



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 24. März 2009 |

### ***Thunfischvariation von Mo Kühler***

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Thunfischfilet
4	Wantanblätter
1	Gurke
2	Schalotten
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Koriander
1	Limette, unbehandelt
1 Schote	Chili
1	Noriblatt
1 EL	Pfefferkörner, schwarz
1 EL	Sesamöl
2 EL	Limettenöl
500 ml	Erdnussöl, zum Frittieren
1 EL	Olivenöl
	Balsamicocreme, hell
	Balsamicocreme, dunkel
	Meersalz

#### **Zubereitung**

Das Erdnussöl bis auf zwei Esslöffel in einem hohen Topf erhitzen.

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen, aus dem Filet ein gleichmäßiges Stück für das Sashimi schneiden und bis zum Braten in den Kühlschrank stellen. Den restlichen Tunfisch zu einem Tartar klein würfeln.

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen, das Noriblatt zerbröseln und beides miteinander vermischen.

Die Hälfte der Petersilie und des Korianders hacken. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Einen Esslöffel Petersilie, einen Esslöffel Koriander, die Schalottenwürfel und die Chiliringe mit dem Sesamöl, dem Limettensaft und etwas Meersalz verrühren. Ein wenig Schalottenwürfel für die Marinade der Salatgurke beiseite legen.

Je einen Teelöffel von dem Tartar auf die Wantanblätter setzen, diese einklappen, die Ecken mit etwas Wasser befeuchten und im Erdnussöl ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die restlichen Petersilie und den übrigen Koriander hacken. Die Gurke schälen und von der Längsseite in dünne Streifen schneiden. Für die Marinade die helle Balsamicocreme mit dem Koriander, der Petersilie, den restlichen Schalottenwürfeln und etwas Meersalz verrühren und das Olivenöl dazugeben. Die Gurkenscheiben mit der Marinade einpinseln und aufrollen.

Das restliche Tunfischtartar mit Hilfe eines kleinen Ausstechrings auf Tellern anrichten. Die Gurkenröllchen und die gebackenen Wantan dazu servieren.

Das restliche Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, das Sashimistück in der Pfeffer-Nori-Mischung wälzen und kurz in der Pfanne anbraten. Anschließend in Scheiben schneiden und zum Tartar, den Wantan und der Gurke auf den Tellern anrichten. Das Ganze mit der dunklen Balsamicocreme garnieren, mit dem Limettenöl dekorieren und servieren.



## **Kaninchenfilet auf Zitronenlinsen mit Chicorée-Tomaten-Gemüse von Bruno Kappeler**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kaninchenfilets, à 100 g
100 g	Linsen
4 Scheiben	Bacon
1	Chicorée
4	Cherrytomaten
1	Zwiebel
2	Zitronen, unbehandelt
1 Zweig	Thymian
0,5 TL	Zucker
200 ml	Gemüsefond
1 EL	Olivenöl
1 TL	Trüffelöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Linsen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Anschließend die Linsen hinzugeben. 100 Milliliter Gemüsefond angießen und das Ganze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und mit dem Bacon umwickeln. Anschließend in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze rundum sechs Minuten braten.

Von einer Zitrone einige Zesten reißen, die Frucht anschließend halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit den Zesten und dem Zucker aufkochen lassen. Die Linsen hinzugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten erwärmen. Den Thymian zupfen, ebenfalls dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Die restliche Zitrone halbieren, zwei Scheiben schneiden und die übrige Frucht auspressen. Etwas Zitronensaft mit ein wenig Wasser mischen und den Chicorée zehn Minuten darin einlegen. Den restlichen Gemüsefond mit dem übrigen Zitronensaft aufkochen und den Chicorée darin weich kochen. Anschließend abgießen, halbieren und mit den Tomaten im Trüffelöl dünsten. Mit Salz abschmecken.

Die Linsen auf Tellern anrichten. Die Filets in Stücke schneiden und auf den Linsen platzieren. Das Gemüse um die Linsen herum legen und das Ganze mit den Zitronenscheiben garniert servieren.



## **Petersilienwurzel-Cremesuppe von Jana Carneim**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Garnelen, mit Kopf und Schale
250 g	Petersilienwurzeln
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Butter
400 ml	Gemüsefond
250 ml	Sahne
150 ml	Milch
75 ml	Traubenkernöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, weiß

### **Zubereitung**

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Die Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf die Butter zergehen lassen und die Petersilienwurzeln und die Schalottenwürfel darin andünsten. Anschließend den Gemüsefond dazugeben, das Ganze einmal aufkochen lassen und zuletzt die Sahne und 125 Milliliter Milch hinzufügen.

Für das Petersilienöl die Blätter der Petersilie abzupfen und klein schneiden. Danach zusammen mit dem Traubenkernöl und etwas Salz pürieren.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Garnelen vom Kopf und der Schale befreien, entdarmen und anschließend waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit dem Knoblauch darin anbraten.

Die restliche Milch in einem Topf erwärmen, zu den Petersilienwurzeln geben und anschließend pürieren.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer verfeinern und zuletzt durch ein Haarsieb streichen.

Die Petersilienwurzel-Cremesuppe in tiefen Tellern anrichten, das Petersilienöl dazugeben und mit den Garnelen garniert servieren.



## ***Spinatsuppe mit pochierten Wachteleiern von Heiko Theierl***

### **Zutaten für zwei Personen**

350 g	Blattspinat, frisch
4	Wachteleier
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1	Muskatnuss
2 EL	Saure Sahne
100 ml	Sahne
25 g	Butter
1 EL	Butterschmalz
400 ml	Gemüsefond
2 EL	Essig
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Spinat wässern, abtropfen lassen, blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butterschmalz anschwitzen. Den Spinat, die Zwiebel und den Knoblauch zusammen mit dem Gemüsefond in einem Mixer fein pürieren. Die Masse in einen Topf geben und langsam erhitzen. Etwas Muskat reiben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und etwas Salz und den Essig hinzugeben. Die Hitze anschließend verringern, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Nun die Wachteleier darin pochieren.

Die Sahne schlagen und unter die saure Sahne heben.

Die Butter in der Suppe zergehen lassen.

Die Suppe in tiefe Teller geben, zwei Wachteleier in der Mitte des Tellers platzieren und die Sahne-Rahm-Mischung dekorativ auf der Suppe verteilen. Das Ganze warm servieren.



## ***Jakobsmuscheln mit Chicorée und Physalis von Eveline Heinke***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Jakobsmuscheln, ausgelöst
1	Chicorée
1	Topinambur
100 g	Physalis
1	Limette, unbehandelt
30 g	Butter
5 cl	Portwein, weiß
	Olivenöl, zum Anbraten
	Orientalischer Pfeffer
	Fischgewürz
	Himalayasalz
	Steinsalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, den Strunk einschneiden und in lauwarmes Wasser legen. Die Physalis von den Blättern abtrennen und anschließend halbieren.

15 Gramm Butter in einer Pfanne zergehen lassen und den Chicorée und die Physalis darin dünsten. Das Ganze mit dem Portwein ablöschen und kurz schmoren lassen. Die restliche Butter nach und nach unter Schwenken hinzugeben. Die Limette halbieren, auspressen und das Ganze mit dem Limettensaft, Pfeffer und etwas Himalayasalz verfeinern.

Die Topinambur fein schneiden, in reichlich Öl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Steinsalz, Himalayasalz, dem Fischgewürz und etwas Pfeffer würzen. Anschließend in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Den Chicorée und die Physalis auf Tellern platzieren. Die Jakobsmuscheln und die Topinambur mit etwas orientalischem Pfeffer bestäuben und mittig anrichten. Das Ganze servieren.