



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 3. November 2009 |

### ***“Brokkoliterrine auf Rucolasalat mit Vinaigrette und frischem Brötchen“ von Rudolf Keller***

#### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 100 g    | Brokkoli                        |
| 150 g    | Weizenmehl                      |
| 125 ml   | Milch                           |
| 50 ml    | Sahne                           |
| 50 g     | Sahnequark , 40% Fett           |
| 25g      | Butter                          |
| 1 Bund   | Rucola                          |
| 1 Rispe  | Cocktailtomaten                 |
| 50 ml    | Gemüsefond                      |
| 1        | Zwiebel                         |
| 1        | Ei, groß                        |
| 3 EL     | Olivenöl                        |
| 2 EL     | Balsamicoessig, dunkel          |
| 3 Zweige | Petersilie                      |
| 3 Zweige | Schnittlauch                    |
| 1 EL     | Sesam                           |
| 1 TL     | Backpulver                      |
|          | Salz, aus der Mühle             |
|          | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für die Brötchen das Mehl, einen Teelöffel Backpulver und eine halben Teelöffel Salz vermengen. Die Butter und die Milch mit einem Handrührgerät vermischen, die Masse zu dem Mehl dazugeben und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Ein Backblech mit 25 Gramm Butter einfetten. Mit einem Löffel Teigkugeln formen, eine Seite in etwas Sesam rollen, anschließend auf das Blech legen und für zwölf Minuten in den Ofen schieben.

Für die Terrine den Brokkoli in kleine Röschen schneiden, blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Brokkoliröschen kopfüber in die Form legen, dabei vier Röschen übrig lassen und zur Seite legen. Die Sahne, den Sahnequark, das Ei und die restlichen Brokkoliröschen zusammengeben, pürieren und anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Form auf die Brokkoliröschen geben. Die Form in knapp siedendes Wasser stellen und zugedeckt für 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Terrine auskühlen lassen.

Für die Vinaigrette die Petersilie zupfen, die Zwiebel abziehen und beides mit dem Schnittlauch klein hacken. Alles mit drei Esslöffeln Olivenöl, zwei Esslöffel Balsamicoessig und dem Gemüsefond mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Terrine in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Rucola mit den Cocktailtomaten, der Vinaigrette, den Terrinescheiben und einem Brötchen auf Tellern anrichten und servieren.



## **„Melanzane alla Parmigiana und Knoblauchbruschetta“ von Romina Andolina**

### **Zutaten für zwei Personen**

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 2       | Auberginen, klein               |
| 10      | Tomaten                         |
| 1       | Zwiebel                         |
| 1       | Baguette                        |
| 3 Zehen | Knoblauch                       |
| 150 g   | Parmesan, am Stück              |
| 1 Bund  | Basilikum                       |
| 1 Prise | Peperoncino, gemahlen           |
| 1 Prise | Zucker                          |
|         | Olivenöl, zum Anbraten          |
|         | Salz, aus der Mühle             |
|         | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abkühlen, häuten und anschließend würfeln. Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden, etwas salzen und kurz ziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomatenwürfel in dazu geben und mit etwas Salz, Pfeffer, Peperoncino und Zucker abschmecken. Das Ganze auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Das Baguette in Scheiben schneiden. Die zwei Knoblauchzehen abziehen und das Baguette damit einreiben. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin anbraten.

Die Auberginenscheiben in etwas Olivenöl anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Parmesankäse reiben.

Zum Anrichten je eine Auberginenscheibe, etwas Sauce, geriebenen Parmesankäse und ein Basilikumblatt übereinander schichten und mit dem Knoblauchbruschetta servieren.



## **„Flädlesuppe“ von Henning Hartmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 200 g  | Rindfleisch, Suppenfleisch      |
| 100 g  | Mehl                            |
| 750 ml | Rinderfond                      |
| 2      | Eier                            |
| 2 EL   | Butter, flüssig                 |
| 1 Bund | Kerbel                          |
| 1 Bund | Schnittlauch                    |
| 1 Bund | Petersilie, glatt               |
| 250 ml | Milch                           |
| 2 EL   | Butter                          |
|        | Salz, aus der Mühle             |
|        | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Für die Flädle die Petersilie und den Kerbel zupfen und mit dem Schnittlauch fein hacken. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Eier, die flüssige Butter und die Milch einrühren. Die Petersilie, den Schnittlauch und den Kerbel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne Butter auslassen und darin den Pfannkuchenteig herausbacken. Die Pfannkuchen auskühlen lassen, zusammenrollen und in dünne Streifen schneiden.

Den Rinderfond erwärmen. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden, im Rinderfond kurz aufkochen und für zehn Minuten köcheln lassen.

Die Pfannkuchen streifen, das Rindfleisch und die Fleischbrühe in eine Suppenschüssel geben und servieren.



## **„Bohnensalat mit Rehleber“ von Ursula Roessler**

### **Zutaten für zwei Personen**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 400 g  | Stangenbohnen             |
| 250 g  | Rehleber, frisch          |
| 30 g   | Butter                    |
| 125 ml | Wildfond                  |
| 2      | Schalotten                |
| 4 EL   | Walnussöl                 |
| 2 EL   | Weinbrand (Armagnac)      |
| 2 EL   | Honigessig                |
| 0,5 TL | Dijonsenf, fein           |
| 1 Bund | Majoran, frisch           |
| 1 Msp  | Zucker                    |
|        | Meersalz , gemahlen       |
|        | Cayenepfeffer, zum würzen |

### **Zubereitung**

Die Leber in eine flache Schale legen, pfeffern, mit dem Weinbrand beträufeln und ziehen lassen.

Die Bohnen von den Fäden befreien, die Enden abschneiden, in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und in Salzwasser vier Minuten bissfest kochen. Die Bohnen in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und im Fond drei Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Den Fond mit vier Esslöffeln Walnussöl, dem Dijonsenf und einer Messerspitze Zucker gut durchmischen. Danach die Bohnen in die Marinade geben.

Den Majoran zupfen, zwei Stiele für die Garnitur beiseite legen und den Rest mit den marinierten Bohnen mischen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber etwa sechs Minuten rosig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und salzen. Die Leber kurz ruhen lassen und abschließend in Streifen schneiden.

Den Bohnensalat und die Leber auf Tellern anrichten und mit den restlichen Majoranstielen garnieren.



## **„Gebratene Jakobsmuscheln mit Estragon-Kartoffel-Ravioli, grünem Spargel und Trüffel-Champagnerfond“ von Jan-Philipp Cleusters**

### **Zutaten für zwei Personen**

|           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| 4         | Jacobsmuscheln, aus der Schale gelöst |
| 8 Stangen | Spargel, grün                         |
| 2 Zweige  | Estragon                              |
| 175 g     | Hartweizendunst, doppelt gemahlen     |
| 60 g      | Butter                                |
| 50 g      | Hartweizengrieß                       |
| 30 g      | Crème fraîche                         |
| 20 g      | Wintertrüffel                         |
| 200 ml    | Kalbsfond, hell                       |
| 85 ml     | Olivenöl                              |
| 40 ml     | Champagner                            |
| 8         | Eier                                  |
| 2         | Kartoffeln, mittelgroß, festkochend   |
| 1         | Schalotte                             |
| 1         | Muskatnuss                            |
| 1 TL      | Fleur de Sel                          |
|           | Salz, aus der Mühle                   |
|           | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle       |

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen.

Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und die Eigelbe vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen.

Die Schalotte abziehen, würfeln und in 40 Gramm Butter glasig anschwitzen. Die Kartoffeln pellen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Schalotte und dem Weizenteig vermengen. Nudeln in Salzwasser gar kochen.

Den Estragon zupfen, fein hacken und zusammen mit der Crème fraîche, etwas Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken.

Den Spargel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten sowie Salz würzen.

Den Kalbsfond zusammen mit dem Champagner aufkochen, 20 g Butter einmontieren und mit Meersalz abschmecken. Die Wintertrüffel hobeln und dazugeben.

Die Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und in zwei Esslöffel Olivenöl glasig anbraten.

Den Spargel mittig in die tiefen Teller legen, den Fond angießen und die Ravioli oben draufgeben. Auf die Ravioli die Jakobsmuscheln setzen und mit einem Teelöffel Fleur de Sel bestreuen.