



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 21. Juli 2009 |

### „Petersilienwurzelsuppe mit Bachsaiblingsklößchen“ von Karin Schmidt

#### Zutaten für zwei Personen

1	Petersilienwurzel, à 250 g
170 g	Bachsaiblingsfilet, ohne Haut, küchenfertig
30 g	Butter
1 l	Fischfond
750 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
50 ml	Weißwein, trocken
2	Schalotten
1	Kartoffel, klein
1	Ei
1	Muskatnuss
0,5 Bund	Petersilie
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

#### Zubereitung

Für die Suppe die Petersilienwurzel und die Kartoffel schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Petersilienwurzel und die Kartoffel dazu geben und mit anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und rund zehn Minuten einkochen lassen.

Währenddessen den Fischfond zum Kochen bringen. Die Petersilie zupfen und den Fisch, waschen, trocken tupfen in Stücke schneiden und beides im Mixer pürieren. Das Ei aufschlagen, das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit der Fischmasse verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit zwei Teelöffeln aus der Fischmasse kleine Klößchen stechen und im Fischfond rund sechs Minuten pochieren. Wenn sie an die Oberfläche steigen, kurz ziehen lassen, heraus nehmen und auf Suppenteller verteilen.

Die Suppe fein pürieren, die Sahne einrühren mit Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen.



## **„Maultaschen in Gemüsesud“ von Alexander Wienzek**

### **Zutaten für zwei Personen**

1 Bund	Suppengrün (Möhren, Sellerie, Lauch)
125 g	Hackfleisch, vom Rind
2	Bratwürste, frisch, aus Schweinefleisch
175 g	Mehl
25 g	Gries
5	Eier
1	Zwiebel
0,5 TL	Weißweinessig
1 EL	Semmelbrösel
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 Prise	Muskat
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Weißweinessig mit drei Eiern, dem Mehl, dem Gries und einer Prise Salz mischen, zu einem Teig kneten und etwas ruhen lassen.

Währenddessen die Möhren und den Sellerie schälen und würfeln. Den Lauch längs aufschneiden, unter laufendem Wasser ausspülen und in Ringe schneiden. Das Ganze in rund 750 Millilitern Wasser mit einer Prise Salz aufkochen lassen.

Für die Füllung die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Bratwürste aufschneiden und das innere herausdrücken. Beides mit dem Hackfleisch, einem Ei und den Semmelbröseln verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Vom übrigen Ei das Eiweiß von dem Eigelb trennen. Den Nudelteig ausrollen, in Abständen etwas Füllung darauf verteilen, den Teig umklappen und mit dem Eigelb die Auflagen verkleben. Die Maultaschen in die Gemüseuppe geben und für fünf Minuten ziehen lassen.

Die Maultaschen in der Gemüsebrühe mit der Einlage in Suppenteller anrichten.



## **„Karottensuppe mit Ingwer und Mangosalat“ von Christa Joachims**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Karotten
50 g	Ingwer
1	Mango, weich
100 g	Sauerrahm
60 g	Schalotten
400 ml	Geflügelfond
200 ml	Kokosmilch
3	Lauchzwiebeln
1	Orange, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
4 EL	Butter
1 EL	Honig, flüssig
1 EL	Pflanzenöl
1 Schote	Chili, frisch
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und in feine Stifte schneiden. Die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer in der Butter anschwitzen. Anschließend die Karotten dazu geben, die Kokosmilch angießen und langsam köcheln lassen. Anschließend die Suppe mit dem Geflügelfond auffüllen und den Honig mit dem Sauerrahm einrühren.

Für den Salat die Mango schälen, entkernen und grob würfeln. Die Lauchzwiebeln längs einritzen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote entkernen, würfeln und mit der Mango und den Lauchzwiebeln mischen.

Für das Dressing die Orange halbieren, den Saft auspressen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Pflanzenöl einrühren und über den Salat träufeln lassen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und darüber streuen.

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Karotten-Ingwer-Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken.



### **„Möhrenspaghetti mit Walnuss-Orangen-Pesto“ von Martin Brunner**

#### **Zutaten für zwei Personen**

3	Karotten, groß
100 ml	Walnussöl, kalt gepresst
1	Orange, unbehandelt
50 g	Pecorino, am Stück
50 ml	Geflügelfond
2 EL	Walnüsse
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	Ahornsirup
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
	Fleur de sel
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Schale der Orange abreiben, danach die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Walnüsse grob hacken und in einer ungefetteten Pfanne etwas anrösten. Den Pecorino reiben. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Walnüsse, Petersilie, die Hälfte des Knoblauchs, drei Esslöffel geriebenen Käse, Walnussöl und Orangenabrieb in einen Blitzhacker geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

Die Möhren schälen und mit einem Spezialmesser in Spaghettiform bringen. Die Möhrenspaghetti in heißem Öl anbraten, mit Geflügelfond und Orangensaft ablöschen, salzen, pfeffern und bissfest garen. Den Sud abgießen.

Kurz vor dem Servieren das Pesto unterheben und die Möhrenspaghetti auf Tellern anrichten.



## **„Pikantes Brot aus der Pfanne mit Salat und roter Sauce“ von Regina Hilz**

### **Zutaten für zwei Personen**

1 Kasten	Weißbrot, vom Vortag
2 Scheiben	Schinken, roh, dünn geschnitten
125 ml	Milch
250 g	Salat, bunt gemischt
250 g	Cocktailtomaten
100 g	Mozzarella, vom Büffel
50 g	Oliven, schwarz
50 g	Joghurt
2	Sardellenfilets, eingelegt
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
2 EL	Kapern, klein
2 EL	Öl
1 EL	Mehl
1 TL	Ketchup
1 TL	Meerrettich
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili, rot, klein
2 Zweige	Oregano, frisch
2 Zweige	Thymian
1 Bund	Basilikum
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Ein halbes Kastenweißbrot entrinden und im Abstand von einem Zentimeter einschneiden, dabei den ersten Schnitt nur knapp vor den unteren Rand führen. Beim zweiten Schnitt die Brotscheibe durchschneiden, so dass eine zusammenhängende Doppelscheibe entsteht. Den gleichen Vorgang einmal wiederholen.

Die Oliven und Chili klein schneiden und mit den Kapern mischen. Den Thymian und Basilikum zupfen, zu den Oliven geben und mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und mit der Olivenmasse in beide Brote verteilen. Ein Brot mit Schinken belegen. Die Sardellenfilets abspülen, mit Küchenkrepp abtupfen und damit das zweite Brot belegen. Die gefüllten Brote fest zusammendrücken und in Milch wenden. Rundherum mit Mehl bestäuben und auf eine tiefe Platte legen.

In einem Teller das Ei kräftig verquirlen, salzen und pfeffern. Die Eimasse über die Brote gießen und zehn Minuten ziehen lassen. Zwischenzeitlich einmal wenden.

Einen Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen und die Brote bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen, anschließend auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Die Brote diagonal halbieren und jeweils zwei verschiedene Hälften zusammen anrichten.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten vierteln und unter den Salat heben.

Für das Dressing die Zitrone halbieren und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen. Eine halbe Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Joghurt, Ketchup und Meerrettich miteinander verrühren, Knoblauch und einen Teelöffel Öl dazugeben und die Sauce mit Zitronensaft abschmecken. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.