

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. Mai 2016 |
„Vorspeise“ Alexander Herrmann



Vorspeise: „Muscheleintopf mit Parmesan-Oregano-Remoulade“ von Tobias Zwick

Zutaten für zwei Personen

Für den Muscheleintopf:

750 g	Miesmuscheln
½ Stange	Lauch
2 Stangen	Staudensellerie
1	Karotte
1	rote Paprika
1	rote Chili
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	gehackte Tomaten
1	Baguette
200 ml	trockener Weißwein
½ Bund	glatte Petersilie
½ Bund	Basilikum
6 Zweige	Thymian
1 Zweig	Salbei
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Oregano
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Remoulade:

2 TL	getrockneter Oregano
30 g	Parmesan
1 TL	Dijon-Senf
1	Ei
1	Zitrone
200 ml	neutrales Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für den Eintopf die Muscheln unter fließendem, kaltem Wasser gründlich waschen und mit einem Messer gegebenenfalls die Muschelbärte entfernen. Die Muscheln in einem geschlossenen Topf mit kräftig kochendem Wasser ca. 4 Minuten kochen. Lauch von der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Karotte schälen, von den Enden befreien und fein hacken. Paprika und Chili halbieren und vom Kerngehäuse befreien, Zwiebel abziehen und beides fein würfeln. Staudensellerie schälen und fein hacken. In einem Topf mit Olivenöl das Gemüse scharf anrösten. Mit Weißwein ablöschen und gehackte Tomaten hinzugeben. Knoblauch abziehen und hinein hobeln. Petersilie, Basilikum, Thymian, Salbei, Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenwedeln und etwa zur Hälfte zum Sud geben. Übrige Kräuter zupfen und wiegen. Muscheln zum Sud zugeben und bei starker Hitze ca. 5 Minuten aufkochen. Für etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die gewogenen Kräuter etwa zur Hälfte hinzugeben. Die Petersilie und den Basilikum darüber geben.

Für das Dressing Oregano mit 3 EL kochendem Wasser übergießen und Parmesan fein reiben.

Das Ei trennen und Eigelb mit Senf anschlagen. Tropfenweise Öl zugeben und mit dem Schneebesen zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Den aufgeweichten Oregano abtropfen und zusammen mit dem Parmesan in die Mayonnaise rühren. Die entstandene Remoulade in einem Schälchen anrichten und mit einer Schüssel Muscheleintopf und etwas Baguette servieren.



Vorspeise: „Gefüllte Auberginenröllchen mit Feldsalat und Mini-Fladenbrot“ von Nadia Gril

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginenröllchen:

1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
4 TL Olivenöl

Für die Füllung:

50 g Chorizo
100 g Ricotta
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

100 g Feldsalat
3 Limetten
1 Granatapfel
4 EL Honig
170 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fladenbrot:

150 g Mehl
½ TL Trockenhefe
1 EL Olivenöl
1 Prise feines Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Röllchen Aubergine waschen und in längliche Scheiben schneiden. Knoblauch halbieren und damit die Aubergine bestreichen, mit Olivenöl beträufeln und auf Backpapier für ca. 12 Minuten in den Ofen geben.

Für die Füllung die Chorizo von der Haut befreien, fein hacken und mit Olivenöl in einer Bratpfanne kross anbraten. Chorizo auskühlen lassen und mit Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung auf den Auberginenscheiben verteilen und aufrollen.

Für das Fladenbrot 125 g Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde bilden. 50 ml Wasser, Hefe, Olivenöl und Salz in die Mulde geben und zu einem elastischen Teig kneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Teig in 6 Portionen teilen, ca. 3 mm dünn auswallen und auf Backpapier im Ofen ca. 6 Minuten hellbraun backen. Alternativ kann der Teigfladen in reichlich Olivenöl ausgebacken werden.



Für den Feldsalat diesen verlesen, waschen und trockenschleudern. Den Saft einer Limette mit Honig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl mit dem Stabmixer einmischen. Den Salat mit dem Dressing vermengen.

Die gefüllten Auberginenröllchen auf Feldsalat anrichten, mit Granatapfelkernen garnieren und servieren.



Vorspeise: „Thai-Brotsalat und Erbsen-Minz-Püree mit Kokoscreme“ von Ramona Heim

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

400 g	TK-Erbsen
100 ml	Gemüsefond
1	Zitrone
2 Zweige	Minze
8 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kokoscreme:

50 ml	Kokosmilch
100 g	Sahne
1 Knolle	Ingwer à 3 cm

Für den Thai-Brotsalat:

1	Roggenbrötchen
1	große Tomate
1	Knoblauchzehe
½	Limette
15 g	Cashewkerne
½ Bund	Thai-Basilikum
½ Bund	glatte Petersilie
1 TL	flüssiger Honig
3 EL	Walnussöl
	Chilisalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dekoration:

1 EL	Kokosraspel
1 Zweig	Minze

Zubereitung

Für das Püree Erbsen in einem Topf mit Fond aufkochen und ca. 10 Minuten garen. Fond abgießen und auffangen. Erbsen mit 2 EL Fond pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitronensaft mit Öl und Minze unter das Püree heben.

Für die Creme Sahne mit Kokosmilch halb steif schlagen. Ingwer schälen, feinhacken und unterheben.

Für den Brotsalat Roggenbrötchen in größere Würfel schneiden. Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin rundum golden anbraten. Tomate waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen. Kerne und Trennwände herauslösen und beiseite stellen. Tomaten fein würfeln. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken.



Petersilie und Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Brot, Tomatenwürfel, Kräuter und Cashewkerne mischen.

Für das Dressing das Tomateninnere mit dem Stabmixer pürieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Pürierte Tomate, Knoblauch, restliches Öl, Limettensaft und Honig verrühren und mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Salat und Dressing separat anrichten. Das lauwarne Püree auf Gläser verteilen und Kokoscreme darüber geben. Mit Kokosraspeln und Minzblättchen garnieren und servieren.



Vorspeise: „Lachs-Gurkensuppe mit Lachskaviar-Topping und Parmesan-Knusperstange“ von Uli Klier

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Gurkensuppe:

1	Lachsfilet à 200 g
2 TL	Wildlachskaviar
2	Gurken
50 g	Frischkäse
300 ml	Sahne
350 ml	Kalbsfond
2 Zweige	Dill
	Salz, aus der Mühle

Für die Parmesan-Stange:

50 g	Parmesan
------	----------

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Süppchen die Salatgurken schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Mit Kalbsfond in einen Topf geben und 10 Minuten aufkochen lassen. Die Masse mit einem Stabmixer pürieren und weiter köcheln lassen. Sahne und Frischkäse untermischen und mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Salz abschmecken.

Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Lachsfilet waschen, trockentupfen und klein schneiden. Dill und Lachs in die Suppe geben und eine Minute köcheln lassen.

Parmesan reiben, streifenförmig auf Backpapier geben, mit Schaschlik-Spießen belegen und im Ofen golden backen.

Die Lachs-Gurkensuppe auf einen Teller geben, mit einer dünnen Gurkenscheibe garnieren und auf diese 1 TL Wildlachskaviar geben. Mit Parmesanseglern am Stiel und servieren.



Vorspeise: „Karottensuppe mit Erbsen-Kerbel-Pesto“ von Lilly Lauer-Kummer

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g	junge Karotten
1 Knolle	Ingwer à 2 cm
1	Schalotte
1	Zitrone
450 ml	Gemüsefond
40 g	Butter
1 EL	Puderzucker
50 ml	saure Sahne
1 Prise	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für das Pesto:

120 g	Erbsen
1 Bund	Kerbel
30 g	Pinienkerne
1	Zitrone
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Suppe Schalotte abziehen und Ingwer schälen. Beides fein würfeln. Karotten schälen, von den Enden befreien und grob würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotten, Ingwer und Abrieb einer Zitrone farblos anschwitzen. Karotten zufügen und mit Zucker glasieren. Nach ca. 3 Minuten Gemüsefond aufgießen, aufkochen lassen und anschließend etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Erbsen in kochendem Salzwasser gar kochen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Erbsen, Kerbel und die Hälfte der Pinienkerne mit dem Olivenöl in eine Moulinette geben und pürieren. Restliche Kerne grob hacken und beiseite stellen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Zitronenabrieb dazugeben. Alles verrühren.

Saure Sahne zur Suppe geben und erhitzen. Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Suppe mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Karottensuppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem Erbsen-Kerbel-Pesto beträufeln und mit einigen gehackten Pinienkernen servieren.