



| Die Küchenschlacht - Menü am 02. August 2016 |
Vorspeise mit Alexander Herrmann

Vorspeise: „Dreierlei Suppen: Kürbissuppe, Gazpacho und kalte Maracujasuppe“ von Jan Beßel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

1 kleiner Hokkaidokürbis
2 Äpfel
2 Zwiebeln
½ rote Chilischote
1 Stück daumengroßer Ingwer
1 EL Kürbiskerne
500 ml Gemüsefond
125 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gazpacho:

4 Scheiben Bacon
350 g Tomaten
150 g Salatgurke
50 g rote Paprika
50 g gelbe Paprika
½ rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
50 g Zwiebeln
3 EL Balsamico
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe:

2 küchenfertige Garnelen
4 Maracuja
1 Orange
1 Limette
2 EL Crème fraîche
150 ml Orangensaft
40 ml Sonnenblumenöl
1 Stiel Schnittlauch
1 TL Puderzucker



Zubereitung

Für die Kürbissuppe Zwiebeln häuten und fein hacken. Chilischote halbieren, von Strunk und Kernen befreien und eine Hälfte für die Gazpacho beiseitelegen. Die andere Hälfte fein hacken. Hokkaidokürbis waschen, halbieren, vom Strunk befreien, die Kerne herauskratzen und den Kürbis grob würfeln. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen Zwiebel, Kürbis, Chili und Äpfel darin anschwitzen. Nach wenigen Minuten mit Fond ablöschen, kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und den Kürbis gar kochen. Anschließend mit dem Pürierstab zu einer glatten Suppe mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne hinzufügen und erneut kurz aufkochen lassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Gazpacho Tomate, Gurke und Paprika waschen von Schale und Strunk befreien und fein würfeln. Die zurück gelegte halbe Chilischote ebenfalls von Strunk und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und hacken. Je ein Stück rote und gelbe Paprika sowie ein Stück Zwiebel für die Garnitur zurück behalten und auf einen Holzspieß aufspießen.

Das gesamte restliche Gemüse inkl. Knoblauch und Zwiebeln fein pürieren. Balsamicoessig und Olivenöl hinzufügen und untermixen. Das Gemüsepüree durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Gemüsespieß darin von allen Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Maracuja-Shot die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Orangensaft pürieren. Das Frucht-püree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Puderzucker und Crème fraîche hinzufügen und glatt rühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls auf einen Holzspieß aufspießen.

Dreierlei Suppen in kleinen Schälchen anrichten, Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Gazpacho mit Gemüsespieß und Maracuja-Shot mit Garnelenspieß garnieren und servieren.



Vorspeise: „Dreierlei von der Forelle: Forellen-Tatar, Forellen-Mousse und Forellenfilet“ von Nicole Primetzhofer

Zutaten für zwei Personen

Für das Forellentatar:

100 g	Räucherforellenfilet
1	kleiner grüner Apfel
1	Staudensellerie
1	weiche Avocado
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Paprikapulver
½ Bund	Dill
½ Bund	Thymian
½ Bund	Majoran
1 Scheibe	Pumpernickel
1	Limette
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Forellenmousse:

100 g	Räucherforellenfilet
50 g	Crème fraîche
50 g	Saure Sahne
1 Bund	Frühlingszwiebel
1	vorgekochte rote Bete
2 EL	Kokosmilch
½ Bund	Dill
½ Bund	Thymian
½ Bund	Majoran
1	Limette
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Forellenfilet:

1	frisches rohes Forellenfilet
2	Knoblauchzehen
1	Kartoffel
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
1	Zitrone
1	vorgekochte rote Bete
1	Limette
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für das Forellentatar Räucherforelle klein schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und klein schneiden. Staudensellerie vom Strunk entfernen und klein schneiden. Kurz in der Pfanne in Olivenöl sautieren. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Alle Zutaten vermengen. Dill, Thymian und Majoran abbrausen und trocken wedeln und einen Esslöffel davon klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und etwas Schale abreiben. Kräutern, Paprikapulver, und etwas Limettensaft und Abrieb unterheben und durchziehen lassen. Pumpernickel kurz in der Pfanne (vom Sellerie) rösten und Tartar darauf anrichten.

Für die Forellenmousse Rote Bete in Scheiben schneiden und kurz in Kokosmilch in einem Topf ziehen lassen. Frühlingszwiebeln abziehen und zusammen mit Räucherforelle und ein paar Scheiben Rote Bete in einer Moulinette zerkleinern. Crème fraîche und saure Sahne in hinzufügen. Dill, Thymian und Majoran abbrausen und trocken wedeln und einen Esslöffel davon klein schneiden. Limette halbieren und auspressen Mousse mit Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Limettensaft abschmecken. Forellenmousse auf einer Rote-Bete-Scheibe anrichten.

Für das Forellenfilet Kartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne in Olivenöl knusprig anbraten. Knoblauch abziehen und zusammen mit Majoran dazugeben. Salzen und Pfeffern und im Ofen warm stellen. Rote Bete in Würfel schneiden und kurz in Kokosmilch in einem Topf ziehen lassen. Forellenfilet waschen trocken tupfen, in eine Pfanne geben und die Butter darauf legen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft über die Forelle gießen. Forellenfilet mit Kartoffel und Rote-Bete-Würfeln anrichten.

Dreierlei von der Forelle auf länglichen Teller anrichten und servieren.



Vorspeise: „Dreierlei vom Lachs: Lachs-Tatar, Lachs-Praline und Lachs-Blini“ von Solveig Hartfiel

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsblini:

200 g	Lachsfilet, ohne Haut (Sushi-Qualität)
2 Scheiben	Serranoschinken
20	Salbeiblätter
1	Ei
125 g	Buchweizenmehl
¼	Hefewürfel
60 ml	Milch
1 TL	Zucker
2 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für das Lachstatar:

200 g	Lachsfilet ohne Haut (Sushi-Qualität)
1	Limette
1 TL	körniger Senf
100 g	Schmand
	Puderzucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Lachspraline:

4 Scheiben	Räucherlachs
100 g	Frischkäse
40 g	Sahnemeerrettich
1	Zitrone
½ Bund	Dill
50 g	Senf, mittelscharf
50 g	flüssiger Honig
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Lachsblinis 16 Salbeiblätter klein schneiden. Ein Ei trennen. Mehl, etwas Salz und Zucker mit Hefe, Eigelb, dem Salbei und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und ziehen lassen. Milch erhitzen und mit einem Holzlöffel löffelweise unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und darin kleine Blinis aus dem Teig ausbacken.



Lachs waschen, trocken tupfen und zwei gleich große Würfel schneiden und jeweils mit zwei Salbeiblättern belegen, salzen, pfeffern und mit einem Streifen Schinken umwickeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen die Lachspäckchen von allen Seiten anbraten.

Für das Tatar Limette halbieren und auspressen. Schmand mit dem Limettensaft einer halben Limette und etwas Puderzucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs waschen und trocken tupfen. Lachs waschen, trocken tupfen, in feine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Senf und Limettensaft abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Praline Zitrone halbieren und auspressen. Dill abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Aus Frischkäse, Meerrettich, einem Teelöffel Zitronensaft und Dill eine Creme herstellen, die Räucherlachsscheiben damit füllen, zu Kugeln formen und kaltstellen. Senf und Honig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Das Lachstatar mithilfe eines Servierings auf die Teller geben und mit Hilfe eines Spritzbeutels den Limettensauerrahm auf dem Tatar verteilen. Etwas Limettenschale abreiben und darüber geben. Die Lachspralinen auf den Teller geben, Honig-Senf-Sauce darum streichen. Auf je einen Blini das Lachspäckchen setzen und alles sofort servieren.



Vorspeise: „Sesam-Thunfisch mit Avocado-Salat und frittierten Kaffir-Limettenblätter“ von Francesco Mele

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch :

300 g	Thunfisch am Stück (Sashimi-Qualität)
3	Limetten
100 g	Sesam
3 EL	Sesamöl

Für die Avocado:

2	Avocados
1 Stück	daumengroßer Ingwer
1/ 2 Bund	Koriander
1	kleine rote Chilischote
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kaffirlimettenblätter:

10	Kaffirlimettenblätter
	neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
	Fleur de Sel

Für die Garnitur:

1	Limette
1	Beet Kresse
3 EL	Naturjoghurt
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Fett in einer Fritteuse vorheizen.

Für den Thunfisch Schale von drei Limetten mit einer Küchenreibe abreiben und Abrieb beiseite stellen. Die abgeriebenen Limetten halbieren und auspressen. Thunfisch waschen, trockentupfen, mit Limettensaft marinieren und in Sesam wenden.

Avocados halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und das Fruchtfleisch in etwa sieben Millimeter große Würfel schneiden. Ingwer fein reiben und mit Avocadowürfeln vermengen. Koriander waschen, trockentupfen, kleinhacken und dazugeben. Chili halbieren, eine Hälfte entkernen, vom Strunk befreien, fein hacken und auch hinzugeben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kaffirlimettenblätter in Streifen schneiden und im Öl frittieren. Nach spätestens einer Minute mit einem Schaumlöffel herausschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort mit Fleur de Sel salzen.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Thunfisch darin von allen Seiten kurz anbraten. Danach



von der Platte ziehen und beiseite stellen.

Für die Garnitur etwas Kresse abschneiden.

Joghurt, mit einem Schuss Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Avocadosalat mit einem Servierring auf Tellern anrichten. Thunfisch vorsichtig in Scheiben schneiden und zu dem Avocadosalat auf die Teller geben, mit Kaffirlimettenblättern, Kresse und Joghurt garnieren und servieren.



Vorspeise: „Jakobsmuscheln mit Orangen-Couscous-Salat und Chorizo-Öl“ von Gudrun Katzmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

2 Jakobsmuscheln
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Orangen-Couscous-Salat:

75 g Couscous
15 g Pinienkerne
15 g Rosinen
2 Orangen
2 Zweige Koriander
3 Zweige glatte Petersilie
1 Zitrone
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Chorizo-Öl:

50 g Chorizo
1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dekoration:

40 g Feldsalat
40 g Friséesalat

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Orangen-Couscous-Salat Couscous in eine Schüssel geben. Orangen auspressen und 100 Milliliter Orangensaft in einem Topf aufkochen, über den Couscous gießen, alles gut durchmischen und kurz quellen lassen. Schale einer Orange abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, anschließend grob hacken. Rosinen halbieren. Koriander waschen, trocken wedeln und einen halben Teelöffel Blätter hacken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und einen halben Esslöffel fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Orangenschale, Petersilie, Koriander, einen Spritzer Zitronensaft, Olivenöl, Pinienkerne und Rosinen unter den Couscous mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für das Chorizo-Öl Chorizo häuten und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. 40 Gramm Chorizo-Würfel mit Knoblauch in einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt hinzufügen. Das restliche Olivenöl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und alles bei schwacher Hitze kurz ziehen lassen, bis sich das ÖL rötlich verfärbt hat. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren und die restlichen Chorizo-Würfel untermischen.

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten kurz, aber scharf in einer Pfanne anbraten. Anschließend etwa zwei Minuten im Ofen weiter garen lassen.

Orangen-Couscous-Salat in einen Ausstechring drücken und jeweils mittig auf Teller platzieren. Je eine gebratene Muschel darauf setzen und mit dem Chorizo-Öl umgießen. Feld- und Friséesalat waschen, trocken wedeln und das Gericht damit garnieren und servieren.