



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 9. April 2013 |

Vorspeise: „Ente mit Lauch-Pasta und Orangensauce“ von Rolf Flückiger

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrustfilets, à 200 g, mit Haut
150 g	Fusilli
150 g	Lauch
20 g	Butter
20 g	Haselnüsse
1	Zimtstange
1	Gewürznelke
1 TL	Maisstärke
150 ml	Orangensaft
100 ml	Kalbsfond
	Öl, zum Anbraten
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin al dente kochen.

Zunächst die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Fettschicht rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Pfanne legen. Die Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch circa vier Minuten anbraten. Dann wenden und in weiteren circa vier Minuten fertig braten. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Das Fleisch zugedeckt warm stellen und das Fett aus der Pfanne tupfen. Anschließend den Orangensaft, den Kalbsfond und die Maisstärke in derselben Pfanne verrühren. Den Zimt und die Gewürznelke hinzugeben. Das Ganze aufkochen und dann circa drei Minuten leicht kochen lassen. Nun noch die Butter darunter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend den Lauch putzen, die äußere Haut abziehen, gut abspülen und in feine Streifen schneiden. Den Lauch circa zwei Minuten im Nudelwasser mitkochen und dann beides abtropfen. Abschließend die Haselnüsse grob hacken und zu den Nudeln geben.

Die Zimtstange und die Gewürznelke wieder aus der Sauce entfernen.

Die Ente und die Lauch-Pasta auf Tellern anrichten, mit der Orangensauce garnieren und servieren.



Vorspeise: „Zucchini-Curry-Ingwer-Suppe mit Blätterteigzöpfen“ von Sabine Raithel

Zutaten für zwei Personen

400 g	Blätterteig
50 g	Pinienkerne
600 g	Zucchini
3	Schalotten
50 g	Ingwer
100 g	Emmentaler
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Schlagsahne
2 EL	Crème fraîche
	Öl, zum Anbraten
	Currypulver, zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Zunächst den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Messer in dünne Streifen schneiden. Anschließend jeweils drei Streifen miteinander verflechten und die Enden etwas verdrehen, damit sie beim Backen nicht aufgehen. Den Käse reiben. Dann den Blätterteigzopf mit dem Käse bestreuen und circa 20 Minuten knusprig backen.

Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Anschließend die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf etwas Öl erhitzen, die Schalotten und die Zucchini darin anbraten und mit dem Gemüsefond ablöschen. Den Ingwer frisch reiben und hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe pürieren und mit der Sahne, der Crème fraîche und dem Curry verfeinern.

Abschließend in einer Pfanne die Pinienkerne in etwas Fett leicht anrösten.

Die Zucchini-Curry-Ingwer-Suppe mit den Blätterteigzöpfen auf Tellern anrichten, mit den Pinienkernen garnieren und servieren.



Vorspeise: „Pürierte Zwiebelsuppe mit Apfel und Laugen-Käse-Spieß“ von Else Hoffmann

Zutaten für zwei Personen

2	Laugenstangen
2	Äpfel
250 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
100 g	Mandelstifte
150 g	französischer Weichkäse
200 ml	trockener Weißwein
500 ml	Gemüsefond
2 EL	Sahne
	Paprikapulver, zum Bestreuen
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Grillfunktion vorheizen

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchwürfel mit etwas Salz zerdrücken. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten und dann den Apfel hinzugeben. Den Weißwein angießen und circa sieben Minuten einkochen lassen. Das Ganze anschließend pürieren, den Gemüsefond angießen und das Ganze nochmals circa sieben Minuten garen.

In einer Pfanne mit etwas Öl die Mandelstifte anrösten, diese mit etwas Paprikapulver bestreuen und dann warm stellen.

Anschließend die Laugenstangen und den Weichkäse in Scheiben schneiden und quer auf einen Schaschlikspieß stecken. Dann mit etwas Öl bestreichen und dem französischen Weichkäse belegen. Das Ganze dann für circa fünf Minuten in den Backofen geben und übergrillen.

Die pürierte Zwiebelsuppe mit dem Apfel und dem Laugen-Käse-Spieß auf Tellern anrichten, mit der Sahne und den Mandelsplittern garnieren und servieren.



Vorspeise: „Käseknödel in klarer Suppe“ von Johannes Hintersteiner

Zutaten für zwei Personen

100 g	Knödelbrot
100 g	würzigen Tilsiter-Käse, am Stück
2	Karotten
1 Knolle	Sellerie
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	glatte Petersilie
1	Ei
125 ml	Milch
500 ml	Gemüsefond
1	Muskatnuss
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Tilsiter in Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zunächst den Tilsiter-Käse, das Knödelbrot, die Milch und das Ei vermischen. Dann mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und etwas Schnittlauch verfeinern. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in etwas Butter goldgelb anbraten. Anschließend fast alle Zwiebeln unter die Masse heben und alles zu einem Knödelteig kneten.

Die Karotten und den Sellerie schälen und in Streifen schneiden. Einen weiteren Topf mit dem Gemüsefond zum Kochen bringen und dann das Gemüse sowie die Petersilie hinzugeben.

Aus dem Teig vier kleine Knödel formen und in dem kochenden Salzwasser circa zehn Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Petersilie wieder entfernen.

Zwei Käse-Knödel mit der klaren Suppe auf einem Teller anrichten und die restlichen Käse-Knödel mit den restlichen Zwiebeln und dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Die Käse-Knödel mit der klaren Suppe auf Tellern anrichten, mit den restlichen Käse-Knödeln garnieren und servieren.



Vorspeise: „Fenchelrahmsuppe mit Parmesanchips“ von Laura Hennig

Zutaten für zwei Personen

450 g	Fenchel, mit Fenchelgrün
100 g	Parmesan
1	Zwiebel
1 EL	gehackte Pistazien
2 EL	Butter
500 ml	Gemüsefond
150 ml	Sahne
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zunächst den Fenchel waschen, putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Fenchelgrün zur Seite legen und die Knolle in Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel abziehen, klein hacken und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten. Den Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten. Anschließend den Gemüsefond angießen und circa 20 Minuten köcheln lassen.

Den Parmesan reiben und in langen Streifen auf ein Backblech mit Backpapier häufen. In dem vorgeheizten Backofen sechs bis sieben Minuten backen.

Anschließend das Fenchelgrün schneiden und 50 Milliliter Sahne steif schlagen. Dann die Suppe pürieren, die restliche Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Parmesanchips aus dem Backofen nehmen und in Spiralen drehen.

Die Fenchelrahmsuppe auf Tellern anrichten, mit der geschlagenen Sahne, Parmesanchips und Pistazien garnieren und servieren.