



## | Die Küchenschlacht – Vorspeise vom 15. September 2009 |

### „Morillenragout mit grünem Spargel“ von Riete Maes

#### Zutaten für zwei Personen

15 g	Morcheln, getrocknet, eingeweicht
100 g	Spaghetti
250 g	Spargel, grün
1	Schalotte
100 ml	Wermut
100 ml	Weißwein
250 ml	Rinderfond
150 ml	Sahne
2 Zweige	Kerbel
1 EL	Mehlbutterm
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen.

Die Morcheln in 250 Milliliter heißem Wasser einweichen. Den Rinderfond zusammen mit dem Pilzwasser in einem Topf auf ein Viertel einkochen.

Den Spargel an den unteren Enden schälen und in kochendem Wasser blanchieren.

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anbräunen. Die Morcheln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen und 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Anschließend den Rinderfond und die Sahne dazugeben und erneut etwas reduzieren. Wenn nötig mit der Mehlbutterm binden. Jetzt den Spargel hinzugeben und das Ganze erhitzen.

Aus den Spaghetti ein kleines Nest in der Mitte der Teller dekorieren, das Ragout darüber geben und mit dem Kerbel garnieren.



## **„Kaninchenfilet im Schinkenmantel auf Ingwer-Apfel-Kompott“ von Berit Seifert**

### **Zutaten für zwei Personen**

3	Kaninchenfilets, gehäutet
6 Scheiben	Coppa
2	Äpfel, sauer
1 Knolle	Ingwer
100 g	Ingwermarmelade
100 g	Rucola
1	Radicchio
4 Zweige	Thymian
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Orangenpfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Orangenpfeffer würzen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Anschließend je drei Scheiben Coppa ausbreiten, die Kaninchenfilets darauf legen, den Rucola darauf verteilen, das Ganze aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Etwa Zehn Gramm Ingwer schälen und fein hacken. Den Radicchio halbieren, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen, darin die Apfelscheiben und den Ingwer andünsten. Anschließend die Ingwermarmelade dazugeben und das Ganze kochen lassen.

In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen und die Kaninchenfilets von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend für etwa sechs Minuten auf einem Backblech im Backofen nachgaren lassen. Danach die Zahnstocher entfernen.

Den Radicchio mit dem Kompott und den Kaninchenfilets auf Tellern anrichten und mit den Thymianzweigen garnieren.



## **„Quiche Lorraine mit Caesar Salad“ von Ingo Punzmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Speck, geräuchert
250 ml	Saure Sahne
20 ml	Worcestersauce
240 g	Butter
25 g	Parmesan
200 g	Mehl
4	Eier
1	Muskatnuss
1	Römersalat
2 Scheiben	Weißbrot
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
200 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Ei trennen. Aus dem Mehl, 200 Gramm Butter, Salz und dem Eigelb einen Mürbeteig kneten und diesen kalt stellen.

Den Speck in Streifen schneiden und in 20 Gramm Butter kross braten.

Aus zwei Eiern und der Sahne eine Royale anrühren. Etwas Muskat reiben und das Ganze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Quiche-Formen mit der restlichen Butter einfetten und mit dem Mehl ausschwenken. Den Mürbeteig ausrollen und in die Formen drücken. Den Speck auf dem Teig verteilen und mit der Royale übergießen. Anschließend für 15 Minuten im Ofen goldbraun backen lassen.

Nun die Zitrone halbieren und pressen. Den Knoblauch abziehen und das Weißbrot damit einreiben. Das übrige Ei eine Minute kochen und danach lediglich das Eigelb mit 150 Millilitern Olivenöl, dem Zitronensaft, der Worcestersauce, Salz und Pfeffer zu einer Emulsion aufschlagen.

Das Toastbrot nun in Würfel schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe im restlichen Olivenöl kross braten. Den Salat mit dem Dressing und den Croutons vermengen. Den Parmesan reiben und darüber streuen.

Die Quiche lauwarm servieren und dazu den Salat reichen.



## **„Kokossuppe mit Hähnchen“ von Maria Klawitter**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Hähnchenbrustfilets, à 120 g
250 g	Karotten
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Ananas
1	Paprika, rot
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
80 g	Zuckerschoten
1 Schote	Chili, getrocknet
1	Zitrone, unbehandelt
30 g	Koriandergrün
2 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsefond
200 ml	Kokosmilch, ungesüßt
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln und die Karotten schälen. Die Kartoffeln in Würfel, die Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Ganze im heißen Olivenöl dünsten. Anschließend mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch ablöschen und das Ganze aufkochen lassen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und auf das Gemüse geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze zehn Minuten garen lassen. Anschließend die Hähnchenbrust herausnehmen und ruhen lassen.

Die Paprika von den Samenkernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Ananas schälen und klein schneiden. Anschließend beides in Butter dünsten und danach in die Suppe geben.

Die Zuckerschoten putzen, quer halbieren und in die Suppe geben. Die Chilischote in die Suppe bröseln.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und erneut in der Suppe erwärmen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und zwei Teelöffeln Zitronensaft abschmecken.

Das Koriandergrün fein hacken. Die Kokossuppe in tiefen Tellern anrichten und mit dem Koriandergrün bestreuen.



## **„Variationen vom Lachs“ von Christian Siegl**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Lachsfilet, ohne Haut
150 g	Räucherlachs
1	Salatgurke
1	Meerrettich
2 EL	Sahne
125 g	Crème fraîche
3 EL	Olivenöl
0,5 Bund	Dill
20 g	Dillspitzen
50 g	Sesam, schwarz
50 g	Sesam, weiß
1	Zitrone, unbehandelt
1	Laugenstange
	Sesamöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für das Lachstatar 250 Gramm Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Dill fein hacken und mit dem Lachs und 100 Gramm Crème fraîche zusammenrühren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte pressen. Nun etwas Pfeffer, Salz und den Zitronensaft zum Tatar geben und im Kühlschrank kühl stellen.

Für die Lachs-Meerrettich-Röllchen die Salatgurke in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit dem Räucherlachs aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die restliche Crème fraîche mit etwas Meerrettich und der Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten und mit dem Olivenöl und den Dillspitzen garnieren.

Für den Lachs im Sesammantel das restliche Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Teile schneiden und in Sesamöl anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und im Sesamgemisch wenden. Etwas Sesamöl darüber geben.

Das Lachstatar, die Lachs-Meerrettich-Röllchen und den Lachs im Sesammantel neben dem Sahnemeerrettich auf Tellern anrichten und die Laugenstange dazu reichen.