

| Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2017 |
Vorspeise mit Mario Kotaska



Andrea Schönfelder

Geflämmter Lachs mit Guacamole, Schmand-Creme und Gurken-Tomaten-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets, à 140 g (ohne Haut, Sushiqualität)
- 1 Limette
- Grobes Meersalz, aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl, zum Garnieren

Für die Guacamole:

- 1 reife Avocado
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- 30 g Crème Fraîche
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salsa:

- 1 Salatgurke
- 2 Ochsenherztomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote kleine Chilischote
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Koriander
- 2 EL Olivenöl, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 TL Zucker, zum Abschmecken

Für die Schmand-Creme:

- 150 g Schmand
- 100 g Crème Fraîche
- 4 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne
- 1 EL Honig
- 1 Limette
- Salz, aus der Mühle

Lachs waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Scheiben mit einem Bunsenbrenner abflämmen. 1TL Limettenzesten abreißen. Lachs mit Zesten bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Salz bestreuen.

Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauskratzen und mit einer Gabel zerdrücken. Limette und Zitrone halbieren und den Saft von je einer Hälfte auspressen. Limetten- und Zitronensaft durch ein feines Sieb streichen und zugeben. Crème Fraîche unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und Hälften klein würfeln. Gurke waschen, ebenso in kleine Würfel schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote fein hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Gurken, Chili, rote Zwiebelwürfel, Koriander und Petersilie vermengen, mit Öl beträufeln und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Schmand und Crème Fraîche glatt rühren. Limettenzesten abreiben, dann Limette halbieren und den Saft auspressen. Schmand-Mix, Honig, Limettensaft- und Zesten vermengen und mit Salz würzen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in 2 EL Sahne auflösen. Gelatine gemeinsam mit der restlichen Sahne unter die Masse rühren. Alles in einen Siphon (ISI-Flasche) geben und kalt stellen. Siphon mit 2 Patronen bestücken und Schmand kurz vor dem Servieren als Mousse auf die Teller sprühen.

Geflämmter Lachs mit Guacamole, Schmand-Creme und Salsa auf Tellern anrichten und servieren.



Leo Schulze-Vorberg

Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado-Mango-Salat und selbstgebackenem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
 1 Schalotte
 30 g kalte Butter
 75 ml trockener Sekt
 3 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muscheln waschen und gut trocken tupfen. Schalotte abziehen und fein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Muscheln darin von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Butter in Würfel schneiden. Restliche Schalotten im heißen Bratfett glasig dünsten. Crémant zugießen, aufkochen und ca. 1 Minute einköcheln lassen. Bei schwacher Hitze nach und nach Butter darunterschlagen.

Für den Avocado-Mango-Salat:

1 Avocado
 1 Mango
 1 Schalotte
 1 kleine rote Chilischote
 1 kleine gelbe Chilischote
 1 Limette (Saft)
 1 EL heller Sesam
 1 EL schwarze Sesam
 1 EL Sojasauce
 2 Zweige Koriander
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch herausholen und in kleine Würfel schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Limette halbieren, Saft auspressen, mit dem Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chili, Koriander, Sesam, Sojasauce und Schalottenwürfel zugeben, verrühren. Avocado- und Mangofruchtfleisch zugeben, vorsichtig untermengen und eventuell nochmals abschmecken. Salat zu Anrichten in einen Servierring füllen.

Für das Baguette:

200 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Päckchen Trockenhefe
 50 ml Milch
 1 Prise Zucker
 1 EL Olivenöl
 100 ml lauwarmes Wasser
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Salz, Trockenhefe, Zucker, Öl und Backpulver in einer Schüssel mischen. 100 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Baguette formen. Im vorgeheizten Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 20 Minuten backen.

Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado-Mango-Salat und selbstgebackenem Baguette auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Strebel-Vogt

Zitronengras-Garnelen-Spieß mit Glasnudel-Papaya-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spieße:

6 Riesengarnelen, küchenfertig
 2 Zitronengrasstängel
 2 Knoblauchzehen
 ½ Bund Koriander
 1 kleine rote Chilischote
 3 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Mildes Chilisalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen und trocken tupfen. Zitronengras abbrausen, trockenwedeln. Jeweils 4 Garnelen auf einen Zitronengrasstengel spießen und auf eine Platte legen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Chilischote halbieren, entkernen und Schote fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Olivenöl, Knoblauch, gehackter Koriander, Chilischote, mildes Chilisalz und Pfeffer verrühren. Garnelen mit der Marinade bestreichen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße unter Wenden 4-5 Minuten braten. Mit Salz bestreuen.

Für den Salat:

100 g Glasnudeln
 ½ Papaya
 ½ Salatgurke
 1 Schalotte
 1 Limette
 1 TL Soja Sauce
 1 EL flüssiger Honig
 2 Zweige Koriander
 1 EL Sesamöl
 2 EL geröstete, gesalzene Erdnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glasnudeln in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Nudeln gut abtropfen lassen. Papaya schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch mit dem Sparschäler in dünne lange Streifen schneiden. Gurke waschen, in kleine Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Gurkenwürfel, Papayastreifen und Glasnudeln mit den Schalottenwürfeln vermengen und mit Limettensaft, Soja Sauce und Sesamöl marinieren. Honig und Koriander ebenso unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erdnüsse grob hacken und zum Garnieren beiseitelegen.

Zitronengras-Garnelen-Spieß mit Glasnudel-Papaya-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit Erdnüssen und Koriander garnieren und servieren.



Arne Wildner

In Berliner Weisse marinierte Wassermelone mit Burrata & Bier-Cocktail

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

½ Wassermelone, kernarm
¼ gelbe Wassermelone, kernarm
2 Kugeln Burrata (ca. 600 g)
150 g Pinienkerne
3 Zweige Rosmarin
1 Bund Basilikum
1 Flasche Berliner Weisse, 330 ml
80 ml Holunderblütensirup
50 ml Olivenöl
Meersalzflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wassermelonenfruchtfleisch von der Schale schneiden und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Rosmarin und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Nadeln bzw. Blätter abzupfen und grob hacken. Wassermelonenwürfel mit 50 ml Holunderblütensirup und dem Bier übergießen, Rosmarin zugeben. Ca. 10 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Marinierte Wassermelonenwürfel mit einer Schöpfkelle abschöpfen, auf einen Teller geben. Mit Meersalzflocken bestreuen. Burrata in den Pinienkernen wälzen und mittig auf dem Salat platzieren. Mit Basilikum bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen, ebenso darüberstreuen.

Für den Cocktail:

2 Flaschen Berliner Weisse
50 ml Holunderblütensirup

Sirup in zwei Weißweingläser gießen, mit Bier aufgießen.

Wassermelonen-Bier-Salat mit Burrata auf Tellern anrichten, Bier-Cocktail dazureichen, mit Strohalm und Limettenscheibe garnieren und servieren.



Madeline Ernst

Roquefort-Klößchen mit Babyspinat-Salat und Feigendressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Klößchen:

100 g Hartweizengrieß
 50 g Roquefort
 50 g Ricotta
 40 g Butter
 200 ml Milch
 1 Ei

2 EL Butterschmalz, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat mit Feigendressing:

150 g Babyspinat
 1 Orange
 3 frische Feigen
 2 getrocknete Feigen
 50 g Pinienkerne
 3 EL Weißweinessig
 3 EL Orangensaft
 100 ml Rapsöl

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter, 200 ml Milch und Salz aufkochen. 70 g Grieß einrieseln lassen, aufkochen lassen. Ei, Roquefort und Ricotta mit dem restlichen Grieß untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kurz abkühlen lassen und dann zu gleichgroßen Klößchen formen.

Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße circa 5 Minuten in dem siedenden Wasser ziehen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Klöße abschöpfen, abtropfen lassen und im heißen Butterschmalz goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern. Orange schälen und Filets aus den Trennhäuten lösen. Frische Feigen waschen, schälen und vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 2 Feigenviertel, getrocknete Feigen, Orangensaft, Essig und Öl in einen hohen Rührbecher geben und zu einem Dressing mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat mit dem Dressing vermengen und Orangenfilets und Feigenviertel zum Anrichten darauf drapieren.

Roquefort-Klößchen mit Babyspinat-Salat und Feigendressing auf Tellern anrichten und servieren.