

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2018 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Marcel Heinen

Gebackene Pfälzer Saumagen Praline mit Rotwein-Schalotten und Waldpilzen

Zutaten für zwei Personen

Für die Praline: Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

<p>100 g Saumagen in Scheiben 100 g Blutwurst in Scheiben 100 g Leberwurst in dünnen Scheiben 100 g Semmelbrösel 4 große Wirsingblätter 2 Zweige Kerbel ½ Bund Schnittlauch ½ Bund glatte Petersilie 200 g Dijon Kräutersenf 2 Eier 100 g Mehl Kräuter der Provence Blütensalz Murray River Salt</p>	<p>Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Diese zusammen mit den Semmelbröseln, Kräuter der Provence und Salz in einer Küchenmaschine kleinhacken. Wirsingblätter abbrausen und trocken wedeln. In einem Topf mit heißem Wasser blanchieren und anschließend in kaltes Wasser geben. Vom Saumagen, Wirsing, Blut- und Leberwurst mit einem Ausstecher Kreise von ca. 6 cm ausstechen. Diese jeweils so zusammensetzen, dass zuerst Saumagen, dann Wirsing, Blutwurst, Leberwurst, und dann wieder Wirsing und Saumagen aufeinander folgen. Dazwischen jedes Mal Senf streichen. Eine kleine Panierstraße aus der Kräuterpanade, Mehl und Ei erstellen. Diese kleinen Türmchen vorsichtig etwas zusammenpressen, anschließend in Mehl wenden und mit dem Ei und der Kräuterpanade gleichmäßig panieren. Die Türmchen in einer Pfanne mit Butter gleichmäßig von allen Seiten braten, bis sie knusprig sind. Im Ofen für ca. 5 Minuten erwärmen.</p>
--	---

Für die Rotwein-Schalotten: Die Schalotten abziehen und feinschneiden. In einem Topf mit dem Rotwein, etwas Salz und Zucker solange kochen, bis der Wein einreduziert ist. Die Schalotten mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken.

350 g Schalotten
1 L Spätburgunder
1 EL Butter
2 Zweige Thymian
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilze: Die Pilze putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Mit Zucker, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Eine halbe Zehe dazugeben. Etwas Weißwein angießen und kurz aufkochen lassen.

150 g Babychampignons
150 g Shiitake Pilze
1 Knoblauchzehe
100 ml trockener Weißwein
50 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Brauner Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gebackene Pfälzer Saumagen Praline mit Rotwein-Schalotten und Essbare Blüten (rot und orange) Waldpilzen auf Tellern anrichten, mit Blüten dekorieren und servieren.



Madeline Kain

Rettich-Suppe mit Kabeljau im Parmaschinken-Mantel

Zutaten für zwei Personen

- Für die Suppe:**
- 2 Kugelrettiche
 - 1 mittelgroße mehligkochende Kartoffel
 - 2 mittelgroße Zwiebeln
 - 1 Zitrone
 - 200 ml Schlagsahne
 - 100 ml Weißwein
 - 750 ml Gemüsfond
 - 3 EL Butter
 - 2 Zweige Liebstöckel
 - 1 Muskatnuss
 - 2 TL Zitronengras-Pulver
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Fisch:**
- 1 Kabeljaufilet à 300 g (ohne Haut)
 - 6 Scheiben Parmaschinken
 - Oliveöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
- Zwiebeln abziehen und feinschneiden. Rettich und Kartoffel putzen, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf die Zwiebel, den Rettich und die Kartoffel leicht mit der Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und drei Minuten einkochen lassen. Anschließend mit Sahne und Fond aufgießen und alles bis es weich ist, köcheln lassen. Mit einem Mixstab schaumig pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Muskatnuss, Zitronengraspulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Liebstöckel abrausen, trocken wedeln und feinhacken. Unter die Suppe mischen.
- Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kabeljaufilet leicht salzen und die Parmaschinken-Scheiben um den Fisch wickeln. Eine Scheibe in einer Pfanne knusprig backen und als Einlage in die Suppe geben. Die Röllchen in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen.

Rettich-Suppe mit Kabeljau im Parmaschinken-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.



Hans Weckmüller

Blumenkohl-Curry mit roten Linsen und Naan

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry: Blumenkohl abbrausen, trocken tupfen und in kleine Rösschen teilen.
 500 g Blumenkohl Ingwer schälen und klein hacken. Knoblauch abziehen und klein
 100 g rote Linsen schneiden. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken.
 40 g Ingwer Das Öl in einer Pfanne erhitzen.
 1 Knoblauchzehe Ingwer, Knoblauch und Currypaste darin ca. 2 Minuten andünsten. Den
 ½ Limette Blumenkohl dazugeben und anbraten. Mit Kokosmilch und dem Fond
 1 TL rote Currypaste ablöschen. Den Abrieb der Limette, Salz, Basilikum und Kardamom
 100 ml Kokosmilch dazugeben und alles aufkochen. Linsen einfüllen und 12 Minuten
 250 ml Gemüsefond mitkochen.
 ½ TL Kardamom Das Curry mit Sojasauce und Chili abschmecken.
 3 EL Sojasauce Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.
 2 EL Thai-Basilikum
 3 Zweige glatte Petersilie
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Für das Naan: Das Mehl mit dem Backpulver, Salz, Zucker, Joghurt, Milch und dem Öl in
 125 g Weizenmehl eine Schüssel geben und mit einem Löffel vermengen. Mit den Händen zu
 40 g Naturjoghurt einem glatten Teig kneten. Den Teig dritteln und zu ca. 1 cm dicken
 60 ml Milch Teigfladen formen. Eine Pfanne heiß werden lassen. Die Fladen in die
 ½ TL Backpulver beschichtete Pfanne legen und von jeder Seite knapp 2 Minuten
 ½ EL Sonnenblumenöl ausbacken.
 ½ TL Zucker
 ¼ TL Salz

Blumenkohl-Curry mit roten Linsen und Naan auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.



Sabrina Hein

Croque-Madame-Muffins mit Rucola-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsesauce: Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einstreuen und zu einer glatten Mehlschwitze verrühren. Topf für zwei Minuten vom Herd nehmen. Milch zugießen, verrühren und Topf wieder auf den Herd stellen. Senf zugeben und mit Muskat abschmecken. Für 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen. Käse reiben und -bis auf eine kleine Menge für die Garnitur - unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 EL Mehl
50 g alter Greyerzer Käse
1 EL Butter
200 ml Milch
1 TL mittelscharfer Senf
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Melange Noir Pfeffer

Für die Muffins: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Muffinformen mit 1 EL Butter ausfetten. 3 EL Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen. Brotscheiben mit einem Nudelholz ausrollen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Brotscheiben in die Mulden der Muffinformen legen. Schinken in die Vertiefung legen. Eier aufschlagen und jeweils ein Ei auf das Brot geben. Das Ei mit der Käsesauce bedecken und mit etwas Pfeffer bestreuen. Für 15 Minuten backen. Das Ei sollte noch weich sein. Die fertigen Muffins mit Pfeffer, Schnittlauch und dem restlichen Käse bestreuen.

4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben amerikanisches Toastbrot (ohne Rinde)
4 Eier
4 EL Butter
1 Bund Schnittlauch
Melange Noir Pfeffer

Für den Salat: Rucola waschen und trockenschleudern. Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Rucola und Vinaigrette vermengen. Pili-Nuss knacken und über dem Salat verteilen. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Sesam einstreuen und anschließend die Masse auf einem Backpapier verteilen. Mit einem Nudelholz ausrollen, auskühlen lassen und in Stücke brechen. Cherrytomaten abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anbraten, Zucker und Tomaten dazugeben und mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

500 g Rucola
10 Cherrytomaten
1 Zwiebel
50 ml Weißer Balsamicoessig
Pili-Nuss
1 TL weißer Sesam
1 TL schwarzer Sesam
1 EL flüssiger Honig
1 TL Senf
200 ml Weißwein
200 ml Olivenöl
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Melange Noir Pfeffer

Croque-Madame-Muffins mit Rucola-Salat auf Tellern anrichten und servieren.