



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 26. Februar 2008 |

Meeresduett: Thunfisch-Carpaccio und Räucherlachsroulade von Ingrid Teschl

Zutaten für zwei Personen

200 g	Räucherlachs, in Scheiben
400 g	Thunfisch, Sushiqualität, gekühlt
50 g	Wildlachskaviar
50 g	Kaviar, schwarz
130 g	Rahmschmelzkäse
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Dijonsenf
4 EL	Sauerrahm
4 Scheiben	Toastbrot
100 g	Rucolasalat
1 Bund	Basilikum
150 g	Parmesan
20 g	Pinienkerne
1 EL	Currypulver
	Steinpilzöl
	Balsamicoessig
	Paprikapulver, edelsüß
	Basilikum, getrocknet
	Salz
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Roulade:

Die Knoblauchzehen abziehen. Den Rahmkäse mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Sauerrahm pürieren.

Die Räucherlachsscheiben auf Klarsichtfolie legen und die Rahm-Knoblauch-Mischung über den Fisch streichen.

Etwas frisches Basilikum zupfen und die Blätter über den Lachs streuen, diesen dann in der Klarsichtfolie einwickeln und anfrieren lassen. Das Paket zwischendurch immer wieder in eine runde Form bringen, bis die Roulade fest ist.

Die Roulade vor dem Servieren antauen lassen und in Scheiben schneiden. Die Rouladen mit schwarzem und rotem Kaviar garnieren. Zwei Scheiben Toastbrot rösten, diagonal halbieren und zur Roulade reichen.

Für das Carpaccio:

Den Thunfisch aus dem Kühlschrank nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben vorsichtig plattieren.

Eine flache Platte mit Senf bestreichen und die Thunfischscheiben darauf legen. Mit gerebeltem Basilikum, Rucola und Basilikumblättern bestreuen und mit etwas Balsamicoessig und Steinpilzöl beträufeln.

Den Parmesan reiben.

Den Rand der Platte mit buntem Pfeffer, Pinienkernen, Parmesanspänen, Curry- und Paprikapulver verzieren. Das Carpaccio mit der Räucherlachsroulade anrichten und servieren.



Erbsensuppe mit Minze von Henning Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

400 g	Erbsen
1	Zwiebel
50 g	Butter
2 TL	Gemüsebrühe, gekörnt
100 g	Sahne
5 EL	Schmand
3 Zweige	Minze
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel hinzugeben und bei schwacher Hitze glasig dünsten. Die Erbsen dazugeben und kurz mitdünsten.

750 Milliliter Wasser in einem separatem Topf erhitzen und die gekörnte Gemüsebrühe darin auflösen. Die Erbsen und Zwiebelstückchen dazugeben und 13 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Nach fünf Minuten sechs Esslöffel Erbsen aus dem Topf abschöpfen und zur Seite stellen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.

Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Sahne einrühren und das Ganze drei Minuten köcheln lassen.

Die Blätter von einem Minzezweig abzupfen.

Drei Esslöffel Schmand in einen Pürierbecher geben, und mit den Minzeblättchen zusammen pürieren.

Die Blätter von den übrigen zwei Minzezweigen abzupfen und in Streifen schneiden.

Die Suppe auf zwei Suppenteller verteilen. Die Erbsen in die Suppe geben. Je zwei Teelöffel Schmand oben aufgeben und mit den Minzestreifen verzieren.



Lauwarmes Lachs-Carpaccio mit Kartoffel-Birnen-Auflage von Henning Haselau

Zutaten für zwei Personen

150 g	Lachsfilet, küchenfertig
150 g	Räucherlachs in Scheiben
1	Kartoffel, groß, festkochend
1	Birne, süß
1 Kopf	Radicchio, klein
80 ml	Sahne
2 TL	Dijonsenf, körnig
1	Limette
6 EL	Olivenöl
2 EL	Honig
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und mit dem Räucherlachs abwechselnd auf einem großen Teller auslegen.

Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Einen Esslöffel Limettensaft, drei Esslöffel Olivenöl, den Honig und den Senf in einer Glasschale zu einem Dressing verrühren und über den Lachs geben.

Den Radicchio bis auf drei Blätter in feine Streifen schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Nach sieben Minuten die Birnen hinzugeben und zwei Minuten mitschmoren.

Den Lachs in den vorgeheizten Backofen geben und fünf Minuten warm werden lassen.

Den Radicchio unter die Kartoffel-Birnen-Mischung in der Pfanne schichten und eine Minute mitbraten.

Die Sahne gemeinsam mit dem Schnittlauch in einen Topf geben und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel-Birnen-Mischung und die Schnittlauch-Sahne über dem warmen Lachs verteilen und mit den Radicchioblättern garnieren.



Spinatgefülltes Omelettpäckchen mit Kopfsalat von Karin Hoge

Zutaten für zwei Personen

300 g	Blattspinat
3	Eier
2	Kirschtomaten
1	Kopfsalat, klein
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili, rot
1 Knolle	Ingwer
50 ml	Milch
20 g	Mandelblättchen
100 g	Parmesan
1 TL	Gemüsebrühe, gekörnt
3 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Olivenöl
1 EL	Apfel-Balsam-Essig
1 TL	Dijonsenf
1 Prise	Zucker
1 Prise	Muskat
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Fleur de Sel

Zubereitung

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Einen Zentimeter Ingwer schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Aus den Eiern, der Milch und einer Prise Fleur de Sel die Omelettemischung anrühren. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Vier Schnittlauchhalme kurz durch heißes Wasser ziehen.

Zwei Esslöffel Olivenöl, Essig, Senf, etwas Fleur de Sel und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren.

Einen kleinen Topf mit 150 Milliliter Wasser aufsetzen. Einen gehäuften Teelöffel der Gemüsebrühe im heißen Wasser auflösen.

Den Parmesan reiben.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten, Knoblauch, Chili und Ingwer anschwitzen. Den Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen und gar kochen. Dabei immer wieder kellenweise die Gemüsebrühe angießen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte des Parmesans unterrühren.

In einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel Butter zergehen lassen und darin zwei dünne Omelettes backen. Anschließend auf einem Teller beiseite stellen. Etwas Spinat in die Mitte jedes Omeletts geben und die überstehenden Ränder zu einem Paket falten. Mit den Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

Die Kirschtomaten halbieren. Zwei Teller mit einigen Salatblättern und den halbierten Tomaten belegen, mit der Vinaigrette benetzen und die Omelettpäckchen dazu legen. Mit dem restlichen Parmesan und einer Prise Fleur de Sel bestreuen und servieren.



Auberginen „Sultan Bayildi im Harem“ von Klaus Richter

Zutaten für zwei Personen

1	Aubergine
300 g	Schinken, gekocht, in Scheiben
250 g	Ziegenkäse
150 g	Semmelmehl, zum panieren
250 g	Chipirónes (kleine Tintenfische)
1	Ei
1 EL	Sahne
10	Datteln, getrocknet
10	Walnusskerne
1 EL	Mehl
1	Zitrone
	Öl, zum Frittieren
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Das Öl in der Friteuse auf 180 Grad erhitzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Aubergine der Länge nach in feine Scheiben schneiden, leicht salzen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Ei aufschlagen und mit einem Esslöffel Sahne vermischen. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden.

Die Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, Schinken und Ziegenkäsewürfel darauf legen und alles zusammen einrollen. Mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen, mit Semmelmehl panieren und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher feststecken. Anschließend in der Friteuse ausbacken.

Die Datteln aufschneiden, die Kerne entfernen. Die Walnusskerne halbieren und in die Datteln betten.

Chipirónes waschen, trocken tupfen, salzen und mit Mehl bestäuben. In der Friteuse bei 180 Grad goldbraun frittieren.

Die Auberginenröllchen gemeinsam mit den gefüllten Datteln und den Tintenfischen auf Tellern anrichten. Die Zitrone halbieren und zu jeder Portion eine Hälfte reichen.