

## | Die Küchenschlacht – Menü am 26. September 2017 |

### Vorspeise mit Alexander Kumptner



Alina Wohldorf

#### Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Walnuss-Pesto

Zutaten für zwei Personen

##### Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß  
1 Rote Bete  
2 Eier  
150 g Mehl Typ 550  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Rote Bete für den Nudelteig schälen, unegart grob würfeln, in einer Moulinette fein pürieren. Dann die Masse durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Mehl, den Eiern, dem Grieß sowie Olivenöl zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben; falls er zu sehr klebt, noch Mehl unterkneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und in eine längliche Teigbahn teilen.

##### Für die Füllung:

100 g TK-Erbesen (aufgetaut)  
300 g Ziegenfrischkäse  
100 g Parmesan  
½ Bund Basilikum  
1 Ei  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen. Ziegenfrischkäse, aufgetaute Erbsen, Parmesan und Basilikum fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei verquirlen.

Auf dem Nudelteig die Füllung in gleichmäßigen Abständen bis zur Hälfte der Teigbahn platzieren. Drumherum den Teig mit Ei einstreichen. Die restliche Teigbahn umklappen und gut andrücken. Mit einem Ravioliroller kleine Ravioli schneiden. Die Ravioli für 2-3 Minuten in gesalzenem kochenden Wasser kochen, bis sie oben schwimmen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

##### Für das Pesto:

1 Bund frische Minze  
1 Bund Basilikum  
100 g Walnüsse + 3 Stück zum Garnieren  
3 Knoblauchzehen  
50 g Parmesan  
50 ml Olivenöl  
50 ml Walnussöl  
1 TL heller Balsamicoessig  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze und Basilikum, bis auf 3 Blättchen zum Garnieren, abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Knoblauch abziehen, grob klein schneiden. Parmesan reiben. Zitronenschalenabrieb abreiben, mit Basilikum, Minze, Käse, Nüssen, Olivenöl, Walnussöl, Essig fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Walnuss-Pesto auf Tellern anrichten, mit Basilikum und Walnüssen garnieren und servieren.



Alexander Mitterer

## Feta-Küchlein mit Gurken-Minz-Tatar und Meerrettichcreme

Zutaten für zwei Personen

- Für das Tatar:** Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Zitrone halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und mit Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Minze ebenso untermengen. Tatar ziehen lassen und zum Servieren in einen Servierring geben.
- 2 Feldgurken
  - 1 Zitrone
  - 1 TL flüssiger Honig
  - 4 EL Olivenöl
  - 4 Stiele fische Minze
  - Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Küchlein:** Ein 6er Muffinblech einfetten und mit Mehl ausstäuben. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pinienkerne grob hacken. Dill abbrausen, trockenwedeln, Fähnchen abzupfen und klein schneiden. Eier mit dem Öl, dem Salz und dem Joghurt verquirlen. Mehl und Backpulver kurz untermischen. Zum Schluss den zerkleinerten Fetakäse hinzufügen und Pinienkerne drüberstreuen. Teig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.
- 200 g Fetakäse
  - 2 Eier
  - 250 g Joghurt, 3,5 % Fett
  - 30 g Pinienkerne
  - 5 EL Olivenöl
  - 4 Stiele Dill
  - 250 g Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 1 TL Salz
  - Butter, zum Einfetten
- Für die Creme:** Frischkäse, Joghurt und 3 EL Meerrettich glatt rühren und mit Salz abschmecken. Creme in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und zum Anrichten in Tupfen auf den Tellern spritzen und anschließend mit Kaviar garnieren.
- 50 g Doppelrahm-Frischkäse
  - 3 EL Joghurt, 3,5 % Fett
  - 30 g Meerrettich (Glas)
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sprossen und Kresse vom Beet schneiden.
- 30 g Pinienkerne
  - 1 Beet Radieschensprossen
  - 1 Beet Shisokresse

Feta-Küchlein mit Gurken-Minz-Tatar und Meerrettichcreme auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernen und Kresse garnieren und servieren.



**Elisabeth Trentin**

## **Riesengarnelen mit Belugalinsen und Safran-Limetten-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Riesengarnelen:**

6 Riesengarnelen, küchenfertig  
 2 EL Butter  
 2 Stiele Koriander  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Koriander abbrausen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin unter Wenden ca. 3-4 Minuten kräftig anbraten. Butter und Koriander zugeben.

### **Für die Sauce:**

1 Limette  
 2 kleine Schalotten  
 1 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 1 EL Crème Fraîche  
 2 cl Noilly Prat ( trockener Wermut)  
 100 ml trockener Weißwein  
 100 ml Hühnerfond  
 4 g Safranfäden  
 2 Stiele glatte Petersilie  
 ½ Bund Schnittlauch  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Cayennepfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Scheiben schneiden. In der Butter glasig dünsten und mit Noilly Prat ablöschen. Mit Weißwein und Geflügelfond auffüllen und auf ein Drittel Flüssigkeit einkochen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Sauce durch ein Sieb gießen, danach die Sahne und den Safran zugeben und wieder auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Crème Fraîche einrühren und mit dem Zauberstab aufschäumen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken, bzw. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zum garnieren beiseitelegen.

### **Für die Linsen:**

150 g schwarze Belugalinsen  
 1 cm frische Ingwerknolle  
 2 bunte Chilischoten, mild  
 1 Chilischote scharf  
 2 kleine Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 150 ml Gemüsefond  
 2 EL Sesamöl  
 1 EL Olivenöl  
 1 Stängel Zitronengras  
 2 Limettenblätter  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL Currypulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Linsen in Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Etwas abkühlen lassen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und fein hacken.

Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Dann Knoblauch, Ingwer und Chili in Oliven- und Sesamöl anschwitzen, Linsen dazugeben, Zitronengras halbieren und mit dem Messerrücken andrücken. Mit den Limettenblättern und dem Lorbeerblatt zu den Linsen geben. Den Gemüsefond angießen und mit Salz, Pfeffer, Curry würzen. Vor dem Servieren Zitronengras, Limettenblätter und Lorbeer entfernen und eventuell nochmals abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

1 Rispe kleine Strauchtomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 Olivenöl, zum Garen

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Knoblauch abziehen und andrücken. Tomaten in einer mit Olivenöl gefettete Auflaufform auslegen, mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen. Im Ofen 10 Minuten auf mittlerer Schiene garen.

1 EL Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Riesengarnelen mit Belugalinsen und Safran-Limetten-Sauce auf Tellern  
anrichten, mit Tomaten garnieren und servieren.



Heinz Zwetsch

## Tomatensuppe mit Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß und geröstetem Brot

Zutaten für zwei Personen

### Für die Suppe:

800 g Fleischtomaten  
 1 kleine rote Chilischote  
 2 Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 2 EL Tomatenmark  
 4 EL Crème Fraîche  
 200 ml Gemüsefond  
 2 EL Gin  
 4 Zweige Basilikum  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 ½ Bund Schnittlauch  
 3 EL Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und Hälften grob würfeln. Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken bzw. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten, Tomaten, Kräuter und Chili zugeben und ebenso kurz anschwitzen. Tomatenmark zugeben, einrühren. Alles mit Gemüsefond aufgießen und ca. 10 Minuten garen lassen. Gin zugießen. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe vor dem Servieren mit einem Klecks Crème Fraîche garnieren.

### Für die Jakobsmuscheln und Garnelen:

4 Jakobsmuscheln, ausgelöst und küchenfertig  
 4 Riesengarnelen, küchenfertig  
 1 Limette  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meeresfrüchte waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin, Zwiebel und Knoblauch zugeben und Jakobsmuscheln und Garnelen darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Eventuell nochmals nachwürzen und fein abgeriebenen Limettencrusten bestreuen. Garnelen und Jakobsmuscheln herausnehmen und auf 2 Holzspieße stecken.

### Für das geröstete Brot:

½ Ciabatta-Baguette, vom Vortag  
 1 Knoblauchzehe  
 3 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Brot in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und Brotscheiben darin unter Wenden goldbraun braten. Herausnehmen, mit Knoblauch marinieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Tomatensuppe in tiefen Tellern anrichten, je einen Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß daraufsetzen und geröstetes Brot dazureichen und servieren.



## Ebru Baskök

### Türkischer Vorspeisenteller: Zigarren-Börek mit Zaziki, Nudelsalat und Zucchini-Puffer

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Börek:

1 Packung Yufka Teig  
100 g Schafskäse  
50 g geriebener Goudakäse  
½ Bund glatte Petersilie  
100 ml Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und mit dem Schafskäse, dem Gouda zu einer Creme verrühren. Mit Salz würzen. Yufkateig in Quadrate teilen, die Creme länglich darauf verteilen und zu dünnen Rollen aufrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Börek darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Für den Nudelsalat:

100 g Penne Regate  
100 g Rucola  
100 g Cherrytomaten  
1 Zitrone  
100 g Mini-Mozzarella  
4 EL Granatapfelsaft  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten al dente kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Rucola waschen, trockenschleudern. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen. Olivenöl mit Granatapfelsaft vermengen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Unter das Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola, Nudeln, Tomaten und Mozzarella mit dem Dressing vermengen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Für das Zaziki:

½ Salatgurke  
1 Knoblauchzehe  
250 g griechischer Joghurt  
125 Quark, 40 % Fett  
2 EL Olivenöl  
1 TL getrocknete Minze  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen und grob raspeln. Knoblauch abziehen, durch eine Presse drücken, mit den Gurkenraspeln sowie dem Quark und dem Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl unterrühren.

#### Für die Zucchini-Puffer:

1 Zucchini  
1 große Karotte  
3 Lauchzwiebeln  
100 g geriebener Goudakäse  
100 g Schafskäse  
2 Eier  
½ Bund Dill  
½ Bund glatte Petersilie  
1 TL Backpulver  
110 g Mehl  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini und Karotte waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Zucchini raspeln gut ausdrücken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen bzw. Fähnchen abzupfen und klein hacken. Lauchzwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Kräuter, Zucchini- und Karottenraspeln, Zwiebeln, Eier, Mehl, Käse und Backpulver vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Puffer-Mix als kleine Kreise unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Türkischer Vorspeisenteller: Zigarren-Börek mit Zaziki, Nudelsalat und

Zucchini-Puffer auf Tellern anrichten und servieren.