

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2018** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Petra Konitzer-Nieder

Flambiertes Chorizo-Sandwich und Pimientos de Padrón

Zutaten für zwei Personen

Für die Remoulade: Das Ei etwa 10 Minuten in einem Topf mit Wasser hart kochen, pellen und halbieren. Eine Hälfte klein hacken. Gurke und Kapern in kleine Würfel schneiden.
 1 Zitrone
 1 Ei
 1 kleine Essiggurke
 ½ TL Kapern
 50 g Schmand
 2 EL Buttermilch
 ½ TL scharfer Senf
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Prise Zucker
 mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Für das Baguette: Den Rucola waschen und trocken schleudern. Radicchio waschen und in dünne Streifen schneiden. Baguette in zwei Stücke schneiden.
 ½ Baguette
 10 g Rucola
 ½ kleiner Radicchio
 Die Baguettehälften mit Remoulade bestreichen.

Für die Chorizo: Die Chorizo in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin anbraten. Tequila über die Wurst geben und abflämmen.
 4 Chorizo-Bratwürste
 3 EL Tequila
 Olivenöl, zum Braten

Für den Belag: Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Salz und Paprikapulver würzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Essig ablöschen.
 1 rote Zwiebel
 ½ Knoblauchzehe
 1 TL Zucker
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 1 EL Balsamico-Essig
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Für die Pimientos de Padrón: Die Bratpaprika abbrausen und gründlich trocken tupfen.
 200 g Pimientos de Padrón
 2 EL Olivenöl
 Grobes Meersalz, zum Abschmecken
 Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Bratpaprika bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Wenden 4-5 Minuten braten, bis die Schoten braun zu werden beginnen. Bratpaprika mit etwas grobem Meersalz würzen.

Die Chorizo und den Zwiebel-Knoblauch-Belag auf das Baguette verteilen und auf Tellern anrichten. Pimientos de Padrón dazu drapieren und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 27. März 2018 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Yassin M'Harzi

Raviolo mit Pilz-Füllung und flüssigem Eigelb, Comté-Creme-Spinat und Zitronenschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioloteig: Die Hälfte vom Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche verteilen. Pastamehl, 100 g Pastamehl, den restlichen Hartweizengrieß, Ei, Olivenöl und Salz zu einem Teig vermengen und für 5 Minuten auf der Arbeitsfläche kneten. Teig für 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und in der Nudelmaschine auf der dünnsten Stufe ausrollen.

1 Ei (L)
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für den Comté-Creme-Spinat Den Blattspinat abwaschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Zitrone waschen und Schale abreiben. Comté-Käse reiben. Blattspinat, Schalotte, Knoblauch und Sonnenblumenöl in einem Topf vermengen und langsam aufkochen lassen. Hühnerfond nach und nach hinzugeben. Zuletzt Crème Double und Mascarpone hinzuzufügen und bei niedriger Hitze warmhalten. Den Comté langsam unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Dijonsenf, Zitronenabrieb und Muskat abschmecken.

200 g frischer Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
50 g Comté (Käse)
2 TL Crème Double
50 g Mascarpone
50 ml Hühnerfond
5 g Dijonsenf
10 ml Sonnenblumenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilz-Füllung: Die Champignons putzen. Schalotte abziehen und kleinschneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. 2 Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. 1 Ei aufschlagen und verquirlen. Champignons, Schalotten und Petersilie mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse pürieren. Die Masse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn die Masse eine Ähnlichkeit mit Hackfleisch aufweist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g braune Champignons
1 Schalotte
3 Eier
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ravioloteig ausrollen, runde Formen ausstechen mit der Masse belegen, darauf das Eigelb legen und vorsichtig verschließen, sodass keine Luft eingeschlossen wird. Leicht mit verquirltem Ei bepinseln. Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und Ravioli für 2 Minuten garen.

Für den Zitronenschaum: Die Zitrone halbieren und auspressen. Comté reiben. Zitronensaft, Comté, Crème Double, Vollmilch und Hühnerfond in einem Topf langsam erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und das Sojalecithin mit einem Mixstab unterrühren. Die Masse in ein hohes Gefäß umfüllen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

- 1 Zitrone
- 30 g Comté (Käse)
- 25 g Crème Double
- 50 ml Vollmilch (3,8% Fett)
- 50 ml Hühnerfond
- 2 g Sojalecithin
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Raviolo mit Pilz-Füllung und flüssigem Eigelb und Comté-Creme-Spinat mit Zitronenschaum auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2018** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Agata Wilengowski

Radieschen-Cremesuppe mit Garnelentatar

Zutaten für zwei Personen

- Für die Suppe:** Die Radieschen waschen, trockentupfen und ca.100 g zur Seite stellen.
500 g Radieschen Restlichen Radieschen grob hacken. Lauchzwiebeln waschen,
½ Bund Lauchzwiebeln trockenwedeln, vom Strunk und äußeren Blättern befreien und in feine
1 EL Butter Ringe schneiden. 2 EL Lauchzwiebeln zur Seite stellen.
50 ml Schlagsahne
75 ml trockener Weißwein (Riesling) Butter in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln darin glasig andünsten.
250 ml Gemüsefond Mit Wein ablöschen, mit Fond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Salz, aus der Mühle Aufkochen lassen. Radieschen zufügen und zugedeckt 6-8 Minuten weich
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle garen. Sahne zur Suppe geben, pürieren und noch einmal mit Salz und
Pfeffer abschmecken.
- Für das Garnelentatar:** Inzwischen Garnelen kalt abspülen, trocken tupfen und mit den restlichen
200 g Garnelen (küchenfertig) Radieschen hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit
½ TL Olivenöl restlichen Lauchzwiebel und Olivenöl mischen und mit 1 TL Zitronensaft,
1 Zitrone Salz und Pfeffer abschmecken.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
½ Bund Schnittlauch

Das Garnelentatar in tiefen Tellern anrichte, Radieschen-Cremesuppe
angießen mit Schnittlauch garnieren und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2018** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Dirk Fastabend

Doraden-Ceviche mit Süßkartoffeln und geröstetem Ciabatta

Zutaten für zwei Personen

Für das Doraden-Ceviche:

2 Doradenfilets á 120 g (ohne Haut)
 2 Limetten
 2 Frühlingszwiebeln
 2 EL Pinienkerne
 Olivenöl, zum Braten
 Chilifäden, für Garnitur
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Doradenfilets waschen, trocken tupfen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Schale der Limetten abreiben, eine Limette filetieren, die restliche Limetten entsaften. Limettensaft mit Salz und Limettenschale vermengen. Doradenscheiben in die Marinade geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Limettenfilets kurz Temperatur nehmen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in dünne Ringe schneiden. Pinienkerne auf ein Blech geben und ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun rösten.

Pinienkerne, Frühlingszwiebeln und die Limettenfilets zur Dorade geben. Mit Pfeffer und Öl abschmecken. Chilifäden auf Fisch legen.

Für die Süßkartoffeln:

2 große Süßkartoffeln
 Butter, zum Braten
 Meersalz, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln schälen und in Rauten schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz erhitzen und Kartoffeln darin garen. Abgießen und in einer Pfanne Butter erhitzen. Die Hälfte der Süßkartoffeln in die Pfanne geben und kurz anbraten. Beide Varianten mit Salz würzen.

Für das Ciabatta:

100 g altbackenes Ciabatta
 50 g Butter

Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, buttern und zwischen 2 Lagen Backpapier ca. 12 Minuten im Ofen rösten.

Die Doraden-Ceviche auf Tellern anrichten, Süßkartoffeln dabei geben und mit geröstetem Chiabatta servieren.