



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 14. Juli 2009 |

„Cappuccino von Roter Bete und Lachs-Brie-Torte mit Zwiebelchutney“ von Martin Schmidt

Zutaten für zwei Personen

1	Strudelteig
3	Rote Bete, vorgekocht
150 g	Frischkäse
200 g	Räucherlachs
200 g	Brie
2	Schalotten
2	Zwiebeln
3 Blatt	Gelatine
1	Ei
1	Sternanis
5	Nelken
5	Wachholderbeeren
250 ml	Geflügelfond
100 ml	Milch
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Waldbeerenmarmelade
1	Ingwer
20 g	Butter
50 g	Walnüsse, gehackt
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Schnittlauch
1 EL	Senf, mittelscharf
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili
1 Stange	Zimt
1	Eisbergsalat
	Olivenöl
	Walnussöl
	Balsamicoessig
	Crème de Cassis, zum Abschmecken
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotten abziehen, klein schneiden und im Walnussöl anschwitzen. Etwas Pfeffer und die Wachholderbeeren in einer Pfanne stark erhitzen, zerkleinern, anschließend zu den Schalotten geben. Die rote Bete klein schneiden und mit der Butter zu den Schalotten geben. Mit dem Weißweinessig ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Das Ganze pürieren und anschließend durch ein Sieb geben. Die Flüssigkeit nochmals erhitzen und den Sternanis, die Zimtstange und die Nelken hinzugeben. Zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend den Sternanis, die Zimtstange und die Nelken wieder entfernen und die Gelatine hinzugeben. Die Flüssigkeit in einen Siphon füllen und die Masse in Cappuccinogläser spritzen. Die Milch kurz erhitzen, aufmixen und die Masse mit etwas Milchschaum dekorieren.

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Seiten sowie die obere Schicht des Brie entfernen. Anschließend mittig dritteln. Das Basilikum, die Petersilie und den Schnittlauch mit 100 Gramm Frischkäse mixen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Etwas Schale der Zitrone abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Den restlichen Frischkäse zusammen mit den Lachs zerkleinern und mit etwas Zitronensaft und Senf verfeinern. Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und mit etwas Zitronenabrieb



vermischen. Den Boden des Brie auf ein Holzbrett legen. Die Lachsmasse auf den Brie streichen. Das zweite Stück des Bries auf die Lachsmasse legen und leicht andrücken. Mit einer weiteren Lachschicht bestreichen. Die Kräutermasse in einen Spritzbeutel füllen und zwei oder drei Hauben auf den Lachs setzen. Anschließend den Salat darauf legen.

Die Zwiebeln abziehen, würfeln und im Öl anschwitzen. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und die Creme de Cassis und die Marmelade dazugeben. Zwei Scheiben Ingwer schälen und reiben. Die Chilischote einritzen und beides hinzugeben. Das Ganze einkochen lassen. Abschließend den Ingwer und die Chili wieder entfernen.

Das Ei trennen. Den Strudelteig in Streifen schneiden, mit Eigelb bestreichen und mit Salz, Pfeffer sowie den Walnüssen bestreuen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Alle drei Vorspeisen auf einer Platte anrichten.



„Zweierlei von Lamm mit Mangold und Champignons“ von Andreas Osswald

Zutaten für zwei Personen

2	Lammfilets, à 200 g
200 g	Lammlachs
2	Kartoffeln, festkochend
3 Scheiben	Parmaschinken
200 g	Champignons
4	Lauchzwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
1	Mangold
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie
1 Zweig	Thymian
100 ml	Lammfond
150 ml	Geflügelfond
100 ml	Rotwein, trocken
150 ml	Portwein
40 ml	Wermut
1 EL	Olivenöl
5 EL	Butter
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
150 g	Paniermehl
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammfilets und den Lammlachs waschen, trocken tupfen und im Paniermehl wenden. Anschließend zwei Minuten in dem Butterschmalz anbraten und im Backofen weiter garen lassen. Anschließend eine Zehe Knoblauch abziehen und halbieren. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Knoblauch und einen Zweig Thymian der Pfanne erhitzen und das Lammfilet eine Minute darin schwenken.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend in Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne anbraten.

Das Tomatenmark in einer Pfanne anrösten und mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Die Sauce auf ein Drittel reduzieren. Anschließend den Lammfond dazugeben und wieder auf ein Drittel reduzieren. Vor dem Servieren zwei Esslöffel Butter unter die Sauce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Stiele der Mangoldblätter abtrennen und in Stücke schneiden. Die Mangoldblätter in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den restlichen Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und den Parmaschinken würfeln. Etwas Muskat reiben. Einen Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen und die Zwiebel- und Knoblauchscheiben und die Mangoldstiele in den Topf geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend mit dem Wermut und dem Geflügelfond ablöschen und garen bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Champignonscheiben in einer Pfanne in Öl kräftig anbraten. Anschließend mit dem Zitronensaft beträufeln.

Die Champignons, die Mangoldblätter und den Parmaschinken mit dem Mangold vermengen. Die Petersilie zupfen und mit einem Esslöffel Butter unter das Gemüse heben.

Das Lamm mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Sauce und den Kartoffelscheiben garniert servieren.



„Nudelteigtaschen mit Auberginenfüllung“ von Alexandra Thaler

Zutaten für zwei Personen

200 g	Hartweizengrieß
2	Eier
1	Aubergine
20 g	Parmesan, am Stück
15 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1	Zwiebel
10 EL	Olivenöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und mit einem Ei, zwei Esslöffeln Olivenöl und Salz vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Aubergine schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale der Aubergine in dünne Streifen schneiden. Danach die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in drei Esslöffel Olivenöl dünsten. Die Auberginenwürfel dazugeben und für fünf Minuten mitdünsten. Anschließend die Petersilie fein hacken und mit Salz, Pfeffer und zehn Gramm Parmesan in die Pfanne geben. Danach das Ganze in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Das restliche Ei trennen. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Auberginenfüllung auf den Teig geben und ein zweites Nudelteigblatt darauf legen. Den Teigrand nun mit dem Eigelb bestreichen, gut verschließen und Dreiecke ausschneiden. Anschließend die Dreiecke in Salzwasser kochen.

Die Auberginenstreifen in einer Pfanne in dem restlichen Öl frittieren.

Den Schnittlauch hacken und den restlichen Parmesan reiben. Die Teigtaschen mit der Butter, dem restlichen Parmesan, dem Schnittlauch und den Auberginenstreifen auf Tellern angerichtet servieren.



„Kartoffelsuppe“ von Horst Langnäse

Zutaten für zwei Personen

3	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Speck, am Stück, geräuchert, mager
1	Schalotte
1	Muskatnuss
1	Baguette
500 ml	Milch, 1,5% Fett
100 g	Crème fraîche
100 ml	Gemüsefond
2 Ei	Sonnenblumenöl
	Curry
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfeln schneiden. Den Speck fein würfeln. Die Schalotte abziehen und ebenfalls würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin scharf anbraten. Den Speck und die Schalottenwürfel dazu geben und vermischen. Anschließend den Gemüsefond hinzufügen und bei geschlossenem Deckel gar kochen lassen.

Drei Schöpflöffel aus der Pfanne in den Mixer geben und 100 Milliliter Milch hinzufügen. Anschließend kräftig mixen und durch das Sieb zurück in die Pfanne geben. Die Kartoffelmasse und die restliche Milch gleichmäßig dazugeben.

Das Brot in Scheiben schneiden und im Ofen kross backen. Etwas Muskat reiben. Die Kartoffelsuppe mit Muskat, Pfeffer, Salz und Curry abschmecken. Anschließend die Crème fraîche dazugeben und das Ganze schaumig rühren.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und das Baguette dazu reichen.



„Französische Zwiebelsuppe“ von Lee Kempf-Wetzling

Zutaten für zwei Personen

6	Zwiebeln, groß
30 g	Butter
50 g	Emmentaler
50 g	Gouda, alt
50 g	Speck, am Stück
3	Frühlingszwiebeln
4 Scheiben	Frühstücksschinken
2 EL	Sesamsamen
1	Baguette
2 Zweige	Thymian
500 ml	Rinderfond
50 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsefond
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Ringe im Topf mit der Butter anraten und mit dem Rinderfond und dem Gemüsefond ablöschen. Mit Pfeffer, Salz und dem Weißwein abschmecken. Die Zwiebeln in die Schälchen geben und soviel Flüssigkeit dazugeben, dass die Zwiebeln bedeckt sind.

Den Frühstücksschinken mit den Sesamsamen bestreuen und um die Frühlingszwiebeln wickeln. Anschließend in einer Pfanne anbraten.

Den Speck würfeln. Das Baguette in Scheiben schneiden. Den Käse raspeln und die Baguettescheiben damit gut bestreuen. Die Speckwürfel darüber geben. Den Thymian abzupfen, die Baguettescheiben damit bestreuen und für zehn Minuten in den Ofen stellen. Abschließend über die Suppe legen, die Frühlingszwiebeln neben dem Teller anrichten und das Ganze servieren.