

| Die Küchenschlacht - Menü am 05. Juli 2016 |
„Vorspeisen“ mit Johann Lafer



Vorspeise: „Karottenpüree mit gebratener Jakobsmuschel, gerösteten Thymian-Bröseln und Chilischaum“ von Julia Compans

Zutaten für zwei Personen

Für die Muschel:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln
2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Creme:

1 Avocado
1 Zitrone
50 g Butter
¼ Bund Koriander
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise feines Salz

Für das Karottenpüree:

6 Karotten
1 EL Puderzucker
1 Vanilleschote
100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Chili-Schaum:

1 rote Chili
1 Knolle Ingwer à 2 cm
2 Stangen Zitronengras
1 Zitrone
250 ml Geflügelfond
250 ml Weißwein
50 ml trockener Wermut
200 ml Kokosmilch
¼ Bund Koriander
2 EL Butter
20 ml Olivenöl

Für die Thymian-Brösel:

50 g Panko-Brösel



1 Zitrone
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Für die Deko des Pürees zwei Karotten von den Enden befreien, schälen, in dünne Scheiben hobeln und in einem Topf mit heißem Fett frittieren.

Für den Chili-Schaum Zitronengras kleinschneiden, in einem Esslöffel Butter schwenken mit Wermut und Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter zupfen. Von der Zitrone einige Zesten reißen. Diese mit Ingwer, Koriander zur Butter zugeben und leicht sämig einkochen lassen. Mit übriger Butter aufmontieren und kräftig salzen und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für das Karottenpüree übrige Karotten schälen, von den Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. In einer Pfanne 70 Gram Butter aufschäumen, Puderzucker, Vanille und Salz dazugeben und die Karotten darin schwenken. Ein Esslöffel Wasser dazugeben, abdecken und circa fünf Minuten dünsten. In einem Standmixer mit Butter aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brösel Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Panko-Brösel in einer Pfanne mit Butter und gehackten Kräutern rösten. Mit etwas Zitronenschale abschmecken.

Für die Creme eine halbe Avocado mit einem Esslöffel gehacktem Koriander, etwas Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz in einer Moulinette aufmixen.

Für die Jakobsmuschel diese waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten kräftig braten.

Das Karottenpüree auf tiefen Tellern anrichten, eine Muschel auflegen und mit aufgemixtem Kokos-Chili-Schaum nappieren. Avocadocreme auf die Muscheln geben und einige frittierte Karottenscheiben als Segel auflegen. Mit den Bröseln garnieren und servieren.



Vorspeise: „Auf dem Gewürzsalbett gegarter Wolfsbarsch mit orientalischem Linsensalat“ von Detlev Hillmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Filets vom Wolfsbarsch mit Haut à 120 g
1 EL	Mehl
1	Ei
1 EL	Speisestärke
1 TL	italienische Wacholderbeeren
1 TL	Koriandersaat
1 TL	Kardamomkapseln
1 TL	Fenchelsamen
1 TL	Zimtsplitter
1 TL	Schwarze Pfefferkörner
250 g	grobes Meersalz

Für den Linsensalat:

75 g	Belugalinsen
75 g	rote Linsen
2	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
½	rote Paprika
½	grüne Paprika
1	Granatapfel
4 EL	Gemüsefond
1 TL	Senf
1 TL	saurer Granatapfelsirup
3 EL	Granatapfelessig
1 TL	Harissapulver
½ TL	Kreuzkümmel
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Koriander
1 Prise	Chilisalz, aus der Mühle
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Fisch das Ei trennen und das Eiweiß in einer Küchenmaschine steif schlagen. Die Wacholder, Zimt, Koriander, Kardamom und Pfeffer in eine Gewürzmühle geben und mahlen. Eiweiß, Salz, Mehl, Speisestärke und Gewürze mischen und in einer mit Backpapier ausgelegten Pfanne gleichmäßig verteilen. Mit Deckel zehn Minuten im Ofen vorbacken.



Für den Salat das Wasser aufsetzen und zuerst die schwarzen Linsen ins kochende Wasser geben, nach circa zehn Minuten die roten Linsen hinzufügen. Insgesamt etwa 15 Minuten kochen lassen. Die Linsen abgießen und abkühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Gebratene Zwiebeln, Knoblauch und Paprika zu den Linsen geben.

Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das Salzbett legen und circa zehn Minuten durchziehen lassen. Den Deckel dabei nicht anheben.

Für die Marinade Fond, Granatapfelessig und -sirup, Kreuzkümmel, Senf und Harissa verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl zugeben und unter den Salat heben. Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Salat geben.

Den Linsensalat orientalisch abschmecken und auf Tellern anrichten. Fisch daraufsetzen und mit Chilisalz bestreuen. Etwas Granatapfelsirup und Granatapfelkerne darum verteilen und servieren.



Vorspeise: „Currysuppe mit Garnelen-Mango-Spieß und Wasabi-Kokos-Schaum“ von Gerlinde Kreuzeder

Zutaten für zwei Personen

Für die Currysuppe:

400 ml	Gemüsefond
1 EL	Currypulver
250 ml	Sahne
1	Zwiebel
2	Frühlingszwiebeln
1 Knolle	Ingwer à 2 cm
1	Limette
1	Zitrone
½ TL	Chilisalz
1 EL	Butter, zum Anbraten

Für die Garnelen-Mango-Spieße:

4	Riesengarnelen ohne Schale
1	Mango
3 EL	Butter
½ EL	Chilifäden
1 TL	Speisestärke
2 TL	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wasabi-Kokos-Schaum:

2 TL	Wasabi-Paste
200 ml	cremige Kokosmilch
1	Zitrone
2 EL	Sahne
1 Prise	Zucker
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Für die Spieße Mango halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und in vier circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden und mit den Garnelen abwechselnd auf Spießchen stecken. Übrige Mango beiseite stellen.

Für die Suppe Frühlingszwiebeln putzen, äußere Schale entfernen und quer in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Übrige Mango würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Frühlingszwiebeln, Zwiebel und Ingwer dünsten und Curry circa drei Minuten mitrösten. Fond und Sahne angießen und die gewürfelte Mango circa zehn Minuten mitköcheln.

In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen. Spieße salzen und in der Pfanne rundum anbraten.



Für den Schaum Kokosmilch mit Wasabi in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Sobald sie leicht zu dampfen beginnt und das Wasabi sich aufgelöst hat, Zitronenschale, Sahne, Salz und Zucker unterrühren und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

Stärke mit kaltem Wasser glattrühren. Suppe salzen, pfeffern, mit etwas Limetten- und Zitronensaft abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren. Mit der angerührten Stärke abbinden.

Die Suppe in tiefen Tellern mit den Spießen anrichten und mit Frühlingszwiebeln und Chilifäden garnieren und servieren.



Vorspeise: „Mango-Mozzarella-Avocado-Salat mit Knuspergarnele und Orangen-Chili-Mayonnaise“ von Christian Hölker

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1	Orange
1	rote Chili
1	Knoblauchzehe
½ TL	mittelscharfer Senf
1	Ei
1 EL	Puderzucker
1	Vanilleschote
75 ml	Olivenöl
1 TL	Olivensalz

Für die Garnelen:

4	Riesengarnelen
4 EL	Panko-Brösel
2	Eier
2 EL	Mehl, zum Mehlieren
	neutrales Öl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

½ Bund	Rucola
150 g	Büffel-Mozzarella
1	Mango
1	Avocado
½	rote Chili
1	Limette
100 ml	Orangensaft
40 g	Pinienkerne
1 EL	Akazienhonig
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Eine Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Mayonnaise das Ei trennen, Eigelb in eine Schüssel geben und mit Senf cremig verrühren. Öl unter ständigem Rühren angießen. Mayonnaise mit Olivensalz würzen. Orangenschale fein abreiben. Orangenhälften auspressen, Saft und Schale unter die Mayonnaise rühren. Knoblauch abziehen, andrücken und dazugeben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mayonnaise mit angedrückter Chili, Vanillemark, Puderzucker und Olivensalz abschmecken und kalt stellen.



Für die Knuspergarnele Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Garnelen mehlieren, durch das gewürzte Ei ziehen und in Panko-Bröseln wenden.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

Für den Salat Mozzarella in etwa 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch herauslösen und ebenfalls würfeln. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.

Für die Vinaigrette Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren. Das Konzentrat in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, gehackter Chili, Honig und Olivenöl verrühren. Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Mit dem Saft einer Limette beträufeln, salzen und pfeffern.

Garnelen in der heißen Fritteuse circa zwei Minuten goldgelb ausbacken.

Einen Servierring auf einen Teller setzen und jeweils eine Lage Avocado einfüllen, darauf Mozzarella- und Mangowürfel geben. Mit einem Löffel fest andrücken und mit der Orangen-Vinaigrette beträufeln. Ring abziehen, Rucola-Salat mit der restlichen Vinaigrette in einer Schüssel anmachen und auf das Türmchen setzen. Knuspergarnelen daraufsetzen, mit Pinienkernen garnieren und servieren.



Vorspeise: „Ravioli mit Lachs-Frischkäse-Füllung und rotem Zwiebel-Confit“ von Michael Tasser

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

100 g	Mehl Type 00
100 g	Hartweizenmehl
30 ml	Olivenöl
2	Eier
	Salz, aus der Mühle

Für die Füllung:

4 Scheiben	Räucherlachs
1	Zitrone
150 g	Ziegenfrischkäse
150 g	Frischkäse
70 g	Mascarpone
30 ml	Sahne
2 TL	Zucker
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Basilikum
30 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

10	Cherrytomaten
2	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Crema di Balsamico
50 g	Parmesan
¼ Bund	Basilikum
1 Kästchen	Kresse, zum Garnieren
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Für den Nudelteig Eier trennen. Mehl, Olivenöl, zwei Eigelb und Salz zu einem kompakten Teig kneten und zehn Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Ziegenfrischkäse, Frischkäse, Mascarpone, Sahne, Olivenöl und Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Creme vermengen. Räucherlachs grob schneiden und mit etwas Saft einer Zitrone unter die Füllung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig mit einer Nudelmaschine zu zwei Platten auswallen. Teigplatten im Abstand von zehn Zentimeter mit circa einem Teelöffel Creme füllen, mit der anderen Platte abdecken und rund ausstechen. In einem Topf mit kochendem Wasser circa drei Minuten kochen lassen.



Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten, Cocktailtomaten und reichlich gezupften Basilikum dazugeben.

Die Ravioli mit Lachs-Frischkäse-Füllung und rotem Zwiebel-Confit auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan und geschnittener Kresse bestreuen, mit Balsamico-Creme garnieren und servieren.