



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 27. Januar 2009 |

### **Schwarze Nudeln mit Red Snapper auf Safransauce von Tanja Zobiak**

#### **Zutaten für zwei Personen**

120 g	Tagliatelle, schwarz
320 g	Red Snapper Filet
2 g	Safran
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Olivenöl
2 EL	Pflanzencreme
150 ml	Fischfond
150 ml	Sahne
30 g	Mehl
30 g	Butter
10	Zuckerschoten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

300 Milliliter Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin gar kochen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Olivenöl mit der Pflanzencreme und einem Teelöffel Zitronensaft vermengen.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen, in zwei Hälften teilen und mit der Zitronencreme, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze sieben bis acht Minuten in den Ofen geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und den Fischfond darin anrühren. Den Safran hinzufügen und mit der Sahne mischen.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit der Sauce vermengen, bis eine honigartige Konsistenz entsteht.

Wasser in einem Topf erhitzen, die Zuckerschoten hinein geben und eine halbe Minute blanchieren. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerschoten darin anschwitzen.

Die Nudeln abgießen und auf Tellern so anrichten, dass eine kleine Kuhle in der Mitte entsteht. Das Fischfilet darin platzieren und mit der Safransauce servieren.



## **Vaddai mit scharfem Chili-Sambal von George Dias**

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Uridlinsen, halbiert, geschält
10 Schoten	Chili, grün
2	Zwiebeln
6	Asiatische Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
20 Blätter	Curry
100 g	Weizenmehl
1 Knolle	Ingwer
10 g	Fenchelsamen
1	Kokosnuss, halbiert
1	Limette, unbehandelt
1 L	Pflanzenöl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Chili der Länge nach aufschneiden und fein schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und fein schneiden.

Die Uridlinsen und eine Viertel Zwiebel in der Moulinette pürieren und den Teig beiseite stellen. Anschließend den Ingwer schälen und zehn Gramm davon fein schneiden.

Die restlichen Zwiebeln, die Hälfte der Chili und etwa einen Teelöffel Fenchelsamen zum Uridlinsenteig geben. 15 Blätter Curry und ein Drittel des Knoblauchs hinzufügen. Das Mehl dazugeben, gut mit dem Teig vermengen und mit einem Viertel Teelöffel Salz abschmecken.

Die Kokosnuss raspeln. Die asiatischen Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die restlichen Chilischoten, die asiatischen Zwiebeln, etwa 300 Gramm Kokosraspeln, den restlichen Knoblauch und die Curryblätter in eine Moulinette geben. Je eine Teelöffelspitze Ingwer und Fenchelsamen sowie einen Viertel Teelöffel Salz dazugeben und das Ganze fein pürieren.

Den Uridlinsenteig zu limettengroßen Kugeln formen, flach ausrollen und ein zentimetergroßes Loch in der Mitte ausformen.

Das Pflanzenöl in einer Friteuse erhitzen und die Vaddai eineinhalb Minuten darin frittieren. Die Limette halbieren, auspressen und zwei Teelöffel Limettensaft zum Chili-Gemüse-Püree geben.

Die Vaddai trocken tupfen, auf Tellern anrichten und mit dem Chili-Gemüse-Püree servieren.



## ***Aufgeschäumte Chicoréesuppe mit Taleggio von Anna Georgota-Tiedemann***

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Chicorée
2	Schalotten
150 g	Taleggio, am Stück
100 ml	Noilly Prat
50 ml	Prosecco
50 ml	Traubensaft, weiß
250 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
100 ml	Milch
100 g	Crème fraîche
0,5 Bund	Lavendelthymian
2	Cracker
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den bitteren Strunk des Chicorée entfernen und anschließend die Chicorée in Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Chicoréestreifen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen und das Ganze karamellisieren lassen.

Anschließend das Mehl darüber stäuben, mit dem Noilly Prat, dem Prosecco und dem Traubensaft ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen.

100 Gramm Taleggio in Würfel schneiden. Die Sahne, den Fond, die Crème fraîche und die Käsewürfel unterheben.

Die Suppe noch einmal zehn Minuten köcheln lassen, anschließend mit dem Pürierstab schaumig mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Milch in einem Topf erhitzen und aufschäumen.

Den Thymian abzupfen.

Den restlichen Taleggio auf die Größe der Cracker zurechtschneiden, damit belegen und auf länglichen Tellern anrichten. Mit den Thymianblättern und je einem Blatt Chicorée dekorieren und dem Olivenöl beträufeln. Die Suppe in Gläser geben, mit der Milch dekorieren und auf den Tellern servieren.



## **Geflügelsalat mit Allerlei von Monika Jedlicka**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Hühnerbrustfilet, à 250 g
1 EL	Butter
100 g	Champignons
1 Kopf	Blattsalat
1	Zitrone, unbehandelt
1	Avocado
1	Apfel, säuerlich
1	Stangensellerie
1 EL	Joghurt
1 EL	Schmand
0,5 Bund	Koriander, frisch
2 EL	Cognac
1	Meerrettich
1	Ei - Eigelb
3 EL	Senf
125 ml	Öl
1 Scheibe	Toast
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Hühnerbrust darin langsam zugedeckt braten. Anschließend in Würfel schneiden.

Die Champignons putzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Champignons in einem Topf mit der Hälfte des Zitronensaftes, drei Esslöffeln Wasser und einer Prise Salz zugedeckt langsam unter häufigem Umrühren fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Avocado und den Apfel schälen und in Würfel schneiden. Die inneren Stangen des Stangensellerie in sehr wenig leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren, danach würfeln. Den Meerrettich schälen und einen Esslöffel davon reiben.

Für die Mayonnaise das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf und dem Öl verrühren.

Die Hühnerbrust, die Champignons, den Stangensellerie, die Avocado-, Apfel- und Selleriewürfel in eine Schüssel geben. Aus der Mayonnaise, dem Joghurt, dem Schmand, dem Cognac, dem Meerrettich, dem restlichem Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine würzige Marinade anrühren und mit den Zutaten in der Schüssel verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Toast toasten. Vom Blattsalat vier Blätter abzupfen, je zwei auf Tellern anrichten und die Masse darauf anrichten. Den Koriander zupfen, klein schneiden und darüber streuen, und das Ganze zusammen mit dem Toastbrot servieren.



## ***Caponata alla Siciliana von Wolfgang Krümmel***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Fleischtomaten
1	Aubergine
1 Stange	Bleichsellerie
1	Gemüsezwiebel
1	Ei
30 g	Schafskäse
30 g	Kapern, in Salzlake
25 g	Pinienkerne
50 g	Oliven, schwarz, kernlos, in Salzlake
3 Zweige	Basilikum
1	Peperoni, klein
30 g	Rosinen
20 g	Mehl
20 g	Semmelbrösel
50 ml	Weinessig
1 Prise	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten?
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Aubergine halbieren, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Anschließend auf Küchenpapier legen und gut salzen. Die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Anschließend achteln und von den Kernen befreien. Den Sellerie in Stücke schneiden, die Peperone entkernen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Aubergine trocken tupfen, in die Pfanne geben und unter Wenden garen. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Sud aufheben.

Die Selleriestücke in der selben Pfanne bissfest garen. Anschließend herausnehmen, ebenfalls abtropfen lassen und zu den Auberginen geben. Die Zwiebel abziehen, halbieren, in Halbringe schneiden, in die Pfanne geben und leicht bräunen lassen.

Einige Basilikumblätter abzupfen. Die Tomaten, Oliven, Rosinen, Kapern, die Peperoni, sowie die Pinienkerne und einige Blätter Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze etwa acht Minuten garen und dabei mehrmals wenden. Die Auberginen, den Sellerie, Zucker und Weinessig dazugeben, das Ganze noch einmal kurz aufkochen lassen und bei Bedarf nachwürzen.

Das Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Den Schafskäse erst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Die Gemüsemischung auf flachen Tellern anrichten, mit dem restlichen Basilikum und dem Schafskäse garnieren und servieren.