



## | Die Küchenschlacht –Vorspeisen vom 27. Oktober 2009 |

### **„Feine Fischmousse“ von Hartwig Bielfeldt**

#### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Aal, geräuchert, mit Haut
100 g	Räucherlachs, in Scheiben
1	Zwiebel
2	Strauchtomaten
65 g	Crème double
100 ml	Sahne
10 ml	Weißwein, trocken
1	Muskatnuss
3 Zweige	Dill, frisch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Aal häuten. Das Fleisch von der Mittelgräte lösen und in Stücke schneiden. Die Lachsscheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, grob hacken und zusammen mit dem Fisch und 20 Gramm Crème double pürieren. Die restliche Crème double löffelweise unter das Fischpüree ziehen. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Pfeffer und einer Messerspitze Muskat abschmecken. Abdecken und kühl stellen.

Einen Zweig Dill hacken. Für die Sauce die Sahne steif schlagen und einen Esslöffel gehackten Dill unterheben. Mit Salz, Pfeffer und dem Wein abschmecken.

Die Sauce auf Tellern anrichten. Aus der Fischmousse mit einem Esslöffel Klößchen ausstechen und diese auf der Sauce anrichten. Die Tomaten klein schneiden und die Fischmousse mit den Tomatenstückchen und dem restlichen Dill garnieren.



## **„Steinbeißerfilet mit grüner Mandelsauce“ von Brigitte Hollmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Steinbeißerfilet, mir Haut, ohne Schuppen
150 g	Karotten
150 g	Zucchini
1	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Mandelgrieß
50 g	Blattspinat
1 Bund	Basilikum
3 EL	Olivenöl
20 g	Butterschmalz
10 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Steinbeißerfilet waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Filet in gleichgroße Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft und Pfeffer würzen.

Die Karotten und die Zucchini von den Enden befreien, die Karotten schälen und zusammen mit den Zucchini längs in dünne Streifen schneiden.

Den Mandelgrieß in einer Pfanne rösten.

Den Spinat wässern, trocken schleudern, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Basilikumblätter abzupfen, grob hacken und zusammen mit dem Spinat pürieren. Zwei Esslöffel Zitronensaft und das Olivenöl nach und nach dazugeben. Anschließend den gerösteten Mandelgrieß hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchini- und Karottenscheiben salzen, die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin fünf Minuten dünsten. Ein kleines Stück Ingwer schälen und zwei Scheiben zum Gemüse geben.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin bei mittlerer Hitze braten und anschließend salzen.

Den Fisch zusammen mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Mandelsauce garnieren.



## **„Sushi“ von Peter Schauer**

### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Thunfischfilet, ohne Haut
100 g	Lachsfilet, ohne Haut
250 g	Sushi-Reis, japanischer
1	Avocado
2	Karotten
1	Salatgurke
2	Frühlingszwiebeln
10	Nori-Blätter
100 g	Gari (eingelegter Ingwer)
100 g	Sesam
50 ml	Shoyu (japanische Sojasauce)
50 Gramm	Wasabi, aus der Tube
2 EL	Reisessig
2 EL	Zucker
1 TL	Salz

### **Zubereitung**

Den Reis in kochendem Wasser zehn Minuten kochen, anschließend mit dem Reisessig, dem Zucker und dem Salz vermengen und in einer Bambusschüssel auskühlen lassen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Avocado halbieren, vom Kern befreien, das Fruchtfleisch herauslösen und klein schneiden. Die Karotten und die Salatgurke schälen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebel fein hacken.

Für die Maki-Rollen den Reis auf fünf Nori-Blätter verteilen, darauf die Hälfte vom Gemüse und vom Fisch legen und jeweils mit etwa einem halben Teelöffel Wasabi bestreichen. Die Nori-Blätter zu Maki-Rollen formen. Für die Ura-Maki-Rollen die restlichen Nori-Blätter auf die Bambusmatten legen und mit Reis bestreichen. Auf den Reis Klarsichtfolie legen und mit der Handfläche gleichmäßig pressen. Das Ganze umdrehen, das restliche Gemüse und den restlichen Fisch darauf legen und wieder mit jeweils etwa einem halben Teelöffel Wasabi bestreichen. Anschließend rollen und die Klarsichtfolie abziehen.

In einer Pfanne den Sesam rösten und die Ura-Maki-Rollen damit bestreuen.

Die Maki- und Ura-Maki-Rollen auf Tellern anrichten und mit der Sojasauce, dem restlichen Wasabi und dem Gari servieren.



## **„Zitronengrassuppe mit Scampi“ von Eva Schaefers**

### **Zutaten für zwei Personen**

12	Scampi, mit Kopf und Schale
300 ml	Geflügelfond
150 g	Sahne
150 ml	Kokosmilch
6 cl	Wermut
6 cl	Portwein, weiß
6 cl	Weißwein
1	Ananas
1	Banane
1	Apfel, Granny Smith
4	Zwiebeln
1 Stange	Lauch
3 Stangen	Zitronengras
4	Limettenblätter
0,5 Bund	Zitronenmelisse
4 EL	Kokosflocken
100 g	Butter
1 Prise	Zucker
	Salz

### **Zubereitung**

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Hälfte des Lauchs in Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Anschließend den Lauch und zum Schluss die Kokosflocken hinzufügen und ebenfalls andünsten.

Nach und nach den Wermut, den Portwein und den Weißwein angießen, Salz hinzufügen und das Ganze reduzieren lassen.

Abschließend den Geflügelfond, die Kokosmilch und die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Das Zitronengras und die Limettenblätter hinzufügen, köcheln lassen, nochmals salzen und durch ein Sieb passieren.

Die Scampi kurz in der restlichen Butter anschwitzen, mit dem Zucker würzen und mit der Zitronenmelisse auf Bambusspieße stecken.

Die Ananas, den Apfel und die Banane schälen. Den Apfel reiben. Die Hälfte der Banane und ein Viertel der Ananas klein schneiden und das Obst in einem Mixer zerkleinern. Anschließend in die Suppe geben.

Die Suppe in tiefe Teller gießen und die Scampispieße auf der Suppe anrichten.



## **„Pfefferlingpastete mit Salatbouquet“ von Fabienne Suter**

### **Zutaten für zwei Personen**

2 Scheiben	Schinken, luftgetrocknet
250 g	Pfefferlinge
150 g	Blätterteig
100 g	Feldsalat
2	Radieschen
1 Bund	Petersilie, glatt
3	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
4 EL	Crème double
2 EL	Butter
50 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Gemüsefond
1 EL	Balsamicoessig, dunkel
2 EL	Olivenöl
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Blätterteig Rechtecke von etwa zehn Zentimetern Breite schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kaltstellen. An den vier Seiten der Teigrechtecke einen Rand von einem Zentimeter Breite einschneiden. Das Ei trennen und das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen. Die Pasteten mit dem Eigelb bepinseln und im Ofen auf der mittleren Schiene zehn Minuten goldgelb backen.

Die Schalotten abziehen und würfeln, die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und halbieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Pfefferlinge putzen und fein schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Pfefferlinge darin scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Butter, die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, um mindestens die Hälfte reduzieren, mit dem Gemüsefond auffüllen und sirupartig einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Knoblauch herausnehmen. Die Crème double hinzufügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer sowie ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Die Pfefferlingsauce auf die Pastete geben, die Schinkenstreifen gitterartig darüber legen und mit der Petersilie bestreuen.

Für das Salatbouquet den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und mit dem Feldsalat vermischen. Den Balsamicoessig mit dem Olivenöl verrühren und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat und die Radieschen mit dem Salatdressing neben der Pfefferlingpastete auf Tellern anrichten.