



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 06. Mai 2008 |

Kalte Wasabi-Gurken-Suppe mit Knuspergarnelen von Maurice Kriegs

Zutaten für zwei Personen

600 g	Salatgurken
6	Garnelen, ohne Schale
150 ml	Mineralwasser
120 ml	Milch
40 g	Wasabipaste
1 TL	Chilisauce
200 g	Crème fraîche
3	Limetten, unbehandelt
3	Eier
100 g	Mehl
50 g	Pankomehl, japanisches Paniermehl
8 EL	Olivenöl
10 ml	Pflaumensauce, chinesisches
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Gurken schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Limetten halbieren und auspressen.

Die Gurkenstücke zusammen mit Mineralwasser, Milch, Wasabi, Chilisauce, Crème fraîche und Limettensaft fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Die Garnelen abspülen, trocken tupfen, am Rücken der Länge nach leicht einschneiden und den Darm entfernen.

Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Mehl und Pankomehl vermischen. Und die Garnelen erst in der Eimasse, dann in der Mehlmischung wälzen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten knusprig anbraten.

Die Gurkensuppe in zwei tiefe Teller geben und die Garnelen darauf mittig anrichten. Die Pflaumensauce mit einem Esslöffel Wasser verdünnen und über die Suppe und die Garnelen träufeln.



Kartoffelsuppe mit Blutwurstpralinen von Sandra Kinkel

Zutaten für zwei Personen

500 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Blutwurst
1	Ei
1	Apfel, säuerlich
300 ml	Geflügelfond
200 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Sahne
4	Wan-Tan-Blätter
1	Gemüsezwiebel
1 Stange	Lauch
2 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Majoran
250 g	Butterschmalz
	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Gemüsezwiebel abziehen, den Lauch gut waschen und beides in feine Ringe schneiden.

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kaltes Wasser legen.

Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Lauchringe darin glasig dünsten. Die Kartoffeln hinzugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse mit Geflügelfond und Weißwein ablöschen und so lange im geschlossenen Topf kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Suppe pürieren und soviel Sahne zufügen, dass man eine sämige Konsistenz erhält. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Suppe durch ein feines Sieb passieren.

Die Blutwurst mit einer Gabel zerdrücken. Den Apfel schälen und fein reiben. Die Petersilien- und Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Wurst, Apfel und Kräuter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei trennen. Die Wan-Tan-Blätter diagonal halbieren und in die Mitte jedes Dreiecks einen Teelöffel der Blutwurstmasse setzen. Die Ränder der Blätter mit Eigelb bestreichen und kleine Pralinen formen.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen. Die Blutwurstpralinen in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Kartoffelsuppe in tiefe Teller geben und die Pralinen mittig aufsetzen.



Gemüsesuppe mit überbackenen Fleischknödeln von Werner Fally

Zutaten für zwei Personen

200 g	Hackfleisch, gemischt, vom Schwein und Rind
1	Brötchen, vom Vortag
1	Ei
200 g	Butter
2	Zwiebeln, mittelgroß
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Schnittlauch
1 Knolle	Knoblauch
1 L	Rinderfond
4	Karotten
100 g	Zuckererbsen
2	Kartoffeln, festkochend
2	Tomaten
40 g	Parmesan
50 g	Reisnudeln
1 Stange	Porree
1	Knollensellerie
100 g	Sahne
4 EL	Mehl, griffig
1 EL	Butterschmalz
	Butter, zum Anbraten
	Muskat
	Puderzucker
	Majoran, gerebelt
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Eine Zwiebel abziehen und würfeln. Karotten und Sellerie schälen und in Scheiben schneiden. Den Porree gut waschen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen.

Die Tomaten blanchieren, abziehen und in Stücke schneiden.

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Anschließend die Sellerie- und Karottenscheiben, die Tomatenstücke, die Zuckererbsen, die Porreestücke und die Kartoffeln hinzufügen, anbraten und mit dem Rinderfond ablöschen. Anschließend die Reisnudeln hinzufügen und weich dünsten. Danach mit der Sahne binden.

Die zweite Zwiebel abziehen und würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und hacken.

Das Hackfleisch mit dem Ei und den Zwiebelwürfeln vermengen, mit Salz, Pfeffer, Chili, Majoran und einem gehäuften Teelöffel Muskat abschmecken. Knoblauch und Petersilie unterheben.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Aus der Hackmasse kleine Knödel formen, in Mehl wälzen und anschließend in heißem Butterschmalz goldbraun braten.

Den Schnittlauch fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Gemüsesuppe mit den Fleischknödeln auf Tellern servieren und mit Schnittlauch und Parmesan garnieren.



Feldsalat mit Riesengarnelenschwänzen und Käsecreme-Bruschetta von Sonja Dasch

Zutaten für zwei Personen

150 g	Feldsalat
500 g	Riesengarnelen, ohne Kopf und Schale
4 Scheiben	Mischbrot, hell
3 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Parmesan
100 g	Frischkäse
6 Zweige	Basilikum
50 g	Balsamicoessig, weiß
25 ml	Weinessig
50 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Feldsalat gut waschen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und zwei der Zehen klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft pressen. Den Parmesan reiben. Die Blättchen von drei Zweigen Basilikum fein hacken.

Den Feldsalat auf zwei Teller verteilen.

Die Garnelen vorsichtig am Rücken einritzen und die Därme entfernen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Knoblauchzehen darin andünsten. Die Garnelen dazugeben, kurz scharf anbraten und mit Zitronensaft ablöschen. Das Basilikum zugeben und das Ganze zehn Minuten abgedeckt köcheln lassen. Mit Balsamicoessig und Salz abschmecken und über den Feldsalat verteilen.

Das restliche Basilikum fein hacken und die Hälfte davon mit dem Parmesan und dem Frischkäse verrühren. Die Käsecreme mit Salz, Pfeffer und Weinessig abschmecken.

Die Brotscheiben leicht toasten. Die verbleibende Knoblauchzehe pressen und auf den Brotscheiben verteilen.

Den Salat mit der Käsecreme und der Bruschetta anrichten und servieren.



Lenticchie piccante con Salsiccia (Scharfe Linsen mit scharfer Mettwurst) von Dagmar Schneider-Waidmann

Zutaten für zwei Personen

2	Salsiccia (grobe italienische Bratwurst)
800 g	Linsen, braun, aus der Dose
450 g	Datteltomaten, aus der Dose
2	Tomaten
1	Gemüsezwiebel
1	Staudensellerie
1	Karotte
3 Zehen	Knoblauch
2	Peperoni, rot
100 g	Tomatenmark
250 ml	Gemüsebrühe
3	Lorbeerblätter
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Balsamicocreme
	Olivenöl
	Chiliflocken
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die frischen Tomaten vierteln. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Peperoni und den Sellerie klein schneiden.

Etwas Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten.

Die Salsiccia in Scheiben schneiden, zu dem Gemüse geben, kurz mitbraten und das Ganze mit 200 Millilitern Brühe ablöschen. Die Lorbeerblätter und die Datteltomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen.

Das Tomatenmark mit der restlichen Brühe vermischen und mit in die Pfanne geben. Die Linsen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und köcheln lassen. Die Balsamicocreme und Balsamicoessig einrühren.

Das Gericht auf zwei tiefe Teller verteilen und servieren.