

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2020 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Celine Knöll

Roh marinierter Lachs auf Gemüse-Käse-Puffer mit gebratenen Chili-Garnelen und Dillsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

250 g Lachsfilet, ohne Haut
 1 Zitrone
 3 EL Olivenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren, auspressen und 3 EL Zitronensaft auffangen. Öl, Zitronensaft und Fleur de Sel zu einer Marinade vermengen. Das Lachsfilet hauchdünn schneiden und in der Marinade ziehen lassen.

Für die Gemüse-Käse-Puffer:

2 mittelgroße Möhren
 1 Zucchini
 1 Zwiebel
 1 Ei
 100 g mittelalter Gouda
 1,5 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Gouda reiben und die Möhren schälen. Zwiebel abziehen und die Zucchini schälen. Zucchini, Möhren und die halbe Zwiebel raspeln. Gemüse gut salzen, um das Wasser zu entziehen. In einem engmaschigen Sieb abseihen. Das geraspelte Gemüse mit einem Ei, Mehl und Gouda vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Puffer formen und auf ein Backblech geben. Für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Dillsauce:

1 Ei
 400 ml Gemüsefond
 1,5 EL Weißweinessig
 2 Zweige Dill
 40 g Butter
 1 EL Mehl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter im Topf erhitzen und das Mehl einrühren, um eine Mehlschwitze herzustellen. Mit Fond ablöschen, Weißweinessig hinzugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Für 10 Minuten unter regelmäßigem Rühren bei geringer Hitze kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Ei trennen, Dill abrausen und trockenwedeln. Dill hacken und 2 EL Dill zusammen mit dem Eigelb in die Sauce einrühren.

Für die Chili-Garnelen:

4 küchenfertige Riesengarnelen
 1 Zitrone
 1 Chilischote
 2 TL Kokosöl
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle

Chilischote waschen, längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft einer Hälfte auffangen. Garnelen waschen und trockentupfen. Chili kurz in Öl anbraten, die Garnelen dazugeben und glasig braten. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

Singapore Laksa

Zutaten für zwei Personen

Für die Laksa-Paste:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 getrocknete rote Chilis
- 2 cm Thai-Ingwer
- 1 Stange Zitronengras
- 2 cm frischer Kurkuma
- 2 EL getrocknete Shrimps
- 3 Kemiri-Nüsse
- ½ EL Shrimp-Paste
- 1 TL Koriandersaat
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1,5 EL kaltgepresstes Rapsöl

Die getrockneten Shrimps und Chilis für etwa 10 Minuten in warmes Wasser einlegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Zitronengras klein hacken und einen Esslöffel Thai-Ingwer würfeln. Anschließend Shrimps und Chilis mit Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Thai-Ingwer, Kurkuma, Kemiri-Nüssen, Shrimp-Paste, Koriandersaat, Kreuzkümmel und Paprikapulver in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Erst danach das Rapsöl hinzufügen und zu einer möglichst glatten Paste mixen.

Für die Suppe:

- 100 g Hühnerbrust
- 4 küchenfertige Riesengarnelen
- 1 Ei
- 1 Limette
- 1/2 L Hühnerfond
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL Fischsauce
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 3 EL kaltgepresstes Rapsöl
- Chiliflocken, aus der Mühle

In einer Kasserolle die hergestellte Laksa-Paste etwa 2-3 Minuten in 1,5 EL Öl anbraten, bis sie leicht gebräunt ist und aromatisch riecht. Hühnerfond zugeben und aufkochen. Temperatur reduzieren und etwa 4 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch und Kaffirlimettenblätter dazugeben und etwas einkochen lassen, bis eine cremige Suppe entsteht. Eine Limette auspressen und die Suppe mit Limettensaft und Fischsauce abschmecken. Für die Schärfe mit Chiliflocken würzen. Die Kaffirlimettenblätter zum Schluss entfernen.

Hühnerbrust und Riesengarnelen waschen und trockentupfen. Hühnchen in kleine Würfel schneiden und mit den Garnelen abwechselnd auf einem Spieß aufspießen. In dem übrigen Rapsöl anbraten.

Als Einlage das Ei in kochendes Wasser geben und in 6 Minuten und 40 Sekunden wachweich kochen. Danach pellen und der Länge nach halbieren. Eine Eierhälfte pro Portion mit der Schnittseite nach oben in die Suppe legen. Den Spieß über die Suppenschüssel legen.

Für die Garnitur:

- ½ Stange Frühlingslauch
- 50 g Sojasprossen
- vietnamesischer Koriander
- 1 Limette
- Chilifäden, zum Garnieren

Für die Garnitur die Limette vierteln. Frühlingslauch putzen und in Ringe schneiden. Vietnamesischen Koriander abbrausen und trockenwedeln. Sojasprossen waschen und trockentupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Limettenspalten, Frühlingslauch, Sojasprossen, Koriander und Chilifäden garnieren, anschließend servieren.



Anke Köhler

Fruchtiges Curry-Zitronengras-Süppchen mit Hähnchen-Yakitori-Spießen und Bannok-Brot

Zutaten für zwei Personen

Für das Süppchen:

- 1 Schalotte
- 1 Apfel (Granny Smith)
- 1 Banane
- 1 Scheibe Ananas, aus der Dose
- 3 cm Ingwer
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zweig Koriander
- 170 ml Geflügelfond
- 90 ml Sahne
- 90 ml Kokosmilch
- 1 EL trockener Weißwein
- 1 EL Wermut
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 TL grüne Currypaste
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Zitronengras gemeinsam mit der Schalotte in Rapsöl anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend mit Fond aufgießen. Sahne, Kokosmilch und Currypaste hinzugeben. Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Banane und Ingwer schälen, Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Banane, Apfel und Ananas mit Ingwer, Petersilie und Sambal Oelek in einem Mixer zerkleinern und in die Suppe einrühren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und zum Schluss mit der kalten Butter schaumig aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Die Suppe mit Korianderblättern garnieren.

Für die Hähnchen-Yakitori-Spieße:

- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 60 ml Mirin
- 60 ml Sojasauce
- Neutrales Öl, zum Anbraten

Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Knoblauch mit Mirin und Sojasauce verrühren und die Fleischwürfel damit marinieren. Die Fleischstücke vorsichtig auf Holzspießen drapieren und von beiden Seiten 5 Minuten in Öl anbraten.

Für das Bannok-Brot:

- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 100 g Mehl
- ½ TL Weinstein Backpulver
- ½ TL brauner Zucker
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Salz mischen. 40 ml warmes Wasser hinzufügen und gut durchkneten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und mit der Hand zu flachen Fladen zerdrücken. Den Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und mit etwas Öl vermischen. Die Fladen mit dem hergestellten Knoblauchöl bepinseln. Die Fladen für ca. 15 Minuten im Ofen backen und zwischendurch wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Waltraud Hantke

Bratwurst von der Nordseekrabbe mit gebratener Jakobsmuschel, Avocado-Tatar und Portwein-Apfelperlen

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst von der Nordseekrabbe:

50 g kleine, gepulte Nordseekrabben
 4 küchenfertige Riesengarnelen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 30 ml Schlagsahne
 100 g Semmelbrösel
 1 EL Butter
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen. Knoblauchzehe und ein Viertel der Zwiebel grob schneiden und in Butter anschwitzen, bis beides weich ist. Die Garnelen waschen, trockentupfen und grob klein schneiden. Die Nordseekrabben waschen, trockentupfen, klein schneiden und mit Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel und Sahne in einen hohen Becher geben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Danach die Garnelenstücke unter die Krabbenmasse heben und auf Frischhaltefolie geben. Zu einer Rolle eindrehen und zum Stabilisieren Alufolie um die Rolle mit der Frischhaltefolie drehen. Im heißen Wasserbad bei 90 Grad für ca. 10 Minuten garen. Anschließend in den Kühlschrank zum Auskühlen legen.

Für die Apfelperlen:

1 Apfel
 800 ml Apfelsaft
 200 ml roter Portwein
 80 ml Grenadine
 1 Vanilleschote
 1 Sternanis
 3 Wacholderbeeren
 50 g Zucker

Für die Apfelperlen Zucker im Topf karamellisieren, mit Portwein ablöschen und anschließend Apfelsaft, Grenadine, Wacholderbeeren, Sternanis und die Vanilleschote dazugeben. Alles auf 1/3 reduzieren. Mit einem Kugelausstecher kleine Perlen aus dem Apfel ausstechen. Den restlichen Apfel mit in den Fond geben und auskochen. Danach die Perlen im entstandenen Apfelfond für ca. 30 Sekunden kochen, aus dem Fond nehmen und wieder im Kühlschrank auskühlen lassen. Den Fond ebenfalls abkühlen lassen. Sobald die Apfelperlen erkaltet sind, wieder in den Fond geben und durchziehen lassen. Zum Schluss ohne Fond auf Tellern anrichten.

Für das Avocado-Tatar:

1 Avocado
 1 Tomate
 1 gelbe Paprika
 1 Zitrone
 ¼ Bund Schnittlauch
 Zucker, zum Abschmecken
 Brauner Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch abbrausen und fein schneiden. Tomate waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend fein würfeln. Paprika entkernen und fein würfeln. Avocado vom Kern befreien und vier dicke Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden. Den Rest der Avocado etwas gröber würfeln. Zitrone abreiben und auspressen. Tomate, Paprika, Schnittlauch und Avocado vermengen und mit dem Saft und dem Abrieb einer Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Garnitur die Avocadoscheiben mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Zum Schluss das Tatar darauf servieren.

Für die Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuscheln in Rapsöl für ca. eine Minute scharf anbraten.
2 ausgelöste Jakobsmuscheln Knoblauch abziehen und Thymian abbrausen. Vor dem Wenden Butter,
1 Zehe Knoblauch Thymianzweige, Knoblauchzehe und Piment d'Espelette in die Pfanne
3 Zweige Thymian geben. Nun die Krabben-Bratwurst aus dem Kühlschrank nehmen, aus
30 g Butter der Folie wickeln und zur Jakobsmuschel in die Pfanne geben.
Piment d'Espelette, zum Würzen Die Jakobsmuschel wenden und ebenfalls 1 Minute in der Butter braten.
Rapsöl, zum Anbraten Jakobsmuschel aus der Pfanne nehmen und die Krabben-Bratwurst mit
leichten Schwenkbewegungen weiter braten bis sie goldbraun ist. Zum
Schluss schräg anschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.