppe abnehmen, den Thaispargel damit ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen. Die Brotwürfel und die Knoblauchzehe in die Pfanne geben und knusprig anbraten.

Je drei geröstete Brotwürfel auf ein Salbeiblatt legen und alles dünn mit Parmaschinken umwickeln, so dass man am Ende acht Päckchen hat. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brot-Saltimbocca knusprig braten.

Das Ei trennen. Die Sahne zu dem Eigelb geben, mit dem Pürierstab verquirlen und zur Bindung in die Liebstockelsuppe geben.

Die Liebstockelsuppe in tiefe Teller füllen. Den Thaispargel dazugeben und die Brotsaltimbocca darauf setzen.