

| Die Küchenschlacht-Promi-Woche - Menü am 08.11.2016 |
Vorspeise mit Johann Lafer



Vorspeise: „Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter“ von Sonya Kraus

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Nudelgrieß
65 g Eigelb (4 Eier)
1 Ei
1 TL Salz

Für die Ravioli-Füllung:

2 große vorgegarte Rote-Bete-Knollen
250 g Ricotta
10 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mohn-Butter:

100 g Butter
1 EL Mohnsamen
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Ravioli-Teig vier Eier trennen. Anschließend 65 Gramm Eigelb mit Nudelgrieß und einem ganzen Ei zu einem glatten Teig kneten, dann mit Küchentuch ruhen lassen.

Für die Ravioli-Füllung Rote Bete fein reiben und mit Ricotta und Semmelbröseln vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli-Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen. Kreise ausstechen. Je einen Teelöffel der Füllung in die Mitte des Kreises setzen. Kreisränder mit Wasser befeuchten, jeden Kreis einmal zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Ravioli fünf Minuten in gesalzenem Wasser kochen, dann mit einer Schaumkelle zum Abtropfen in ein Sieb heben.

Für die Mohnbutter in einer Pfanne Butter zerlassen und Mohn hinzufügen. Ravioli hinzugeben und in der Butter schwenken.

Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter anrichten und servieren.



Vorspeise „Ayurvedisches Apfel-Fenchel-Gemüse mit Riesengarnelen“ von Isabel Varell

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

- 4 King Prawns, mit Schale und Kopf
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 kleine Chilischote
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für das Gemüse:

- 1 Apfel
- 1 Fenchel
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ Zitrone
- 2 schwarze Oliven
- 1 TL brauner Senfsamen
- ¼ TL Fenchelsamen
- ¼ TL Koriander, gemahlen
- 1/2 TL Cuminsamen
- ½ TL Rohrzucker
- 1 EL Korinthen
- 1 TL Gemüsefond
- 1 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Gemüse eine halbe Zitrone pressen und den Saft in einem Topf mit 500 Milliliter Wasser erhitzen. Fenchel vom Strunk befreien, putzen, achteln und im Zitronenwasser zehn Minuten garen.

Senfsamen mit Rohrzucker und etwas Fenchelwasser verrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch mit dem Messerrücken zerdrücken und die zerdrückte Zehe, Cuminsamen, Koriander und Fenchelsamen darin schwenken. Fenchel und den Fond dazugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Mit dem Senf-Zucker-Wasser ablöschen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Stifte schneiden. Apfel und Korinthen dazugeben und eine Minute kochen lassen. Die Oliven fein hacken und darüber streuen. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen diese waschen und entdarmen. Anschließend Knoblauch abziehen und hacken. Chili halbieren, entkernen, hacken und mit Garnelen zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz abschmecken.

Ayurvedisches Apfel-Fenchel-Gemüse mit Riesengarnelen auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Saiblingsfilet mit Blumenkohlpüree und Curryschaum“ von Jochen Bendel

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

2	Saiblingsfilets, mit Haut
100 g	Butter
3 Zweige	Thymian
1 Prise	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

300 g	Blumenkohl
2	Lauchzwiebeln
40 g	Butter
100 ml	Sahne
1	Muskatnuss
1 Prise	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum:

20 g	Butter
1	Apfel
1	Zwiebel
4 EL	Currypulver
1 Msp.	Lecithin
	Salz, aus der Mühle
	Zucker, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Saibling die Filets waschen, trocken tupfen, entgräten und mit einem scharfen Messer vorsichtig von der Haut befreien. Haut zur Seite legen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Einen großen Teller mit Butter bestreichen, Salz und Pfeffer darüber geben, Filets darauf legen, mit Salz und Pfeffer würzen und je eine Butterflocke und etwas Thymian auf den Fisch legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und den Teller mit dem Saibling und der Folie in den Ofen geben. Circa zehn Minuten garen. Die Haut vom Saibling mit der Innenseite nach unten in Backpapier einwickeln und in einer Pfanne kross backen – einen Topf als Gewicht darauf stellen.

Für das Püree den Blumenkohl waschen, mit einem Messer in kleine Röschen teilen, Stiele beiseitelegen. Lauchzwiebeln waschen, klein schneiden und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Blumenkohl mit Stielen dazugeben, ebenfalls anschwitzen und mit Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Blumenkohl aus der Sahne nehmen und mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen. Sahne beiseite stellen.

Für den Schaum die Zwiebel abziehen und den Apfel schälen. Beides klein raspeln. Sahne vom Blumenkohl in einen kleinen Topf gießen, einen Löffel vom Püree mit etwas Zwiebel



und Apfel sowie Curry und Butter dazugeben, anschließend mit einem Stabmixer schaumig mixen. Bei Bedarf mit Lecithin andicken und anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Zum Schluss Frischhaltefolie vom Saibling entfernen.

Saiblingsfilet mit Blumenkohlpüree und Curryschaum auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise „Bittersüßer Salat mit Parmesan-Crackern“ von Nadine Krüger

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

2	Orangen
1	kleiner Radicchio
1	roter oder weißer Chicorée
1 Handvoll	Rote-Bete-Sprossen
100 g	Ricotta
½	Granatapfel
20g	Pinienkerne
30ml	Ahornsirup
1	Zitrone (davon 10 ml Zitronensaft)
1/2 TL	Orangenblütenwasser
	Olivenöl
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Meersalz, aus der Mühle

Für die Cracker:

200 g	Parmesan
1 Bund	Basilikum
80 g	Glukosesirup
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Zubereitung

Für den Salat ein Orangensirup herstellen. Dafür Orangen filetieren, dabei den Saft in einer Schale auffangen, die Filets in der anderen Schale aufbewahren.

Saft der Orangen in einen Topf geben, Zitrone auspressen und Zitronensaft mit Ahornsirup und einer Prise Salz hinzugeben. Anschließend 20 Minuten aufkochen, bis nur noch drei Esslöffel dicker Sirup übrig sind. Diesen durch ein Sieb abseihen, abkühlen lassen und mit Orangenblütenwasser verrühren.

Radicchioblätter ablösen, in große Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Chicoréeblätter mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen und vorsichtig zum Radicchio geben. Orangenfilets ebenfalls hinzufügen.

Für die Garnitur Basilikumblätter blanchieren, in einer Schüssel mit Eiswürfel kurz abschrecken. Blätter mit Glukosesirup vermengen und mit dem Stabmixer mixen. Diese Masse durch ein Sieb geben und später für die Garnitur aufheben.

Granatapfelkerne herauslösen und zusammen mit Ricotta, Sprossen und Pinienkernen auf dem Salat anrichten. Anschließend mit Orangensirup beträufeln.



Für die Parmesan-Cracker den Parmesan hobeln, mit Cayennepfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne kleine runde Parmesanhäufchen hineingeben. Etwa eine Minute von jeder Seite darin backen, anschließend auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Bittersüßer Salat mit Parmesan-Crackern auf Tellern anrichten, mit Basilikum-Glucosesirup garnieren und servieren.



Vorspeise „Lachstatar-Türmchen mit braunen Linsen, Sauerrahm und Kaviar“ von Patrick Bach

Zutaten für zwei Personen

Für das Türmchen:

300 g	Lachsfilet, ohne Haut
100 g	braune Linsen
4 EL	Forellenkaviar
2 Zweige	Basilikum
30 g	Tomatenmark
250 g	Sauerrahm
2 Blätter	Gelatine
250 ml	Apfelsaft
60 ml	dunkler Balsamicoessig
1	Zitrone
1	Friséesalat, zum Garnieren
	Zitronenpfeffer, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Olivener Öl, zum Anbraten

Zubereitung

Für das Tatar Lachs in kleine Stücke schneiden. Zitronen halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Lachs, Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenpfeffer miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen und klein hacken. Anschließend zum Tatar geben.

Für die Linsen eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Linsen darin anrösten und nach 5 Minuten mit Essig ablöschen. Tomatenmark hinzugeben, mit Apfelsaft abschmecken. Einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf mit Wasser verdünnen.

Für den Sauerrahm diesen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem erwärmten Topf schmelzen und langsam mit dem Sauerrahm vermengen. Anschließend kühl stellen.

Lachstatar, Linsen und Sauerrahm zu einem Türmchen schichten und Kaviar oben drauf geben.

Lachstatar-Türmchen auf Tellern anrichten, mit Salat garnieren und servieren.