

| Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2017 |
Vorspeise mit Johann Lafer



Marion Schnatterbeck

Strammer Max de luxe mit Radicchio und Orange

Zutaten für zwei Personen

Für den Strammen Max:

- 2 Scheiben Brioche
- 2 dünne Scheiben Parmaschinken
- 2 küchenfertige Jakobsmuscheln
- 2 Wachteleier
- 2 grüne Salatblätter
- 2 Tomaten
- 1 Orange, davon die Schale
- 1 Limette, davon 1 TL Saft
- 20 g Crème fraîche
- 1 Vanilleschote
- ½ TL Lecithin
- 1 EL Butterschmalz
- 3 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus jeder Briochescheibe einen Taler ausstechen. Die Muscheln waschen und trockentupfen.

Die Schinkenscheiben längs halbieren, in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Butter in der Pfanne erhitzen, darin die Briochetaler von beiden Seiten goldgelb rösten und herausnehmen.

Die Crème fraîche mit etwas ausgekratztem Vanillemark, 1 TL Limettensaft, Lecithin, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangenzensten schneiden und zur Seite stellen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Muscheln in die Pfanne geben, eine Minute kräftig anbraten. 1 EL Butter, etwas Vanillemark und die Orangenzensten dazugeben. Muscheln wenden und für 1 Minute scharf anbraten. Kräftig salzen und pfeffern.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Wachteleier vorsichtig in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 2 Minuten zu Spiegeleiern braten. Danach in dieselbe Größe wie Muschel ausschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Türmchen aus je einem Briochetaler, etwas Crème fraîche, einer Scheibe Schinken, einem Salatblatt, der Tomatenscheibe, einer Muschel und einem Ei übereinanderschichten. Mit Pfeffer bestreuen.

Für die Beilage:

- 1 Radicchio
- 1 Orange
- 50 g schwarze Oliven
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Ahornsirup
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico
- Salatblüten, zum Garnieren

Die Orange schälen, filetieren und den Saft in einer Schüssel auffangen. Die Oliven in Scheiben schneiden und zum Orangensaft geben.

Mischung mit Olivenöl, Balsamico, Senf und Ahornsirup mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Radicchioblätter kleinschneiden, waschen und trocken schleudern, hineingeben und gut vermengen. Mit Salatblüten und den Orangenfilets garnieren.

Den Strammen Max de luxe mit Radicchio und Orangen auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Brucksch

Lammleber auf wildem Pflücksalat mit gefüllten Zucchini-Blüten und Rhabarber-Balsamico-Kompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammleber: Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

500 g Lammleber Die Leber über Nacht in Milch einlegen. Das Fleisch aus der Milch nehmen, waschen und trockentupfen. Die Leber in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Leber auf niedriger Temperatur 2 Minuten ziehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen für etwa 8 Minuten fertig garen.

Für das Kompott: Den Rhabarber von den Enden befreien und schälen. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. 2 Stangen Rhabarber abziehen und fein hacken. Rhabarber, Knoblauch und Schalotten in einer Pfanne mit wenig Öl bei niedriger Hitze anrösten. 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen

2 EL Balsamico Den Balsamico angießen und aufkochen lassen. Die Wacholderbeeren unterheben und etwa 4 Minuten weiterköcheln lassen. 2 Wacholderbeeren Olivenöl, zum Anbraten

Für die Zucchini Blüten: Die Zucchini blüte abbrausen und vorsichtig trocknen. Die Feigen waschen und fein hacken. Die Blüten mit den Feigen füllen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kräftig anbraten. 2 Zucchini Blüten 3 Feigen

2 EL Butterschmalz

Für den Salat: Den wilden Pflücksalat waschen, verlesen und trockenschleudern. Balsamico und Olivenöl mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einer leichten Vinaigrette anrühren. Den Salat leicht damit marinieren. 100 g wilder Pflücksalat 20 ml Balsamico

20 ml Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Deko: Die Feigen x-förmig einschneiden und am dicken Fruchtkörper zusammendrücken. Die Blüten verlesen. 2 Feigen

8 essbare Blüten

Die Lammleber auf wildem Pflücksalat mit gefüllten Zucchini-Blüten und Rhabarber-Balsamico-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.



Anastasia Varsami

Mediterrane Fischsuppe mit Safran-Mayonnaise und geröstetem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für die Fischsuppe:

- 1 Kabeljaufilet ohne Haut à 150 g
- 1 Rotbarschfilet ohne Haut à 150 g
- 1 Seeteufelfilet ohne Haut à 150 g
- Rotbarsch und Seeteufel a 150 g
- 5 Riesengarnelen
- 2 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 700 ml Fischfond
- 3 Tomaten
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- ½ Knolle Fenchel
- 150 g Kartoffeln
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Orange, davon 1 TL Zesten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Vanilleschote
- 3 Gewürznelken
- ½ TL Fenchelsamen
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Safran
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- ½ TL Piment d'Espelette
- 2 EL trockener Wermuth
- ¼ TL Zucker
- ½ TL Origano
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse waschen und in feine Scheiben schneiden.

Den Safran in 2 EL warmen Wasser einlegen.

In eine Pfanne Öl geben und erst die Zwiebeln kurz anbraten, danach das Gemüse hinzufügen und anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und weiter anbraten.

Mit dem Wermuth ablöschen und den Fond angießen. Die restlichen Kräuter und Gewürze hinzugeben und das Ganze auf niedriger Hitze für 20 Minuten köcheln. Anschließend die Lorbeerblätter, den Thymianzweig sowie den Rosmarinzweig aus der Suppe entfernen.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren um eine cremige Suppe zu bekommen.

In der Suppe die Orangenscheiben einlegen. Mit Salz, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Fischfilets sowie die Meeresfrüchte waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Mit Salz und etwas Origano würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl, 1 Vanilleschote und je einem Zweig Rosmarin und Thymian und 1 Knoblauchzehe kurz anbraten. Orangenscheiben aus der Suppe entfernen.

Für das Brot:

- ¼ Baguette

Das Brot in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben in einer vorgeheizten Pfanne ohne Öl etwa 2 Minuten von beiden Seiten rösten.

Für die Safran-Mayonnaise:

- 200 ml Sonnenblumenöl
- ½ Knoblauchzehe
- 10 Safranfäden
- 2 Eier, davon das Eigelb
- ½ TL scharfer Senf
- ¼ TL Piment d'Espelette

Das Eigelb mit einer Prise Salz, Senf und etwas Zitronensaft in einer tiefen Schüssel verrühren und den in etwas Wasser eingelegten Safran dazugeben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Zitronensaft, Piment d'Espelette und Knoblauch hinzugeben.

Das Öl in einem dünnen Strahl angießen und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen.

1 Zitrone, davon 1 EL Saft Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
Salz, aus der Mühle

Die Hälfte der Fischfilets und Meeresfrüchte in einen vorgewärmten tiefen Teller platzieren, mit der Fischsuppe aufgießen und mit den restlichen Fischfilets und Meeresfrüchten garnieren.

Dazu geröstetes Baguette reichen und mit der Safran-Mayonnaise servieren.



Lena Ringwald

Dreierlei von der Jakobsmuschel:

Geflammtes Carpaccio auf Avocado

Tatar mit Mango und Limette

Gebraten mit Aroma-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln
 1 Avocado
 1 Limette, davon 1 EL Saft
 2 EL weißer Balsamico
 1 TL Honig
 1 EL Gemüsefond
 ½ TL rosa Pfeffer
 1 EL Limetten-Olivenöl
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Das Muschelfleisch auf Backpapier legen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Die Avocado halbieren, vom Kern befreien und grob schneiden. Das Fruchtfleisch mit Limetten-Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Mit einem Stabmixer cremig aufmixen.

Die Jakobsmuscheln mit einem Bunsenbrenner angrillen.

Aus gestoßenem rosa Pfeffer, weißem Balsamico, Gemüsefond, Olivenöl, Honig und Salz eine glatte Vinaigrette anrühren.

Die Jakobsmuschelscheiben auf die Avocadocreme legen und mit der Vinaigrette umträufeln.

Für das Tatar:

3 ausgelöste Jakobsmuscheln
 1 Frühlingszwiebel
 1 rote Chili
 1 Limette, davon der Saft
 1 Mango
 1 TL Agavendicksaft
 1 TL Holunderblütensirup
 ¼ TL Cayennepfeffer
 ¼ Bund glatte Petersilie
 1 ½ EL Arganöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Frühlingszwiebel putzen, von der äußeren Schale befreien und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Mango halbieren, vom Stein schneiden und fein würfeln.

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Das Muschelfleisch mit Limettensaft, Arganöl, Salz und Pfeffer vermischen und einige Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Tatar mit Frühlingszwiebel, Mango, Chili und Petersilie vermischen.

Für die gebratene Muschel:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln
 2 Zitronen
 2 TL Wasabipaste
 4 TL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Die Wasabipaste mit dem Zitronensaft in einer kleinen Schüssel cremig anrühren. Die Jakobsmuschel in einer heißen Pfanne mit 2 TL Butter von beiden Seiten scharf anbraten. Die Muscheln mit Zitronensaft ablöschen. Von der Hitze nehmen und mit 3 TL aufschäumender Butter aromatisieren.

1 TL Butter mit der angerührten Paste und Salz verrühren und kaltstellen.

Für das Gitter:

60 g Parmesan

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben, auf Backpapier zu einem runden Plätzchen streuen und goldbraun im Ofen backen.

Das Dreierlei von der Jakobsmuschel auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Kümmeth

Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und Backerbsen

Zutaten für zwei Personen

Für die Bouillon: Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Den Sellerie schälen und fein würfeln. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

50 g kleine Muschelnudeln
 1 Stange Lauch
 2 Karotten
 ¼ Knolle Sellerie
 1 Zwiebel
 350 ml Gemüsefond
 ¼ Bund Schnittlauch
 ¼ Bund glatte Petersilie
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse in einer Pfanne mit reichlich Öl kräftig anbraten. Den Gemüsefond und 200 ml Wasser angießen und etwa 20 Minuten aufkochen.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen und die Kräuter zum Schluss in den Fond geben.

Für die Leberknödel: Die Schweineleber in eine kleine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schweineleber mit Ei, Zwiebel, Kümmel, Semmelbrösel und Petersilie mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

100 g durchgelassene Schweineleber
 1 EL Semmelbrösel
 ½ Zwiebel
 1 Ei
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ TL gemahlener Kümmel
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und diese in der Suppe ziehen lassen.

Für die Backerbsen: Mehl, Ei, Kondensmilch, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.

50 g Mehl
 1 Ei
 4 EL Kondensmilch
 1 Msp. Backpulver
 Öl, zum Frittieren
 1 Msp. feines Salz

Fett in einem Topf erhitzen, den Teig durch ein grobmaschiges Sieb hineinlaufen lassen und etwa 1 ½ Minuten braun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Grießklößchen: Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Ei dazugeben, Grieß nach und nach einrieseln lassen und unterrühren. Mit Muskat und Salz würzen und etwa 15 Minuten quellen lassen.

80 g Hartweizengrieß
 50 g Butter
 1 Ei
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Msp. feines Salz

Mit 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen und diese im Fond etwa 8 Minuten ziehen lassen.

Die Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und Backerbsen in tiefen Tellern anrichten und servieren.