

| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 2. Juli 2008 |

Gemüsepakoras mit Minzjoghurt von Andrea Sandner

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|-----------------------|
| 150 g | Auberginen |
| 150 g | Zucchini |
| 1 | Mango |
| 1 | Frühlingszwiebel |
| 1 | Zwiebel, rot |
| 2 | Zitronen, unbehandelt |
| 1 Schote | Chili, grün |
| 2 Zweige | Minze, asiatisch |
| 1 Knolle | Ingwer |
| 2 Zweige | Koriander |
| 1 Msp. | Backpulver |
| 1 TL | Garam Masala |
| 0,5 TL | Zwiebelsamen |
| 1 EL | Zucker |
| 2 Msp | Chilipulver |
| 125 g | Kichererbsenmehl |
| 200 g | Joghurt, Vollfett |
| 250 ml | Sonnenblumenöl |
| 50 ml | Balsamicoessig, weiß |
| | Salz |

Zubereitung

Das Kichererbsenmehl mit dem Garam Masala, den Zwiebelsamen, dem Chilipulver, Salz und dem Backpulver vermengen. Anschließend mit einem Schneebesen 150 Milliliter Wasser unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Für den Minzjoghurt die Schale einer Zitrone abreiben und mit dem Joghurt vermischen. Die Minze abzupfen, einige Blätter für die Garnitur zur Seite stellen. Den Rest klein hacken und ebenfalls unter den Joghurt heben. Eine Zitrone halbieren und auspressen und den Joghurt mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Aubergine und die Zucchini in feine Streifen reiben. Die Zwiebel abziehen, halbieren, in feine Ringe schneiden und unter den Kichererbsenteig heben. Die Zucchini- und Auberginenstreifen ebenfalls in den Teig geben und alles gründlich vermengen.

Für den Mangosalat die Mango schälen, vom Stein lösen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Würfel schneiden. Fünf Zentimeter vom Ingwer schälen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, den Balsamico, die Frühlingszwiebeln und den Ingwer in die Pfanne geben und zehn Minuten einkochen.

Die restliche Zitrone halbieren und auspressen. Die Chilischote halbieren, die Kerne auskratzen und ein kleines Stück von der Chilischote zusammen mit dem Zitronensaft zur Sauce geben. Die Sauce anschließend über die Mangostreifen geben.

Mit einem Esslöffel den Gemüseteig zu kleinen Gemüsekekchen formen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüsekekchen in das Öl geben, goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pakoras auf flache Teller geben. Den Minzjoghurt und den Mangosalat daneben anrichten, mit den Minzblättern und dem Koriander garnieren und servieren.

Krebs-Gemüse-Suppe von Hartmut Hennig

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|-----------------------------|
| 200 g | Flusskrebsschwänze, in Lake |
| 250 g | Tomaten |
| 2 | Zwiebeln, rot |
| 2 | Karotten |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 150 g | Mais, aus der Dose |
| 1 Schote | Chili, rot |
| 1 | Baguette |
| 500 ml | Fischfond |
| 4 TL | Rotwein, trocken |
| 1 Bund | Petersilie, glatt |
| 1 | Lorbeerblatt |
| | Olivenöl, zum Anbraten |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit Wasser erhitzen, Die Tomaten anschließend an der Oberseite kreuzweise einschneiden, eine Minute blanchieren und abschrecken. Anschließend die Haut der Tomaten abziehen und die Tomaten würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Tomaten darin anschwitzen. Mit dem Fischfond und dem Rotwein ablöschen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden, die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Die Chilischote mit dem Lorbeerblatt, den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln und den Karottenstiften in den Topf geben und das Ganze aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie zusammen mit dem Mais in die Suppe geben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen.

Die Krebschwänze waschen, trocken tupfen und auf Holzspieße stecken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Krebsspieße von beiden Seiten zwei Minuten anbraten und anschließend warm stellen.

Die Suppe in tiefe Teller geben und jeweils zwei Krebsspieße auf den Rand des Tellers legen. Das Baguette aufschneiden und zu der Suppe servieren.



Ravioli mit Ricotta-Ei von Edgar Biehler

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|----------------------|
| 300 g | Mehl |
| 300 g | Butter |
| 100 g | Ricotta |
| 10 | Eier |
| 1 Schote | Chili |
| 4 Zweige | Salbei |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 1 | Muskatnuss |
| 20 g | Trüffel, schwarz |
| | Meersalz |
| | Fleur de Sel |

Zubereitung

Sechs Eier trennen und das Mehl und die Eigelb zu einem Teig vermischen.

Etwas Muskat reiben. Den Trüffel fein würfeln. Den Ricotta mit dem Trüffel vermischen und mit Muskat und Salz würzen.

Den Teig in drei Millimeter dünne Fladen ausrollen und acht Stücke ausschneiden. Auf vier Teig-Rechtecke mittig einen Esslöffel der Ricottamasse setzen und in diesen eine Mulde drücken.

Die restlichen Eier trennen. Jeweils ein Eigelb vorsichtig in die Mulde setzen. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen und mit einem weiteren Teigstück das Ravioli verschließen, so dass keine Luft eingeschlossen wird. Diesen Vorgang für die weiteren Ravioli wiederholen. Stets den Teig mit einem feuchten Tuch vor dem Austrocknen schützen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen.

Die Ravioli vorsichtig in kochendes Salzwasser geben und fünf Minuten ziehen lassen. Durch Tastprobe auf dem Eigelb das Ende der Garzeit bestimmen. Das Eigelb sollte zähflüssig sein.

Den Salbei zupfen und fein hacken. Zesten von der Zitrone reißen. Die Ravioli abgießen. Die Butter in den noch heißen Topf geben und Ravioli darin schwenken.

Die Ravioli auf Tellern anrichten, mit dem Salbei und den Zitronenzesten garnieren und servieren.



Geeiste Spinatsuppe mit gebackenem Spargel von Rosi Biwer

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|----------------------|
| 300 g | Babyspinat |
| 12 Stangen | Spargel, weiß |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 1 Knolle | Ingwer |
| 1 | Ei |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 50 g | Semmelbrösel |
| 125 ml | Gemüsefond |
| 175 ml | Traubenkernöl |
| 100 ml | Crème fraîche |
| 2 EL | Butterschmalz |
| 1 Bund | Petersilie, glatt |
| 1 Bund | Kerbel |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| | Cayennepfeffer |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Die Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und eine Scheibe für den Spinat abschneiden.

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Ingwerscheibe und den Knoblauch hinzugeben und den Spinat fünf Minuten blanchieren, bis er zusammenfällt.

Den Spinat abtropfen lassen, leicht ausdrücken und mit Eiswürfeln, Salz und Pfeffer im Standmixer zerkleinern. Nach und nach 125 Milliliter Traubenkernöl und den Gemüsefond hinzufügen. Das Ganze durch ein Sieb streichen und im Kühlschrank kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Petersilie, den Kerbel und den Schnittlauch klein hacken und mit der Crème fraîche vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ein wenig Cayennepfeffer abschmecken.

Den Spargel schälen und in Salzwasser fünf bis acht Minuten bissfest blanchieren.

Das Ei aufschlagen und mit dem restlichen Traubenkernöl und einem Esslöffel Wasser verquirlen. Den Spargel erst im Ei und dann in den Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne das Butterschmalz zerlassen und den panierten Spargel darin anbraten, bis er leicht gebräunt ist.

Die Suppe bis zur Hälfte in höhere Gläser füllen und mit der Kräuter-Crème fraîche toppen. Die Gläser auf große Teller stellen und den gebackenen Spargel dazu servieren.



Grüner Spargel mit Schwarzbrotkruste und Kartoffeldip von Klaus Erhard

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 250 g | Spargel, grün |
| 250 g | Spargel, weiß |
| 100 g | Parmaschinken, hauchdünn geschnitten |
| 2 | Eier |
| 1 | Kartoffel, mehligkochend |
| 4 Scheiben | Schwarzbrot, vom Vortag |
| 125 ml | Gemüsefond |
| 1 EL | Zucker |
| 1 TL | Butter |
| 4 EL | Mehl |
| 0,5 Bund | Schnittlauch |
| 0,5 Bund | Pimpinelle |
| 0,5 Bund | Petersilie |
| 0,5 Bund | Kerbel |
| 3 EL | Sonnenblumenöl |
| 2 TL | Proseccoessig |
| | Pfeffer |
| | Salz |

Zubereitung

Die Kartoffel halbieren und im Gemüsefond gar kochen.

Den Spargel binden und mit dem Zucker, dem Essig und der Butter in Salzwasser fünfzehn Minuten kochen.

Die Pimpinelle und den Kerbel zupfen. Anschließend zusammen mit der Petersilie und dem Schnittlauch klein hacken.

Die Kartoffel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen. Die Kartoffel in die Schüssel geben und mit den Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Vom Kopf beginnend den Spargel mit zwei Scheiben Parmaschinken umwickeln.

Das Schwarzbrot in feine Würfel schneiden. Die Eier verquirlen. Die Spargelstangen zuerst in Mehl, dann im Ei und schließlich in den Brotkrumen wenden.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Spargelstangen drei Minuten knusprig braten.

Die Spargelstangen zusammen mit dem Kartoffeldip auf Tellern anrichten und servieren.