



## | Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 10. Juni 2008 |

### ***Kalbsröllchen in Tomatensauce von Hubert Taibon***

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsschnitzel, à 120 g, küchenfertig
80 g	Kalbsleberwurst, fein
4	Tomaten
80 g	Sojasprossen
1	Zwiebel
0,5 Bund	Basilikum
2 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
0,5	Baguette
1 Msp.	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten einritzen und im kochenden Wasser blanchieren. Anschließend abschrecken und die Haut abziehen.

Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Tomaten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenwürfel zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch darin anschwitzen.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Leberwurst bestreichen und die Sprossen darauf verteilen. Anschließend die Schnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin scharf anbraten. Die Rosmarinzweige dazugeben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend die Röllchen fünf Minuten im Backofen nachziehen lassen.

Das Basilikum zupfen, hacken und in die Tomatensauce geben. Anschließend mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Den Basilikum unterheben.

Das Baguette in Scheiben schneiden. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Baguettescheiben leicht anrösten.

Die Kalbsröllchen auf Tellern anrichten, die Tomatensauce darübergeben und zusammen mit dem Baguette servieren.



## ***Dal-Suppe mit Saté-Spießen von Jessica Steffenhagen***

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Hühnerbrustfilet
200 g	Dal, gelb
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1	Zwiebel
1 Schote	Chili
2	Tomaten
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Koriander
1 EL	Curry, gelb
1 EL	Kurkuma
1 EL	Kümmel
15 g	Erdnüsse, gesalzen
1 TL	Currypaste, gelb
1 EL	Erdnussöl
500 ml	Gemüsefond
1 TL	Sambal Oelek
2 EL	Erdnussbutter
1 EL	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und würfeln. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer in Butter glasig dünsten. Anschließend die Tomatenwürfel dazugeben und mit dem Kümmel, dem Curry und dem Kurkuma würzen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und die Hälfte zu dem Gemüse geben.

Einen weiteren Topf mit dem Gemüsefond aufsetzen und den Dal darin 15 Minuten darin kochen lassen.

Das Hühnerbrustfilet waschen, trocken tupfen und vom Fett befreien. Das Fleisch in Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken.

Für die Marinade das Erdnussöl mit einem halben Teelöffel Currypaste und einem halben Teelöffel Sambal Oelek verrühren. Die Fleischspieße mit der Marinade bepinseln.

Die Erdnüsse fein hacken und in einer Pfanne anrösten. 65 Milliliter Wasser und die Erdnussbutter hinzufügen und aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Erdnusssauce mit dem restlichen Sambal Oelek, der restlichen Currypaste, Salz, dem Zucker und dem Zitronensaft abschmecken. Die Sauce danach etwas einkochen lassen.

In einer weiteren Pfanne Butter zergehen lassen und die Hühnerspieße darin zehn Minuten braten.

Die Zwiebel-Tomaten-Mischung zum Dal geben und erneut aufkochen lassen. Die Suppe anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Koriander fein hacken und die Suppe damit garnieren. Die Spieße auf den Schalenrand legen und servieren.



## **Blätterteigpastete mit Kalbsragout fin und fruchtigem Salat von Karin Wenke**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Blätterteigpasteten
300 g	Kalbsfilet
1	Chicorée
1	Orange
1	Ei
1	Banane
1	Karotte
1	Schalotte
20 g	Sellerie
1 EL	Preiselbeeren
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie
1	Lorbeerblatt
125 ml	Weißwein, halbtrocken
250 ml	Gemüsefond
125 g	Joghurt, 3,5 % Fett
1 EL	Honig
125 ml	Sahne
	Butter, zum Anbraten
	Pfeffer
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Pasteten im Ofen warm stellen.

Den Chicorée zupfen.

Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Die Karotte schälen. Die äußeren Blätter vom Sellerie und zusammen mit der Karotte fein würfeln. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die zweite Hälfte in feine Scheiben schneiden und zur Seite legen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch zusammen mit dem Sellerie, den Schalotten und der Karotte darin anschwitzen. Den Zitronensaft, das Lorbeerblatt und den Gemüsefond hinzufügen und das Ganze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orange und die Banane schälen und klein schneiden. Den Joghurt und den Honig zu einem Dressing vermischen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Ei trennen. Das Eigelb mit 25 Millilitern Sahne vermischen und in den Fond geben. Das Lorbeerblatt herausnehmen. Den Wein, die Petersilie und die restliche Sahne zum Sud geben und aufkochen lassen. Den Chicorée mit den Früchten und dem Dressing vermischen.

Die Pasteten aus dem Ofen nehmen und das Kalbsragout hineinfüllen. Die Pasteten auf Tellern anrichten. Mit den Zitronenscheiben und den Preiselbeeren garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.



## **Spargelvelouté mit Kaisergranat und Limettenciabatta von Patrick Hartmann**

### **Zubereitung für zwei Personen**

3	Kaiserhummer, mit Kopf und Schale
300 g	Spargel, weiß
1	Ciabattabrot
1	Zitrone, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
2	Tomaten
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Geflügelfond
125 ml	Sahne
3 EL	Weißwein, trocken
3 EL	Wermut
20 ml	Balsamicoessig, weiß
50 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Geflügelfond zusammen mit dem Weißwein und dem Wermut in einem Topf erhitzen. Den Spargel schälen und darin sechs Minuten kochen lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Hummer der Länge nach halbieren, auf einer Seite die Schale entfernen, entdarmen, salzen und pfeffern und mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein schneiden. Die Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, die Schalotte und die Tomatenwürfel darin leicht andünsten. Den Kaiserhummer hinzufügen und auf der Schalen Seite anbraten.

Die Limette halbieren und auspressen. Das Ciabatta in feine Scheiben schneiden und mit dem Limettensaft beträufeln. Anschließend die Brotscheiben im Backofen goldbraun rösten.

Den Spargelfond mit der Sahne aufgießen und anschließend pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren, noch mal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze die Butter einrühren. Die Suppe mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz, Pfeffer, dem restlichen Zitronensaft und dem Balsamico abschmecken.

Die Suppe zusammen mit dem Hummer und dem Brot in tiefen Tellern anrichten und servieren.



## **Salat mit Garnelen, Erdbeeren und Knabberecken von Karina Rademacher**

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
50 g	Kopfsalat
50 g	Lollo Rosso
50 g	Rucola
100 g	Erdbeeren
0,5 TL	Senf, mittelscharf
1 EL	Zwiebelsuppenpulver
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Dill
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Schnittlauch
2 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Gemüsefond
4 EL	Saure Sahne
1 EL	Weinessig
1 TL	Himbeeressig
2 EL	Olivenöl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen drei Minuten anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, pressen und zu den Garnelen in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine weitere Minute anbraten. Anschließend zugedeckt fünf Minuten ruhen lassen.

Den Kopfsalat, den Lollo Rosso und Rucola zupfen. Die Erdbeeren vom Stiel befreien und vierteln.

Für das Dressing den Weinessig, den Himbeeressig, das restliche Olivenöl, die Gemüsebrühe und den Senf miteinander vermengen und mit Zucker abschmecken.

Die Petersilie zupfen und zusammen mit dem Schnittlauch und dem Dill fein hacken. Das Suppenpulver mit der Sahne und den Kräutern verrühren und auf die Toastscheiben streichen. Das Brot zehn Minuten im Ofen backen und danach vierteln.

Den Salat mit den Erdbeeren vermischen und mit dem Dressing beträufeln.

Die Garnelen auf dem Salat auf Tellern anrichten, die Knabberecken dazu reichen und servieren.