

| Die Küchenschlacht - Menü am 14. Juli 2015 |

„Vorspeise“ Alexander Kumptner



Vorspeise: „Rindercarpaccio mit Trüffel und Basilikumsauce“ von Lars Hindersmann

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

| | |
|--------|--------------------------------|
| 120 g | Rinderfilet |
| 1 Bund | Rucola Salat |
| 10 g | schwarze Sommertrüffel, frisch |
| 50 ml | Trüffelöl |

Für die Basilikumsauce:

| | |
|----------|------------------------|
| 2 Zweige | frischen Basilikum |
| 100 ml | Olivenöl |
| 150 ml | weißer Balsamico |
| 50 g | Parmesankäse |
| | Salz, aus der Mühle |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden und die Scheiben vorsichtig flach klopfen.

Für die Basilikumsauce das Basilikum in sehr feine Streifen schneiden. Den Parmesanhobeln. Beides mit dem Olivenöl und dem Balsamico vermengen.

Die Rinderfiletscheiben auf dem Rucola anrichten und mit dem Trüffelöl dem Trüffel garnieren. Die Basilikumsauce dazu geben und servieren.

In einer Schüssel, die geschmorten Paprikastreifen, die Mozzarellascheiben, die Pinienkerne, die gerösteten Weißbrotscheiben miteinander vermengen.

Diese Masse gleichmäßig in der Mitte auf dem vorbereiteten Blätterteig geben. Anschließend den frischen Parmesankäse darauf reiben. Den Blätterteig übereinander lappen, mit den langen Seiten beginnen. Die Blätterteigrolle in den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten backen.

Den Fenchel klein schneiden und mit der Sahne erhitzen. Den Gemüsefond ebenfalls erhitzen. Beides nicht kochen. Anschließend beide Flüssigkeiten zusammen schütteln und mit einem Pürierstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und mit Pfeffer würzen. Nach den 15 Minuten Backzeit das Milchgemisch über den Strudel geben und diesen weitere fünf Minuten backen.

Den Mozzarella-Strudel auf einem Teller anrichten, den Fenchelschaum dazugeben und mit dem Thymian und dem Balsamico garnieren und servieren.



Vorspeise: „Lachstatar mit Rösti und Dillschaum“ von Friederike Blümel

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

| | |
|------|-------------------------------|
| 75 g | Bio Lachsfilet, ohne Haut |
| 75 g | Bio Räucherlachs |
| ½ | Schalotte |
| 1 | Knoblauchzehen |
| 1 EL | Butter |
| 1 | ungespritzte Zitrone |
| 1 TL | Ingwerwurzel |
| 1 TL | Dillspitzen |
| 1 TL | Naturjoghurt |
| | Salz, aus der Mühle |
| | weißer Pfeffer, aus der Mühle |

Für die Rösti:

| | |
|-------|-------------------------------|
| 300 g | festkochende Kartoffeln |
| 1 | Ei |
| ½ | Zwiebel |
| 30 g | Mehl |
| | Muskatnuss |
| | Salz, aus der Mühle |
| | weißer Pfeffer, aus der Mühle |

Für den Dillschaum:

| | |
|--------|-------------|
| ½ Bund | Dill |
| 3 EL | saure Sahne |
| 50 g | Schlagsahne |

Zubereitung

Das Lachsfilet und den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und vermischen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in zerlassenen Butten vier Minuten bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Die Schalotten und den Knoblauch mit dem Lachs, Zitronenabrieb, Ingwer, Dill und Joghurt in einer Schüssel mischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe grob reiben. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Ei verrühren. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden und unterheben. Das Mehl unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti im Metallring darin anbraten. Nach dem braten kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dillschaum den Dill sehr fein hacken, in einem hohen Gefäß mit saurer Sahne und Schlagsahne verrühren und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rösti mittig auf dem Teller platzieren. Lachstatar darauf verteilen und mit Dillschaum garnieren und servieren



Vorspeise: „Gefüllte Gurken mit Krabben-Ingwer-Creme auf Rote-Bete-Carpaccio“ von Frank Schüler

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Gurken:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 2 | Salatgurken |
| 250 g | Büsumer Krabben |
| 10 cm | Ingwer |
| 1 | Limette |
| 1 Beet | Kresse |
| 200 g | Crème Double |
| | Meersalz |
| | Cayennepfeffer |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für das Rote Bete Carpaccio:

| | |
|-----------|----------------------------------|
| 2 | Rote Bete Kugeln, vorgegart |
| 1 | Orange |
| 3 Blätter | Friseesalat |
| Prise | Puderzucker |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Die Salatgurken schälen und das Kerngehäuse auskratzen. Anschließend die Gurken in vier Zentimeter dicke Stücke schneiden. Salzwasser erhitzen und die Gurken darin 30 Sekunden blanchieren. Kalt abschrecken und trocken tupfen.

Die Ingwerwurzel schälen und zweidrittel reiben. Den restlichen Ingwer in feine Streifen schneiden.

Das Krabbenfleisch klein zupfen und mit der Mayonnaise und der Crème Double vermengen. Den Ingwer dazugeben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zu der Krabben-Ingwer-Creme geben.

Die Crème in die Gurken geben und mit der Kresse und den Ingwerstreifen garnieren.

Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden. Mit Orangenabrieb, Orangensaft und dem Puderzucker marinieren.

Das Rote-Bete-Carpaccio auf einem Teller anrichten, die gefüllten Gurken dazugeben, mit dem Friseesalat garnieren und servieren



Vorspeise: „Frittierte rote und grüne Tomaten mit Garnelen und Buttermilchsauce“ von Chris McCollough

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten:

| | |
|---------|----------------------------|
| 1 | rote Tomate |
| 1 | grüne Tomate, unreif, fest |
| 1 | Ei |
| 50 ml | Buttermilch |
| 115 g | Dinkel Mehl (Typ 630) |
| 115 g | Maismehl |
| 225 g | Paniermehl |
| Prise | Knoblauchpulver |
| 1 Prise | Paprikapulver, rosenscharf |
| | Öl zum Ausbacken |
| | Salz, aus der Mühle |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Für die Buttermilchsauce:

| | |
|-------------|------------------------|
| 300 ml | Buttermilch |
| 3 Esslöffel | Mayonnaise |
| 5 Halme | Schnittlauch |
| 1 Spritzer | Tabasco |
| | Salz, aus der Mühle |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Für die Garnelen:

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 2 | Riesengarnelen, mit Kopf und Schale |
| 1 | Zitrone |
| 3 Zweige | Basilikum |
| | Paprikapulver, edelsüß |
| | Chilipulver |
| | Erdnussöl zum Frittieren |

Zubereitung

Die Tomaten in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und ein paar Minuten stehen lassen.

Das Mehl, Maismehl, Salz und Pfeffer mischen. Das Ei mit der Buttermilch aufschlagen. Die Tomatenscheiben zuerst in Mehl wenden, anschließend im Ei und schließlich mit dem Paniermehl panieren.

Das Öl erhitzen und die Tomaten zwei bis drei Minuten ausbacken. Anschließend wenden und weitere zwei Minuten ausbacken. Die Tomaten anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen.

Für die Buttermilchsauce den Schnittlauch hacken mit der Buttermilch, der Mayonnaise, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Hot Sauce mischen.



Die Garnelen vom Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Olivenöl erhitzen und die Crevetten darin von beiden Seiten anbraten. Das Erdnussöl erhitzen und die Basilikumblätter darin frittieren.

Die frittierten Tomaten auf einem Teller anrichten und die Garnelen dazugeben. Mit der Buttermilchsauce und den Basilikumblättern garnieren und servieren.



Vorspeise: „Jakobsmuscheln mit Gemüse Couscous und Karottenschaum“ von Daniel Schumacher

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln, geputzt
1 Zitrone
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gemüse-Couscous:

200 g Instand Couscous
1 Aubergine
1 Zucchini
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Karottenschaum:

1 l Karottensaft
1 Ingwerwurzel
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Paprikaschoten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Aubergine und die Zucchini vom Strunk befreien. Das Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden, anschließend mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Couscous dazugeben und mit kochendem Wasser überbrühen. Den Couscous einige Minuten quellen lassen und anschließend verrühren. Vor dem Servieren Butter unterheben.

Den Karottensaft in den Topf geben und auf ein Drittel reduzieren. In den letzten fünf Minuten den Ingwer in Stücken dazugeben. Kurz vor dem servieren mit kalter Butter aufschäumen.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronenabrieb über die Jakobsmuscheln geben.

Die Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten und den Gemüse-Couscous dazugeben. Mit dem Karottenschaum garnieren und servieren.