



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 29. September 2009 |

„Seeteufelspieße auf Mango-Sprossen-Salat“ von Herminio Eschle

Zutaten für zwei Personen

4	Seeteufelmedaillons, à 70 g
1	Mango, reif
1 Stange	Zitronengras
1	Zwiebel, klein
150 g	Sojasprossen
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili, rot
1	Ingwer
0,5 TL	Koriander, gemahlen
0,5 EL	Sojasauce, hell
1	Limette, unbehandelt
1 EL	Erdnussöl
3 EL	Sesamsamen, weiß
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und mit den Sojasprossen in einem halben Esslöffel Erdnussöl anschwitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte hineinpressen. Den Ingwer schälen und einen Esslöffel davon klein hacken. Die Chilischote klein schneiden und eine Hälfte zusammen mit dem Koriander und dem Ingwer hinzufügen. Das Ganze salzen und pfeffern und mit der Sojasauce ablöschen.

Die Mango schälen, halbieren, würfeln und hinzufügen. Die Limettenschale abreiben, halbieren und anschließend eine Hälfte auspressen. Den Limettenabrieb und einen Esslöffel Limettensaft hinzufügen und abschmecken.

Das Zitronengras der Länge nach teilen. Die Seeteufelmedaillons waschen, trocken tupfen auf die Zitronengrasstangen spießen, salzen, pfeffern und in den Sesamsamen wenden. Anschließend das restliche Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischspieße auf jeder Seite vier Minuten braten.



„Crab Cakes“ von Karola Herry

Zutaten für zwei Personen

500 g	Flusskrebsfleisch, gekocht
100 g	Brotkrümel, japanischer Art
3	Lauchzwiebeln
2	Paprika, rot
325 g	Mayonnaise, bringt sie selber mit
1	Ei
1	Orange, unbehandelt
1	Lollo Bianco
2 EL	Mehl
1 TL	Worcestershiresauce
1 TL	Senf
1	Zitrone , unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
0,5 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Chilisauce
	Salz
	Cayennepfeffer
	Erdnussöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Eine Paprika halbieren, von den Samenkernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Lauchzwiebeln klein schneiden.

Das Krebsfleisch mit dem Panko Mehl, den Lauchzwiebeln, den Paprikawürfeln, dem Ei, 75 Gramm Mayonnaise, der Worcestershiresauce, dem Senf, dem Zitronensaft und dem Knoblauchpulver vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse zu mehreren kleinen Kuchen formen und kalt stellen.

In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen, die kleinen Kuchen mit dem Mehl bestäuben und anschließend in der Pfanne etwa fünf Minuten von allen Seiten anbraten.

Für die rote Paprikamayonnaise die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Die Orangenschale und die restliche Paprika im Backofen etwa 15 Minuten rösten. Das Ganze mit der restlichen Mayonnaise und der Chilisauce in einem Standmixer vermischen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Krebsküchlein auf Tellern mit dem Lollo Bianco anrichten und mit der Mayonnaise garnieren.



„Erbsen-Minz-Gazpacho und Jakobsmuschelcrostini“ von Ann-Christin Katenbring

Zutaten für zwei Personen

500 g	Erbsenschoten
6	Jakobsmuscheln, küchenfertig
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
0,25 Bund	Minze
75 g	Naturjoghurt
1	Apfel, grün
250 ml	Gemüsefond
1	Limette, unbehandelt
1	Frühlingszwiebel
1,5 Zweige	Koriander
35 ml	Olivenöl
0,5	Ciabatta
	Chili, aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Erbsen aus den Schoten brechen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Limettenschale abreiben, anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Die Erbsen zwei bis drei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl kurz anbraten. Das Ganze mit der Hälfte der Minze, dem Joghurt, den Apfelvierteln und dem Gemüsefond in einen Glasmixer geben und fein pürieren. Den Gazpacho durch ein Sieb passieren und mit der Hälfte des Limettensaftes, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, fein würfeln, in eine Schüssel geben und auf Eis stellen. Die Frühlingszwiebel fein würfeln. Den Koriander und die restliche Minze abzupfen und fein hacken.

Das Jakobsmuscheltatar mit dem Lauch, den Korianderblättern, dem restlichen Limettensaft, dem Limettenabrieb und 15 Millilitern Olivenöl vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und bis zum Anrichten kalt stellen.

Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldbraun anrösten.

Das Jakobsmuscheltatar auf den Brotscheiben anrichten und den Gazpacho mit der Minze und den Crostini auf Tellern dazu reichen.



„Jakobsmuscheln mit Paprikasauce“ von Hartmut Götz

Zutaten für zwei Personen

300 g	Jakobsmuscheln
1	Paprika, rot
2 Zehen	Knoblauch
1 Schote	Chili
1 Bund	Koriander
1	Baguette
1 EL	Crème double
1 EL	Rapsöl
1	Limette, unbehandelt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Paprika im Ganzen 20 Minuten im Backofen garen lassen.

Für die Sauce den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen, fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch in einem halben Esslöffel Rapsöls anbraten. Die Paprikaschote aus dem Ofen nehmen, häuten, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und anschließend zum Knoblauch geben und weitere fünf Minuten mitdünsten. Das Gemüse anschließend pürieren. Ein halbes Bund Koriander fein hacken und zur Sauce hinzufügen.

Die Limette halbieren, den Saft aus einer Hälfte auspressen, zur Sauce geben, die Crème double unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend aufkochen lassen und bei schwacher Hitze warm stellen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit dem restlichen Öl bei mittlerer Hitze fünf Minuten garen und salzen.

Die Sauce mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Koriander garnieren und mit je einer Hälfte Baguette servieren.



„Kartoffel-Apfel-Rösti mit Lachsremoulade“ von Renate Radlmaier

Zutaten für zwei Personen

500 g	Kartoffeln, festkochend
300 g	Räucherlachs
2	Eier
1	Apfel, säuerlich
1	Schalotte
2	Frühlingszwiebeln
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Feldsalat
100 g	Lollo rosso
300 g	Sahnequark
100 g	Crème fraîche
1 EL	saure Sahne
2 EL	Kapern
1 Bund	Petersilie
2 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Dill
1	Muskatnuss
125 ml	Vollmilch
125 ml	Maiskeimöl
30 ml	Kernöl
30 ml	Rotweinessig
30 ml	Weißweinessig
	Zucker
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein reiben. Ein wenig Muskatnuss reiben. Die Kartoffel- und Apfelstücke mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu kleinen Küchlein formen. 125 ml Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen und die kleinen Küchlein darin goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Räucherlachs würfeln. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Sahnequark, die Crème Fraîche und die saure Sahne cremig rühren. Eventuell etwas Milch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Petersilie, einen Bund Schnittlauch und den Dill abzupfen und das Ganze klein hacken. Die Kapern halbieren. Das Ganze unter die Creme rühren. Anschließend die Lachswürfeln unterheben.

Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und fein schneiden, den restlichen Schnittlauch abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Beides zum Salat dazugeben.

Die Eier aufschlagen und in heißem Wasser vier Minuten pochieren. Etwas Essig dazugeben.

Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Die Rösti mit dem Meersalz abschmecken und mit Zitronenscheiben auf Tellern anrichten. Die Creme daneben geben. Den Salat und die Eier dazu geben, mit Schnittlauch dekorieren und servieren.