

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2019** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Jessica Weinbach

Apfelsüppchen mit Räucherlachs

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfelsüppchen:

1 Apfel
 ½ Stange Lauch
 1 kleine Zwiebel
 125 ml Sahne
 1 EL Butter
 25 ml Apfelwein
 225 ml Gemüsefond
 ½ Bund Kerbel
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch abziehen und klein schneiden. Apfel schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein hacken. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Die Hälfte des Lauches in einem Topf mit Salzwasser für die Garnitur bissfest garen. Die Zwiebel in einer Pfanne in Butter glasig andünsten, danach den restlichen Lauch und die Hälfte der Apfelwürfel hinzugeben und leicht andünsten. Mit Apfelwein ablöschen. Mit Fond auffüllen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Das Ganze weich kochen und Sahne hinzufügen. Sobald der Lauch und der Apfel gar sind, das Lorbeerblatt entnehmen und die Suppe pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Räucherlachs:

50 g geräucherter Lachs

Räucherlachs in feine Streifen schneiden.

Für die Garnitur:

100 g Saure Sahne
 10 Rote-Bete-Fäden

Jeweils einen 1TL Saure Sahne auf die Suppe geben.

Suppe in Suppenteller füllen, mit Kerbel, Lauch und Apfelwürfeln garnieren und die Lachsstreifen hinzufügen. Mit Saurer Sahne und Rote-Bete-Fäden garnieren.



Marcel Heid

Zweierlei vietnamesische Sommerrolle und Garnelen-Tempura mit Erdnuss-Chili-Dip und Curryschaum

Zutaten für zwei Personen

- Für die Sommerrollen:** Die Reismudeln ca. 4 Minuten in einem Topf gar kochen. Garnelen waschen und auf Holzspieße stecken. Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Estragon abbrausen, trockenwedeln und in 4 Teile schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch heraus trennen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen ca. 2 Minuten darin anbraten. Ingwer und Knoblauch dazugeben. Garnelen vom Holzspieß abziehen. Eine Schüssel mit Wasser füllen und je ein Reisblatt mit Wasser benetzen. Mittig zuerst den Estragon und danach die Mangoscheiben wie einen Fächer legen. Reismudeln auf der Mango verteilen und zwei Garnelen mittig platzieren. Ränder nach innen klappen und fest einrollen. Erdnussöl heiß werden lassen und Sommerrollen darin goldgelb frittieren.
- 4 küchenfertige Garnelen
 - 40 g Reismudeln
 - 1 Mango
 - 4 Reispapierblätter
 - 1 Knoblauchzehe
 - 4 g Ingwer
 - 2 Zweige Estragon
 - 1 EL Sesamöl
 - 500 ml Erdnussöl, zum Frittieren
- Für die Garnelen-Tempura:** Stärke, Mehl und Backpulver mischen. Ei, 125 ml Wasser, ½ TL Salz und Curry zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 20 Minuten quellen lassen. Garnelen waschen und trocken tupfen. Öl in einem Topf erhitzen. Garnelen mit einer Gabel durch den Teig ziehen und abtropfen lassen. In dem Öl ca. 4 Minuten unter wenden knusprig ausbacken.
- 5 Garnelen mit Schwanz
 - 1 Ei
 - 20 g Speisestärke
 - 30 g Mehl
 - ½ TL Backpulver
 - 2 TL Currypulver
 - 500 ml Öl, zum Frittieren
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Curryschaum:** Den Fond in einem Topf erhitzen. Sahne, Currypulver, grüne und gelbe Currypaste, Chilisalz und Butter dazugeben und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.
- 100 ml Gemüfefond
 - 200 ml Sahne
 - 1 TL Currypulver
 - 2 EL grüne Currypaste
 - 2 EL gelbe Currypaste
 - 1 EL Butter
 - 1 TL Chilisalz
- Für den Dip:** Limette halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Beides in einem Topf erhitzen. Mit Limettensaft, Sesamöl, Fond und Kokosmilch ablöschen. Erdnussbutter unterrühren. Mit Zucker abschmecken und aufkochen.
- 1 Knoblauchzehe
 - 1 rote Chilischote
 - 1 unbehandelte Limette
 - 3 EL Erdnussbutter
 - 2 EL Gemüfefond
 - 1 EL Sesamöl
 - 100 ml Kokosmilch
 - 1 TL brauner Zucker

Für die Dekoration: Bananenblätter rund ausschneiden.
2 Bananenblätter, Durchmesser
15 cm rund
1 Lotus-oder Orchideenblüte
1 rote Chilischote

Bananenblätter auf Tellern anrichten. Sommerrollen mit Garnelen-
Tempura und Erdnuss-Chili-Dip darauf anrichten und mit den Blüten und
Chili garnieren.



Stefanie Middendorf

Kürbisravioli mit Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

80 g Pasta Mehl
2 Eier
1 EL Olivenöl

Ein Ei trennen. Das Eigelb und ein ganzes Ei zusammen mit dem Mehl und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Kürbisfüllung:

1 kleine Zwiebel
200 g Muskatkürbis
1 EL Butter
30 g Parmesan
1 Ei
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Kürbis dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ohne Deckel ca. 20 min. garen bis der Kürbis weich ist. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf verarbeiten.

Parmesan reiben, etwas für die Garnitur zurück behalten und den Rest unter den Kürbis heben. Ei trennen und die Hälfte des Eigelbs unterheben. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Nudelteig wenn vorhanden mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm Ø) 10-12 Kreise ausstechen. Auf den unteren Teil der Kreise die Füllung geben, die Ränder anfeuchten, zuklappen und die Ränder zusammendrücken.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Kürbisravioli darin ca. 2-3 min. garen bis sie aufsteigen.

Für die Salbeibutter:

3 Blätter Salbei
25 g Butter
1 unbehandelte Zitrone

Salbei in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Salbei dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft auspressen und 1-2 Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Kurz vorm Servieren Salbeibutter über die Ravioli träufeln und mit dem zurück behaltenen Parmesan bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anika Geisler

Dreierlei vom Lachs mit Gurkensalat:

Lachs-Praline & Geflämmt Lachs mit Avocadocreme & Lachstatar mit Limettencreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachspraline:

100 g Lachsfilet (ohne Haut)
1 Ei
1 TL Meerrettich, aus dem Glas
1 EL Kartoffelstärke
4 Blätter Filoteig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse vorheizen.

Lachs in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Meerrettich und Kartoffelstärke vermischen. Das Ei trennen und das Eiweiß unter den Lachs heben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Filoteig in schmale Bahnen schneiden. Aus der Lachsmasse ca. 4 kleine Bällchen formen und mit dem Filoteig umwickeln. Die Lachspralinen in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für den geflämmt Lachs mit Avocadocreme:

100 g Lachsfilet (ohne Haut)
1 Avocado
1 unbehandelte Limette
2 Knoblauchzehen
Sonnenblumenöl, zum Bestreichen
Salzflakes, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen bis eine leichte Bräunung entsteht. Anschließend mit Öl bepinseln und mit Fleur de Sel bestreuen.

Avocado schälen und entkernen. Limette halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Avocado mit etwas Limettensaft und Knoblauch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lachstatar mit Limettencreme:

100 g Lachsfilet (ohne Haut)
2 unbehandelte Limetten
1 Schalotte
200 g Crème fraîche
1 Bund Dill
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs sehr fein würfeln. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte abziehen und ebenfalls hacken. Limettenschale abreiben, dann halbieren und auspressen.

Lachs in einer Schüssel mit Dill, Schalotte, etwas Limettensaft und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas ziehen lassen. Crème fraîche mit etwas Limettensaft und Abrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vorm Servieren auf dem Tatar verteilen.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
½ Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Sonnenblumenöl
2 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Zucker

Salatgurke schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, fein hacken und mit Sonnenblumenöl, weißem Balsamico und Zucker vermengen. Die Gurkenstreifen unter das Dressing heben. Den Gurkensalat in einem separaten Schälchen zu dem Dreierlei vom Lachs servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.