



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 21. Oktober 2008 |

U-Boot Kartoffelsuppe von Florian Scheffler

Zutaten für zwei Personen

1	Lachsfilet, à 200 g
6	Kartoffeln, mehligkochend
1	Zwiebel
50 g	Frischkäse, natur
3 TL	Gemüsebrühwürfel
1 Bund	Suppengemüse
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1	Muskatnuss
1 Körbchen	Kresse, zum Garnieren
20 ml	Kürbiskernöl
1 Prise	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Suppengemüse putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Suppengemüse mit den Zwiebelwürfeln darin anbraten.

Die Kartoffeln schälen, achteln und zum Gemüse geben. Kurz ziehen lassen und anschließend mit so viel Wasser auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist. Die Gemüsebrühwürfel hineinstreuen. Die Flüssigkeit kurz aufkochen lassen und danach so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend zu Mousse pürieren.

Etwas Muskat reiben. Den Frischkäse unter die Suppe rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Zucker abschmecken.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, längs durchschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lachsfilet darin anbraten.

Die Suppe nochmals zehn Minuten köcheln lassen und kurz vor dem Servieren das Kürbiskernöl angießen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Lachsfilets in tiefen Tellern anrichten, die Suppe darüber gießen und mit der Kresse und der Petersilie garniert servieren.



Käsepfannkuchen mit Pfeffer-Rahm-Dip von Ingrid Partenheimer

Zutaten für zwei Personen

75 g	Weichkäse
100 g	Champignons
150 g	Naturjoghurt
100 g	Mehl
2	Eier
1	Frühlingszwiebel
1 Schote	Paprika, rot
1 Schote	Paprika, grün
0,5 Bund	Thymian, frisch
1 EL	Butter
50 ml	Mineralwasser
100 ml	Milch
100 ml	Saure Sahne
50 ml	Sahne
1 TL	Pfefferkörner, grün, eingelegt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier mit der Milch, dem Mineralwasser und dem Mehl vermischen und gut durchkneten.

Die Frühlingszwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe, je die Hälfte der Paprikastreifen und die Pilzscheiben darin andünsten. Einen Teelöffel Thymian hacken und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und darin zwei Pfannkuchen ausbacken. Anschließend im Backofen warm stellen.

Die Pfefferkörner grob zerstoßen. Die saure Sahne mit der Sahne, dem Naturjoghurt, den Pfefferkörnern und Salz und Pfeffer zu einem Dip vermischen.

Den Weichkäse in dünne Spalten schneiden. Die Gemüsemischung und je zwei Scheiben Weichkäse auf die Pfannkuchen geben und halb zusammenklappen.

Die Käsepfannkuchen auf Tellern anrichten, den Pfeffer-Rahm-Dip dazu reichen und servieren.



Schweinelendchenspieße an süß-saurem Gemüse von Gerard Heime!

Zutaten für zwei Personen

160 g	Schweinelende, küchenfertig
100 g	Weißkraut
100 g	Karotten
100 g	Lauch
20 g	Knollensellerie
50 g	Austernpilze
50 g	Champignons
1	Paprika, rot
1	Zwiebel
1	Mango
1	Peperoni, grün, mittelscharf
1 Zehe	Knoblauch
10 g	Erdnüsse, geschält
10 g	Mango Chutney
50 ml	Balsamicoessig
50 ml	Gemüsefond
5 ml	Wildhonig
50 ml	Olivenöl
50 g	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Paprikagewürz, scharf
	Curry
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schweinelenden waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd das Fleisch und die Champignons auf Holzspieße stecken und mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz und Curry würzen.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Karotten, den Lauch, den Knollensellerie und die Austernpilze putzen und zusammen mit dem Weißkraut klein schneiden. Das Ganze mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in einer Pfanne in Butter andünsten und mit Pfeffer, Salz, Curry, Paprikagewürz und dem Wildhonig abschmecken. Mit dem Balsamicoessig und dem Gemüsefond ablöschen und abschließend das Mango Chutney hinzugeben.

Die Mango schälen, halbieren, den Kern herauslösen und die Hälfte des Fruchtfleisches in feine Streifen schneiden. Die Mangostreifen zu dem Gemüse in die Pfanne geben und das Ganze mit dem Olivenöl und dem Zucker abschmecken.

Die Schweinelendchenspieße in einer Pfanne in Butter braten. Die Erdnüsse klein hacken, zu den Spießen geben und kurz mitbraten.

Die Schweinelendchenspieße mit dem Gemüse auf Tellern anrichten, die Erdnüsse darüber geben und servieren.



Balik-Lachs auf Rübencarpaccio von Sandro Muffat

Zutaten für zwei Personen

160 g	Balik-Räucherlachs
40 g	Lachskaviar
60 g	Kaviar, schwarz
10 g	Wildreis
2	Rüben, rot
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
1	Meerrettich
1 Bund	Dill
1 Zweig	Thymian
70 g	Butter
2 EL	Saure Sahne
300 ml	Sahne
250 ml	Weißwein, trocken
125 ml	Rübensaft, rot
50 ml	Balsamicoessig, dunkel
50 ml	Balsamicoessig, weiß
150 ml	Distelöl
125 ml	Wodka
100 g	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Meersalz, grob
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Balik-Lachs waschen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden.

Für die Marinade der Rüben den Thymian zupfen, den Meerrettich schälen und fein hacken und die Zitrone halbieren und auspressen. Das Ganze mit dem Rübensaft, dem weißen und dunklen Essig, dem Distelöl und dem Zucker vermischen. Den Dill fein hacken und ebenfalls zu der Marinade geben.

Die Rüben schälen und in Wasser gar kochen. Anschließend in Scheiben schneiden und in die Marinade geben.

Die Schalotten abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und 200 Milliliter Sahne hinzugeben. Abschließend den Wodka und 50 Gramm Butter in die Sauce geben und diese aufkochen lassen.

Die Eier aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und über einem Wasserbad schaumig schlagen. Die restliche Butter unterheben und die Masse in Gläser füllen. Die restliche Sahne steif schlagen, auf den Eierschaum geben und mit dem schwarzen Kaviar garnieren.

Die Rüben auf Tellern anrichten, die Sauce darüber geben und die saure Sahne, den Räucherlachs und den Lachskaviar daneben geben. Das Gläser daneben platzieren. Das Ganze mit dem Meersalz und dem Wildreis garnieren und servieren.



Spinatknödel mit Gorgonzolasauce von Claudia Schaten

Zutaten für zwei Personen

200 g	Champignons, braun
250 g	Blattspinat, TK-Ware
50 g	Gorgonzola
1	Zwiebel
2	Eier
100 g	Mehl
75 g	Parmesan
1 EL	Walnusskerne
75 g	Magerquark
75 ml	Sahne
2 TL	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Spinat und 100 Millilitern Wasser hinzufügen und unter Rühren so lange garen lassen, bis er aufgetaut und die Flüssigkeit verdampft ist. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Ei trennen. Vom Parmesan zwei Esslöffel Späne hobeln und beiseite legen. Den restlichen Parmesan reiben und mit dem Quark, dem restlichen Ei und einem Eigelb verrühren. Den Spinat untermischen und das Ganze mit dem Mehl zu einem Teig verkneten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und vier Knödel aus dieser Masse formen.

Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Knödel darin bei mittlerer Hitze sechs Minuten garen lassen.

Die Pilze putzen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Pilze hinzufügen, goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sahne und zwei Esslöffeln Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Den Gorgonzola würfeln und im Pilzragout schmelzen lassen.

Die Knödel abseihen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin rundherum kurz anbraten.

Die Walnüsse hacken.

Die Gorgonzolasauce in tiefen Tellern anrichten und zwei Knödel darauf setzen. Mit den Parmesanspänen und den Walnüssen bestreuen und servieren.