

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2018** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Laura Schmidt

Maronen-Suppe mit Gewürzschaum und Wildfrikadellen

Zutaten für zwei Personen

- Für die Maronensuppe:** Schalotte abziehen und halbieren. Butter im Topf schmelzen, Zucker hinzugeben und Schalotten darin glasig dünsten. Maronen hinzugeben, ebenso kurz andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nun die Sahne und den Thymian hinzugeben und weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Zweig wieder entfernen, die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 100 g vorgegarte Maronen
 - 1 Schalotte
 - 30 ml Noilly Prat
 - 400 ml Geflügelfond
 - 200 ml Sahne
 - 1 EL Butter
 - ½ TL Zucker
 - 1 Zweig Thymian
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Gewürzschaum:** Ingwer in Scheiben schneiden. Butter in der Milch und der Sahne schmelzen. Mit geriebenem Muskat, der Zimtstange, der Kardamomkapsel, dem Ingwer und den Koriandersamen aufkochen, bis die Flüssigkeit den Geschmack annimmt. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Gewürze abseihen. Die Flüssigkeit in einen Siphon füllen, mit zwei Kapseln bestücken und kurz vor dem Servieren dekorativ auf der Suppe verteilen.
- 75 ml Milch
 - 25 g Butter
 - 50 ml Sahne
 - 1 Stange Zimt
 - 1 Kardamomkapsel
 - ½ TL Koriandersamen
 - Ingwerknolle, ca. 2 cm
 - 1 TL Zucker, zum Abschmecken
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Wildfrikadellen:** Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Abkühlen lassen. Paniermehl mit 50 ml lauwarmem Wasser verrühren und 2 Minuten quellen lassen. Ei trennen und das Eigelb aufbewahren.
- 250 g Wildhackfleisch
 - 1 Schalotte
 - 3 EL Paniermehl
 - 1 Ei
 - ½ TL Senf
 - 1 Zweig Majoran
 - 1 Zweig glatte Petersilie
 - 5 EL Butterschmalz, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Hackfleisch mit Eigelb, Salz, Senf und Pfeffer vermengen. Majoran und Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Majoran, Petersilie, abgekühlte Schalotten und gequollenes Paniermehl unterkneten. Kleine Frikadellen daraus formen und ca. 5 Minuten im Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Bedarf in der Suppe servieren.

Maronen-Suppe mit Gewürzschaum und Wildfrikadellen in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Ingo Haussmann

Lachstatar mit pochiertem Ei und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar: Lachsfilet waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Mit Crème Fraîche und Sonnenblumenöl vermengen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben und zugeben. Sardellen fein würfeln und mit dem Senf, frisch geriebenem Meerrettich sowie geriebenem Ingwer unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter das Tatar rühren. Mit Fleur de Sel, Buchenrauchsatz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kapern in heißem Öl ausbacken, bis sie aufgehen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

100 g geräucherter Lachs
200 g Lachsfilet (ohne Haut + Sushiqualität)
50 g Crème Fraîche
1 Bio-Zitrone
30 g Sardellen im Glas
1 EL mittelscharfer Dijon-Senf
20 g frischer Meerrettich
Ingwerknolle, ca. 2 cm
20 g Kapern
1 Bund Schnittlauch
Sonnenblumenöl, zum Marinieren
Fleur de Sel, zum Würzen
Buchenrauchsatz, zum Würzen
Weißer Pfeffer, zum Würzen
1 TL Zucker, zum Abschmecken

Für das pochierte Ei: Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 4-5 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

2 Eier
3 EL Apfelessig
Grobes Meersalz, zum Bestreuen

Für das Kartoffelstroh: Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach in etwa 1 mm dicke Streifen schneiden. In kaltem Wasser liegen lassen. Sehr gut abtrocknen, dann in der heißen Fritteuse bei 170 Grad goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

2 festkochende Kartoffeln
Fleur de Sel, zum Würzen
Frittieröl, für die Fritteuse

Für die Garnitur: Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Tomaten mit dem Rosmarin auf den Gitterrost in die oberste Schiene des vorgeheizten Ofens schieben. Parmesan reiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und ebenso in den vorgeheizten Ofen geben. Parmesan-Plätzchen und Tomaten nach ca. 10 Minuten herausnehmen.

1 Rispe Cherrytomaten
50 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin

Lachstatar mit pochiertem Ei und Kartoffelstroh auf Tellern anrichten, mit Tomaten, Kapern sowie dem Parmesan garnieren und servieren.



Ela Feldenz

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

- Für den Schlutzkrapfen-Teig:** Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und etwas Salz mit einer Küchenmaschine verkneten. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank bis zum Ausrollen ruhen lassen.
- 100 g Mehl
 - 100 g Hartweizengrieß
 - 2 Eier
 - 1 TL Olivenöl, für den Teig
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Spinatfüllung:** Den Spinat waschen, trockenschleudern. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Spinat verlesen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Knoblauch abziehen, durch eine Presse drücken, kurz mitdünsten und abkühlen lassen. Parmesan reibe, mit Magerquark, Pfeffer und Salz unterrühren und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 450 g frischer Spinat
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 30 g Parmesan
 - Butter, zum Anbraten
 - 75 g Magerquark
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - 1 TL Salz, aus der Mühle
 - 1 TL Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung:** Das Ei trennen und das Eiweiß in einer kleinen Schüssel verquirlen. Den Schlutzkrapfen-Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf alle Teigkreise je 1 TL Spinatfüllung mittig verteilen. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen, die Teigkreise in der Mitte zusammenfalten und die Ränder andrücken. Die fertigen Schlutzkrapfen in Salzwasser für ca. 5 Minuten als dente garen. Vorsichtig abgießen.
- Schlutzkrapfenteig, von zuvor
 - Spinatfüllung, von zuvor
 - 1 Ei
- Für die Salbeibutter:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne bräunen und den Salbei hinzugeben. Die gekochten Schlutzkrapfen hinzugeben und in der Salbeibutter schwenken. Zum Servieren mit dem Schnittlauch bestreuen.
- 100 g Butter
 - 4 Zweige Salbei
 - ½ Bund Schnittlauch
- Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.



Lucas Finke

Geklärte Tomatensuppe mit Zitronengras-Garnelen-Spieß

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe: Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch ohne Kerne fein würfeln und für die spätere Suppeneinlage beiseitestellen.
 2 Tomaten
 1 Zwiebel
 1 TL Pfefferkörner
 2 Pimentkörner
 2 Stiele Thymian
 3 Eier
 2 Dosen Tomaten, á 800 g
 4 Lorbeerblätter
 600 ml Gemüsfond
 2 cl Sherry
 Salz, aus der Mühle
 Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spieße: Garnelen waschen und trocken tupfen. Zitronengras waschen und trocken tupfen. Jeweils 4 Garnelen auf einen Zitronengrasstängel spießen und auf eine Platte legen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Chilischote halbieren, entkernen und Schote fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Olivenöl, Knoblauch, gehackter Koriander, Chilischote, mildes Chilisalz und Pfeffer verrühren. Garnelen mit der Marinade bestreichen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße unter Wenden 4-5 Minuten braten. Mit Salz bestreuen.
 8 Riesengarnelen, küchenfertig
 2 Zitronengrasstängel
 2 Knoblauchzehen
 ½ Bund Koriander
 1 kleine rote Chilischote
 3 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Mildes Chilisalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Pfeffer, aus der Mühle

Geklärte Tomatensuppe mit Zitronengras-Garnelen-Spieß in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Eva Joelli

Orientalische Linsensuppe, asiatischer Karotten-Apfel-Salat und Sushi-Kreation

Zutaten für zwei Personen

Für die Sushi-Kreation:

- 100 g Räucherlachs
- 1 EL eingelegte kleine Kapern
- 100 g Essiggurken (Cornichons)
- 3 quadratische Algenblätter
- 1 EL Schmand
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 60 g Sushireis
- Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz hinzugeben und den Reis darin bei geschlossenem Deckel gar kochen lassen. Den fertigen Reis in eine große Schüssel umfüllen und dort abkühlen lassen.

Räucherlachs in längliche Scheiben schneiden. Essiggurken, Kapern, den abgekühlten Reis, Senf, Sojasauce, Reisessig, Mayo und Balsamicoessig miteinander vermengen.

Die Algenblätter auf einer Sushi-Bambusmatte ausbreiten. Die Reismasse gleichmäßig auf den Algenblättern verteilen, nur auf einer Seite einen Streifen von ca. 2 cm frei lassen. Auf die obere, mit Reis belegte Seite des Algenblattes die Lachstranchen und den Schmand verteilen. Die Algenblätter zu einer Rolle formen. Den freigelassenen Streifen mit etwas Wasser befeuchten, um die Rolle zu verschließen. Die Rolle in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Für den asiatischen Karotten-Apfel-Salat:

- 2 Karotten
- 2 Äpfel
- 1 TL eingelegter Ingwer
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Mayonnaise

Karotten schälen, Enden entfernen und die Karotten in sehr kleine Würfelchen schneiden. Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch ebenso sehr fein würfeln. Den eingelegten Ingwer klein schneiden. Karotten, Äpfel und Ingwer vermengen und mit Sojasauce und Mayonnaise abschmecken. Salat bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Linsensuppe:

- 60 g gelbe Linsen
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Gemüsefond
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Kumin
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Karotten darin anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen, die Linsen, Tomatenmark und Kumin hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten nochmals mit dem Pürierstab aufmixen.

Orientalische Linsensuppe, asiatischer Karotten-Apfel-Salat und Sushi-Kreation auf Tellern anrichten und servieren.