



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 05. Mai 2009 |

„Ziegenkäsetaler auf einem Salat von roten Linsen mit Blätterteigstreifen“ von Julia Lindberg-Weinhold

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Ziegenkäse
2 Scheiben	Blätterteig
4 Scheiben	Bacon
100 g	Linsen, rot
6	Cocktailtomaten
6	Tomaten, getrocknet, in Öl
1	Ei
3 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
2 TL	Honig
2 TL	Balsamicocreme
1 TL	Senf, mittelscharf
1 TL	Zucker
1 Bund	Rucola
1 Stange	Frühlingszwiebeln
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Thymian zupfen und den Blätterteig in Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten in längliche Stücke teilen, auf dem Blätterteig verteilen und die Hälfte des Thymians darüber streuen. Das Ei trennen, den Blätterteig spiralförmig eindrehen und mit dem Eigelb bestreichen. Die Blätterteigstreifen auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit dem restlichen Thymian bestreuen und anschließend im Ofen zehn Minuten goldbraun backen.

Die Linsen in kaltes Wasser geben, erhitzen und sieben Minuten kochen lassen. Anschließend das Wasser abschütten und die Linsen abkühlen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Cocktailtomaten vierteln. Mit dem Balsamicoessig, dem Senf, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und drei Esslöffeln Olivenöl eine Vinaigrette anrühren und damit die Linsen marinieren. Die Frühlingszwiebeln, die Tomaten sowie den Rucola unterheben.

Den Bacon ausbreiten und je ein Stücke Ziegenkäse darin einschlagen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Rosmarinzweig dazugeben und die Käsetaler darin beidseitig knusprig anbraten. Anschließend mit dem Honig glacieren und mit Pfeffer würzen.

Den Linsensalat in tiefen Tellern anrichten, jeweils zwei Käsetaler darauf setzen und mit der Balsamicocreme dekoriert servieren. Die Blätterteigstreifen separat dazu reichen.



„Toast Diable mit Champignon-Feldsalat“ von Hans-Joachim Jung

Zutaten für zwei Personen:

1	Rinderfilet, à 250 g
4 Scheiben	Toastbrot
200 g	Champignons
70 g	Feldsalat
300 g	Tomatenpaprika, eingelegt in Öl
200 g	Sahne
1	Essiggurke
1	Schalotte
1	Limette, unbehandelt
3 EL	Nussöl
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Zigeunersauce
0,5 EL	Weißweinessig
0,5 EL	Geflügelfond
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Currypulver
0,5 TL	Tabasco
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und auseinander schneiden. Die Hälfte der Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und unter den Salat heben.

Für das Dressing den Weißweinessig und das Nussöl mit dem Geflügelfond verrühren. Die Limette halbieren, auspressen und einen halben Esslöffel des Safts hinzugeben. Den Schnittlauch in dünne Stifte schneiden und mit in die Marinade mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat verteilen.

Für den Toast Diable die Schalotte abziehen, fein würfeln und in dem Butterschmalz andünsten. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und in der Zwiebelpfanne anbraten.

Währenddessen die restlichen Champignons putzen und halbieren. Die Essiggurke und die Tomatenpaprikas fein würfeln. Alles mit zu dem Fleisch geben und bei mittlerer Hitze leicht schmoren lassen. Anschließend die Zigeunersauce einrühren und mit Tabasco abschmecken.

Die Sahne steif schlagen.

Die Toastscheiben toasten, zwei davon diagonal durchschneiden und auf zwei vorgewärmten Tellern verteilen. Die Filetscheiben mit dem angebratenen Gemüse gleichmäßig über die Brotscheiben verteilen. Aus den restlichen Toastscheiben mit einem Metallring kleine Schnittchen ausstanzen, oben auf dem Gericht platzieren und mit der Sahne bedecken.

Abschließend den Toast Diable mit dem Curry- und Paprikapulver würzen und servieren. Dazu den Salat in zwei separaten Schälchen reichen.



„Kartoffel-Cremesuppe mit Fenchel, Dill und Speck“ von Norgard Usinger

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
100 g	Frühstücksspeck
1 Knolle	Fenchel
1 Bund	Dill
500 ml	Gemüsefond
125 ml	Weißwein, trocken
100 g	Crème fraîche
1	Zwiebel
1	Ei
2 EL	Butterschmalz
1 TL	Currypulver
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebelstücke mit den Kartoffelwürfeln darin andünsten. Anschließend den Fond mit dem Weißwein angießen und mit Salz, Pfeffer und dem Currypulver abschmecken. Das ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen. Die Hälfte der Fenchelknolle längs der Faser in Streifen schneiden und mit zum Speck in die Pfanne geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten anbraten lassen.

Währenddessen eine Schöpfkelle voll Kartoffelwürfel aus dem Wasser nehmen und stampfen. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Crème fraîche und etwas heißer Suppe in die Kartoffelmasse rühren. Anschließend das Ganze zurück in die Kartoffelsuppe geben.

Vor dem Servieren die Kartoffelsuppe mit einem Pürierstab aufmixen.

Die Suppe mit den Speckstreifen und dem Fenchel auf vorgewärmten Suppentellern anrichten. Ein halbes Bund Dill zupfen, hacken und die Teller damit dekoriert servieren.



„Angebratenes Lachstatar in Schwarzbrotshale mit Rucolasalat“ von Fares Abdalla

Zutaten für zwei Personen:

1	Lachsfilet, à 300 g
2 Scheiben	Schwarzbrot, dünn, frisch
200 g	Rucola
100 g	Cherrytomaten
2	Schalotten
1 Bund	Schnittlauch
1 Knolle	Ingwer
3 EL	Ahornsirup
2 EL	Butter
2 EL	Limettenöl
2 EL	Olivenöl
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	Balsamicoessig, dunkel
1 TL	Dijonsenf, mittelscharf
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in kleine, hauchdünne Stücke zerteilen. Die Schalotten abziehen, würfeln und unter den Lachs heben. Das Limetten- und Olivenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schwarzbrotsscheiben sorgfältig in zwei Metallringe oder gegebenenfalls in Tassen stülpen, so dass sie die Form einer Schale annehmen. Anschließend die Brotscheiben für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

Für den Salat den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Cherrytomaten vierteln und mit zu dem Salat geben. In einer kleinen Schale das Pflanzenöl mit dem Balsamicoessig und dem Senf verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Rucola geben.

In einer warmen Pfanne die Metallringe platzieren, das Tatar einfüllen und mit einem Löffel glatt streichen. Die Masse von beiden Seiten rund zwei Minuten anbraten. Vorsicht: Das Tatar soll nur leicht angebraten werden und nicht die Konsistenz eines Burgers annehmen.

Für die Sauce den Ingwer schälen und 20 Gramm davon fein hacken. Den Ahornsirup und den Zucker in einer heißen Pfanne mit der Butter karamellisieren lassen. Den Ingwer dazu geben und anschwitzen.

Den Schnittlauch fein hacken.

Den Salat auf zwei Tellern verteilen, die Brotschalen darauf mittig platzieren, mit dem Tatar füllen und der Ingwer-Karamell-Sauce beträufeln. Mit dem Schnittlauch dekoriert servieren.



„Gefüllte Miesmuscheln mit Crostini“ von Katrin Heinrich

Zutaten für zwei Personen

12	Miesmuscheln, groß
1	Baguette, dunkel
5	Limetten, unbehandelt
2	Tomaten
1	Schalotte
1 Schote	Chili, frisch
1 EL	Aji amarillo
3 EL	Olivenöl
1 EL	Meersalz
3 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Petersilie, glatt
2 Zweige	Koriander
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Zwei Liter Wasser mit dem Meersalz zum Kochen bringen. Die Miesmuscheln waschen, putzen, die bereits geöffneten aussortieren und in das Salzwasser geben, bis sie sich öffnen. Die nicht geöffneten Muscheln aussortieren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Für die Füllung die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Schalotte und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Petersilie und den Koriander zupfen und hacken. Die Chilischote aufschneiden, entkernen, und die Hälfte in feine Stücke schneiden. Das Ganze unter die Tomaten heben.

Nun die Limetten halbieren, auspressen und den Saft mit dem Aji amarillo und dem Olivenöl in die Masse rühren. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Crostini das Baguette in Scheiben schneiden und in dem restlichen Olivenöl anbraten. Anschließend die restliche Knoblauchzehe abziehen, halbieren und die Brotscheiben mit dem Knoblauch abreiben.

Die Miesmuscheln aus der Schale lösen, den dunklen Beutel der Muschel entfernen und zurück in die Schale legen. Die Füllung darüber verteilen.

Zwei tiefe Schalen mit Eiswürfeln auffüllen und die Muscheln darauf platzieren. Die Crostini seitlich an den Tellerrand legen und servieren.