



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 19. November 2013 |

Vorspeise: „Kartoffel-Oregano-Suppe“ von Karin Pehböck

Zutaten für zwei Personen

4	mehligkochende Kartoffeln, groß
1	Zwiebel
200 g	Dinkelvollkornmehl
42 g	Trockenhefe
1 Stiel	Oregano, getrocknet
5 EL	Brotgewürz
100 g	Parmesan
100 ml	Sahne
100 ml	Buttermilch
400 ml	Fond
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit dem Fond aufsetzen.

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und in 350 Milliliter Fond kochen lassen.

Die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit dem Mehl, Salz und dem Brotgewürz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu Stangen formen und auf ein Blech mit Backpapier in den Backofen geben. Nun den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze stellen.

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Anschließend mit dem restlichen Fond ablöschen und zu den Kartoffeln geben.

Den Parmesan reiben und über die Stangen geben. Anschließend die Stangen im Backofen weiter backen lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Buttermilch, Salz und Pfeffer und Oregano abschmecken.

Die Kartoffel-Oregano-Suppe auf einem Teller anrichten, mit dem Brot garnieren und servieren.



Vorspeise: „Winterwurzelsuppe mit Thymian-Maronen“ von Jaco van Dipten

Zutaten für zwei Personen

150 g	Knollensellerie
70 g	Petersilienwurzel
1	Kartoffel, mittelgroß
50 g	geschälte Maronen, vakuumiert
1	Schalotte
1	Zitrone
1	Lorbeerblatt
8 Zweige	Thymian
1 EL	Zucker
2 EL	Butter
80 g	Schlagsahne
400 ml	Gemüsefond
	Salz, aus der Mühle
	Cayennepfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Sellerie, die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln waschen, putzen, schälen und in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Das Lorbeerblatt mehrfach einschneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln.

Die Schalottenwürfel in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter glasig dünsten. Die Gemüsestücke dazugeben und drei Minuten unter Rühren mit dünsten. 350 Milliliter des Gemüsefonds und das Lorbeerblatt hinzugeben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten weiter kochen lassen. Die Suppe muss auf jeden Fall so lang kochen, bis das Gemüse weich ist. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Die Maronen waschen und sechsteln. Den Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Nun etwas Wasser hinzugeben. 50 Milliliter Gemüsefond dazugeben und bei milder Hitze kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Thymian-Zweige waschen und die Blättchen abzupfen. Die Maronen und die abgezupften Thymian-Blättchen nun unterrühren und kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Anschließend die restliche Butter unterrühren.

Die Zitrone waschen, halbieren und ein Esslöffel Zitronensaft auspressen. Das Lorbeerblatt entfernen, mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken und erneut aufkochen. Die Sahne hinzufügen und die Suppe schaumig pürieren.

Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit den Thymian-Maronen garnieren und servieren.



Vorspeise: „Kalbsnieren-Spieß mit Speck-Kartoffeln und Champignons“ von Marlies Kirsch

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsnieren
8	Speckscheiben
4	Kartoffeln
1	Zwiebel
250 g	Champignons, extra klein
1 Bund	Petersilie
1 EL	Butter
4 EL	Olivensöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Nieren waschen, trocken tupfen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf die Metallspieße stecken. Anschließend mit dem Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Speckscheiben in einer Pfanne kross braten. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Kartoffeln in dem Speckfett anbraten und anschließend warm stellen. Die Nierenspieße nun in der Grillpfanne grillen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen. Nun die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten und die Champignons dazugeben.

Die Petersilie waschen und fein hacken.

Die Nierenspieße mit den Speckkartoffeln und den Champignons auf den Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.



Vorspeise: „Knödeltris auf grünem Salat“ von Josef Haller

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kalbsleber, durch den Wolf gedreht
100 g	Speck
1	Kopfsalat
2	Zwiebeln
1	Knoblauch
1	Zitrone
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1/5 EL	Majoran
500 g	Knödelbrot
5	Eier
300 g	Käse, (Gouda, Tilsiter, Emmentaler)
100 g	Butter
4 EL	Mehl
500 ml	Milch
	Olivenöl, zum Anbraten
	Muskat, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Eier mit Salz, Pfeffer, Mehl und etwas Muskat verquirlen. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Die Petersilie, den Schnittlauch und den Majoran waschen, trocknen und fein hacken. Eine Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl leicht bräunen. Die warme Milch über das Knödelbrot gießen und kurz durchziehen lassen.

Für die Käseknödel: Den Käse in kleine Würfel schneiden. Ein Drittel der Eiermasse, die Käsewürfel und ein Drittel der Petersilie mit ein Drittel der Knödel-Milchmasse vermischen und gut durchkneten.

Für die Leberknödel: Die Leber waschen und trocken tupfen. Nun ein Drittel der Eiermasse, die Leber und ein Drittel der Petersilie mit ein Drittel der Knödel-Milchmasse vermischen und auch gut durchkneten. Anschließend noch die Semmelbrösel dazugeben.

Für die Speckknödel: Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Zwiebel abziehen, schälen, würfeln und zum Speck geben. Auch hier wieder, ein Drittel der Eiermasse, ein Drittel der Petersilie mit ein Drittel der Knödel-Milchmasse vermischen, den Speck dazugeben und auch gut durchkneten.

Nun gleichmäßige Knödel formen und 15 bis 20 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen.

Den Salat waschen, putzen und in kleine Stücke teilen.

Die Knödel auf dem Salat auf den Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Kürbis-Cappuccino mit Curry, Kokosschaum und Blätterteigstangen“ von Wiebke Regner

Zutaten für zwei Personen

150 g	Hokkaidokürbis
10 g	Ingwer
1	Schalotte
½	Limette
1	Ei
1 Rolle	Blätterteig
1 EL	Sesamsamen
1 EL	Schwarzkümmel
½ EL	Currypulver, scharf
2 TL	Currypulver, mild
125 ml	Kokosmilch, ungesüßt
250 ml	Gemüsefond
½ EL	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis waschen, putzen und samt Schale in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer und die Schalotte schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen und den Kürbis, die Schalotten- und Ingwerscheiben darin andünsten.

Das scharfe Currypulver in den Topf dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und durch das Sieb in einen anderen Topf streichen. Die Limette waschen und den Limettensaft auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken.

Den Blätterteig in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und in sich drehen. Die Stangen mit dem Eigelb bestreichen. Die Sesamsamen mit dem Schwarzkümmel und Salz mischen. Die Mischung auf den mit Eigelb bestrichenen Stangen großzügig verteilen. Die Stangen anschließend zehn bis zwölf Minuten bei 200 Grad im Backofen garen.

Die Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen und mit dem Pürierstab schaumig rühren.

Die Kürbissuppe in der Glastasse anrichten, die Blätterteigstangen neben die Suppe legen, den Kokosschaum auf die Suppe geben, mit dem milden Currypulver bestäuben und servieren.