



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 03. Februar 2009 |

### ***Bohnensuppe mit Chorizo von Julian Kupfer***

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Chorizo
500 g	Limabohnen, aus der Dose
3	Tomaten
2	Zwiebeln, rot
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Thymian
1 Bund	Petersilie, kraus
3 EL	Olivenöl
	Meersalz, grob, aus der Mühle
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Einen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten vom Grün befreien, kreuzweise einritzen, in den Topf geben und darin abbrühen, dann enthäuten und würfeln. Die Chorizo abziehen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Beides anschließend mit Olivenöl und vier Zweigen Thymian in einem großen Topf zwei Minuten anbraten. Dann die Chorizowürfel dazugeben und bei starker Hitze rühren, bis sich das Öl rot verfärbt.

Die Bohnen abtropfen lassen und zusammen mit den Tomaten in den Chorizo-Topf geben. Den Topf bis zur Hälfte mit kochendem Wasser auffüllen, aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze zehn Minuten garen.

Inzwischen die Petersilie klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft der halben Frucht auspressen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, den Zitronensaft hinzugeben und kräftig umrühren.

Die Bohnensuppe anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



## ***Gewickelte Riesengarnelen mit Thunfisch und Wokgemüse von Sabine Ventker***

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Thunfisch, frisch
3	Riesengarnelen, frisch
100 g	Chinesische Eiernudeln
100 g	Sprossen
1	Zucchini, gelb
1	Zucchini, grün
8	Zuckerschoten
1	Zwiebel, rot
1	Paprika, gelb
1	Paprika, rot
5	Baby-Maiskolben, aus der Dose
3	Frühlingszwiebeln
100 g	Zucker
1 L	Erdnussöl
1 EL	Tandooripulver
1 TL	Five Spices
2 TL	Koriander, gemahlen
3 TL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
1 Zehe	Knoblauch
1 Stange	Zitronengras
2 Zweige	Koriander
1 Knolle	Ingwer
3 TL	Chickensauce, süß-sauer
1 TL	Mondamin
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Dann das Tandooripulver, Five Spices und einen Teelöffel gemahlenen Koriander vermengen. Den Thunfisch darin wälzen und mit einem Esslöffel Erdnussöl von allen Seiten je drei Sekunden in einer Pfanne anbraten. Anschließend den Thunfisch in fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden, mit zwei Teelöffeln Sojasauce einpinseln und beiseite stellen.

Die Zwiebel sowie die Frühlingszwiebeln abziehen und in zarte Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen, von den Scheidewänden befreien und zusammen mit den Zuckerschoten in kleine Stücke schneiden. Die Zucchini würfeln.

In einem Wok das Sesamöl erhitzen. Inzwischen den Knoblauch abziehen und das Zitronengras waschen. Dann beides in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und einen Teelöffel davon reiben. Das Gemüse zusammen mit den Sprossen und dem Mais mit je der Hälfte des Knoblauchs und des Zitronengrases sowie dem Ingwer drei Minuten lang anschwitzen. Die restliche Sojasauce sowie die Chickensauce unterrühren und mit Salz und Zucker würzen. Den Wok vom Herd nehmen. Wenn die Konsistenz zu dünnflüssig ist, einen Teelöffel Mondamin einrühren. Das Ganze wieder aufkochen lassen und mit einem Zweig Koriander würzen.

Für die frittierten Nudelwickel das restliche Erdnussöl in einem großen Topf erhitzen. Inzwischen die Garnelen vom Kopf abtrennen, am Rücken längs einritzen, von der Schale befreien und den Darm entfernen. Dann die Garnelen waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem restlichen gemahlenem Koriander würzen.

Die Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser übergießen und ein paar Minuten ziehen lassen. Dann abgießen und die Nudeln um die Garnelen wickeln. Die Nudelgarnelen dann vier Minuten im Erdnussöl frittieren, bis sie goldgelb sind. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gemüse auf die Teller verteilen. Dann die gewickelten Riesengarnelen darauf legen und den Thunfisch daneben legen. Das Ganze mit Korianderblättchen garnieren und servieren.



## **Muschel-Sauerampfer-Suppe von Jörg Seifert**

### **Zutaten für zwei Personen**

450 g	Venusmuscheln, groß
100 g	Crème double
30 g	Sauerampfer
1 Stange	Sellerie
1	Zwiebel
1	Karotte, klein
1	Schalotte
1	Baguette, ofenfrisch
2	Lorbeerblätter
75 ml	Weißwein, trocken
1 Bund	Dill
30 g	Butter
	Zucker, zum Abschmecken
	Weinessig, weiß, zum Abschmecken
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Muscheln abbürsten und die Zwiebel abziehen. Dann beides zusammen mit dem Wein in einen Topf geben, abdecken und bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren vier Minuten kochen. Anschließend das Ganze durch ein Sieb abseihen, den Sud auffangen und die Zwiebel entfernen. Die Muscheln abkühlen lassen und aus der Schale lösen. Den Sellerie in dünne Scheiben schneiden.

Die Butter bei geringer Hitzezufuhr in einem Topf zergehen lassen. Die Karotte schälen, in Scheibchen schneiden und die Schalotte abziehen und würfeln. Beides dann mit dem Sellerie in einen Topf geben und zehn Minuten dünsten, aber nicht bräunen. Den Muschelsud zufügen, dann die Lorbeerblätter zugeben und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen.

Unterdessen die Muscheln würfeln und zusammen mit der Crème double und dem Sauerampfer in die Suppe geben und drei Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken.

Das Baguette für zwei Minuten in den Ofen legen, dann herausnehmen und in Scheibchen schneiden. Den Dill klein schneiden.

Die Muschel-Sauerampfersuppe mit dem Dill garnieren, dazu das Baguette reichen und servieren.



## ***Tortillawürfel mit Aioli und Salat von Konstanze Kulwicke***

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Ruccola
50 g	Manchego Käse
1	Zwiebel
1	Paprika, rot
4	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
4 Scheiben	Serranoschinken
4 Zehen	Knoblauch
10	Oliven, grün, entkernt, in Öl eingelegt
10	Oliven, schwarz, entkernt, in Öl eingelegt
50 g	Pinienkerne
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Nussöl
0,5 TL	Senf, mittelscharf
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und würfeln. Den Schinken von den Fetträndern befreien und in Streifen schneiden. Den Käse würfeln.

Für die Salatsauce den Senf, den Essig sowie eine Prise Salz und Pfeffer kräftig verquirlen. Das Sonnenblumen- und Nussöl einlaufen lassen und alles zu einer cremigen Sauce verrühren. Zum Schluss das Dressing nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Knoblauch für den Aioli-Dip abziehen und in einem Mörser zerstoßen. Ein Ei aufschlagen und trennen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Knoblauch mit einer Prise Salz und dem Eigelb glatt rühren. Dann vier Esslöffel Olivenöl tropfenweise unterrühren und den Dip mit Zitronensaft abschmecken.

Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und die Zwiebelringe unter Wenden bei mittlerer Hitze zehn Minuten weich braten. Dann die Paprikawürfel hinzugeben und drei Minuten mitbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend vom Herd nehmen.

Die restlichen Eier aufschlagen und verquirlen, dann das Gemüse untermengen und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Tortillamasse hineingießen und bei schwacher Hitze stocken lassen. Die Ränder anschließend vom Pfannenrand lösen und auf einen Teller geben. Nun erneut in die Pfanne geben und auf der anderen Seite braun werden lassen.

Die fertige Tortilla in Würfel schneiden und zusammen mit den Oliven, dem Manchego und dem Schinken auf die Spieße geben.

Den Ruccola waschen, trocken schleudern und auf den Tellern anrichten. Die Sauce und die Pinienkerne darüber geben. Die Tortillaspieße darauf legen und zusammen mit dem Aioli servieren.



## **Lachstatar in Basilikumhippe mit Zucchitalern von Gisela Brackenie**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Lachsfilet
1	Zucchini, mittelgroß
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
40 g	Mehl
50 g	Butter
60 g	Puderzucker
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Thai-Basilikum
3 EL	Olivenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen

Für die Sauce das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Diese dann mit den Lachswürfeln vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und dem Olivenöl marinieren.

Die Eier aufschlagen und trennen. Zehn Basilikumblätter zupfen und fein hacken. Dann die Butter mit dem Puderzucker, einer Prise Salz, dem Eiweiß, dem Mehl sowie dem Basilikum verrühren und abkühlen lassen.

Die Basilikumhippe fein auf Backpapier und Backblech aufstreichen und dieses für drei Minuten in den Backofen schieben. Zwei Drittel der Hippen anschließend sofort mit dem Spachtel vom Backblech nehmen, auf ein rundes Glas legen und abkühlen lassen. Die restlichen Hippen anschließend vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Die Scheibchen dann mit etwas Sauce beträufeln und noch drei Minuten dünsten.

Das Lachstatar in die Basilikumhippen geben und mit den Zucchitalern anrichten. Mit dem Thai-Basilikum garnieren und servieren.