



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 07. Juli 2009 |

„Garnelen-Spieße mit Avocado-Dip und Brotchips“ von Onno Kleist

Zutaten für zwei Personen

6	Garnelen, mit Kopf und Schale
1	Baguette
8	Kirschtomaten
1	Avocado, reif
1	Zitrone, unbehandelt
3 Zehen	Knoblauch
4 EL	Cremé fraîche
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und den Darm ziehen. Anschließend waschen, trocken tupfen und jeweils abwechselnd eine Garnele und eine Kirschtomate auf vier Spieße stecken. Die Spieße salzen und pfeffern.

Die Zitrone halbieren und pressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Das Fruchtfleisch zerdrücken und mit dem Zitronensaft, dem Knoblauch und der Cremé fraîche vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Die Spieße bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten in Olivenöl braten. Die Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben.

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben bräunen.

Die Spieße zusammen mit der Avocadocreme und den Brotchips auf Tellern anrichten.



„Bruschetta tricolore mit Baby-Spareribs“ von Annelies Schöni

Zutaten für zwei Personen

500 g	Babyspareribs, vom Schwein
1	Baguette
2	Tomate
1	Büffel-Mozarella
1,5 Bund	Basilikum
20 g	Pinienkerne
50 ml	Olivenöl
50 g	Parmesan
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Senf, scharf
1 EL	Pflanzenöl
	Paprikapulver, scharf
	Curry, gelb
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen.

Eine Zehe Knoblauch abziehen und pressen. Die Spareribs waschen und trocken tupfen. Den Senf zusammen mit jeweils einem halben Teelöffel Pfeffer, Salz, Paprika, Curry und einem Esslöffel Pflanzenöl zu einer Marinade vermischen. Die Spareribs mit der Marinade einstreichen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Den Parmesan fein reiben. Den Basilikum zupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Den Basilikum, die Pinienkerne, das Olivenöl, Salz, die Knoblauchzehe und den Parmesan zu einem Pesto pürieren. Ein paar Blätter Basilikum zur Seite legen.

Vom Baguette ein Zentimeter dicke Scheiben abschneiden. Die Brotscheiben für einige Minuten im Ofen bräunen. Die Tomaten und den Mozzarella in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Brotscheiben auskühlen lassen und mit Pesto bestreichen. Die Brotscheiben mit jeweils einer Scheibe Tomate und Mozzarella, sowie mit einem Blatt Basilikum belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Spareribs aus dem Ofen nehmen und in einzelne Koteletts schneiden. Die Spareribs mit jeweils drei belegten Baguettescheiben anrichten.



„Zucchinirollchen in Tomatensauce“ von Harald Dax

Zutaten für zwei Personen

1	Zucchini
250 ml	Tomaten, passiert
4 Scheiben	Parmaschinken
4	Tomaten, groß
1	Mozzarella
0,5 Bund	Oregano
0,5 Bund	Basilikum
2 EL	Mehl
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini der Länge nach in vier dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht salzen, in Mehl wenden und von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Mozzarella halbieren und eine Hälfte in vier dünne Scheiben schneiden. Jede Zucchini-Scheibe mit einer Scheibe Schinken und Mozzarella belegen. Wie eine Roulade aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend enthäuten, halbieren und den Strunk, sowie die Kerne entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch fein pürieren.

Den Basilikum und den Oregano zupfen. Die zweite Mozzarella-Hälfte in Würfel schneiden und mit den passierten Tomaten und den pürierten Tomaten vermischen. Die Sauce aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen.

Die Tomatensauce in eine feuerfeste Form geben, die Zucchinirollchen darauf platzieren und für drei Minuten im Ofen gratinieren.

Jeweils zwei Zucchinirollchen zusammen mit der Tomatensauce auf Tellern anrichten.



„Kartoffel-Curry-Cremesuppe mit gebratenen Garnelen“ von Alexander Gutowski

Zutaten für zwei Personen

4	Garnelen, mit Kopf und Schale
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
200 g	Frischkäse
600 ml	Geflügelfond
2	Karotten, groß
2	Schalotten
40 g	Butter
2 EL	Curry, gelb
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Das Gemüse in Butter anschwitzen, mit einem Esslöffel Currypulver bestäuben und weitere drei Minuten dünsten. Den Fond angießen, das Ganze kurz aufkochen lassen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und den Darm ziehen. Anschließend die Garnelen waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten etwa zwei Minuten scharf in Olivenöl anbraten.

Die Suppe pürieren, den Frischkäse dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefe Teller füllen. Jeweils zwei Garnelen darauf setzen und mit dem restlichen Currypulver garnieren.



Vorspeise: „Gebratene Hühnerleber auf Vogerlsalat“ von Renate Ritzka

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hühnerleber, küchenfertig
2 Scheiben	Toast
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Feldsalat
100 g	Parmesan
2 EL	Apfelessig
2 EL	Traubenkernöl
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hühnerleber waschen, trocken tupfen, halbieren und in zwei Esslöffeln Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warmstellen.

Das Kernöl und den Essig zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette vermischen.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Toast zusammen mit dem Knoblauch kurz im restlichen Olivenöl anrösten.

Dünne Scheiben vom Parmesan hobeln. Den Salat auf Tellern anrichten, die Leber darauf geben und mit dem Parmesan dekorieren. Dazu das Toastbrot reichen.