

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2019 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Johannes Müller

Phở - Vietnamesische Nudelsuppe mit Tranchen vom Rinderfilet und Gemüseeinlage

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudelsuppe:

- 3 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 3 EL Schwarze Pfefferkörner
- 2 cm Ingwerknolle
- 300 g Rinderfilet
- 250 g Reisbandnudeln
- 1 L Rinderfond
- ½ Bund Koriander
- 2 schwarze Kardamomkapseln
- 2 getrocknete Nelken
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Mungobohnenkeimlinge
- 1 rote Chilischote
- 3 EL Sojasauce
- 1 Limette
- Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und halbieren. Sternanis, Zimt, Ingwer, halbierte Zwiebel, Kardamom, Nelken und Pfefferkörner in einem Topf ohne Öl rösten, bis die Gewürze beginnen, zu duften. Mit Rinderfond ablöschen und das Suppenfleisch hinzugeben. Für ca. 15 Minuten auf dem Herd kochen lassen. Die Brühe durch ein Sieb laufen lassen und auffangen. In einem weiteren Topf die Reisnudeln in Salzwasser garen. Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Suppe mit Sojasauce und Salz abschmecken.

Frühlingszwiebeln klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Limette in Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. In einem Teller Lauchzwiebeln, Rinderfilet, Reisnudeln, Koriander, Limette, Mungobohnenkeimlinge und Chili anrichten. Die heiße Brühe auf die rohen Zutaten gießen.

Für die Deko:

- 5 Blätter Minze
- 1 Bund Thai-Basilikum
- 2 Korianderzweige

Minze, Thai-Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit Minze, Thai-Basilikum und Koriander garniert servieren.



Manfred Duschner

Quinoa-Orangen-Fenchel-Salat mit Granatapfelkernen und Knoblauchbaguette

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

100 g Quinoa
1 Fenchelknolle
400 ml Gemüsefond
1 Orange
½ Granatapfel
2 rote Zwiebeln
1 Chilischote
2 EL Honig
1TL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quinoa zunächst in ein Sieb geben und unter fließenden Wasser gründlich waschen. Quinoa zusammen mit 300 ml des Gemüsefonds in einen Topf geben und bei starker Hitze einmal aufkochen, bei niedriger Hitze ca. 15 min. leicht köcheln lassen. Den fertig gegarten Quinoa auf einer Backmatte ausbreiten und auskühlen lassen.

Fenchel waschen, putzen und etwas Grün für die Garnitur beiseite legen. Fenchel hochkant achteln. Chili putzen, von den Kernen befreien und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel zusammen mit Honig und Chili anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 min. garen, den Fenchel dabei einmal wenden.

Orange schälen und filetieren. Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Orangenfilets darin karamellisieren. Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen.

Für das Dressing:

1 Orange
1 Limette
1 Schuss Arganöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Dressing eine Orange und eine Limette halbieren und jeweils den Saft auspressen.

Den kompletten Orangensaft und 1 EL Limettensaft verrühren. Arganöl unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quinoa mit dem Dressing vermischen. Orangenfilets, Granatapfelkerne und Fenchelgrün vorsichtig unterheben und etwas ziehen lassen.

Für das Brot:

1 Baguette
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Anbraten
grobes Salz

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und pressen. Baguette in Scheiben schneiden, von beiden Seiten anbraten und den gepressten Knoblauch darüber geben. Mit grobem Salz würzen.

Für die Garnitur:

Quinoasalat anrichten, Fenchel drauf legen und mit Baguette servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dennis Bußmann

Gratinierter Sommersalat und Tomaten-Pesto auf Crostini

Zutaten für zwei Personen

Für die Crostini:

- 1 Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- 1 TL Salzflöcken

Backofen auf 230 C Grad Oberhitze vorheizen.

Knoblauchzehe abziehen.

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und mit Knoblauch abreiben. Eine Pfanne erhitzen und die Scheiben darin auf beiden Seiten anrösten. Butter mit Salzflöcken vermengen. bestreuen

Die angerösteten Baguettescheiben im Backofen bei 100 Grad backen..

Für das Tomatenpesto:

- 40 g Rucola
- ½ Bund Basilikum
- 8 getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Pinienkerne
- 40 g Parmesan
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.

Rucola und Tomaten waschen. Knoblauchzehen abziehen.

Die gerösteten Pinienkerne, Rucola, Basilikum, geschälte Knoblauchzehen, Tomaten, eine Prise Zucker, Tomatenmark, Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl mit einem Stabmixer zu einer sämigen Masse pürieren. Zum Schluss noch den Parmesan reiben und dazugeben. Nochmal pürieren.

Für den Salat:

- 1 Paprika
- 10 Zuckerschoten
- 8 Kirschtomaten
- 1 Avocado
- 40 g Rucola
- 2 Mozzarellakugeln
- 50 g Pinienkerne
- 1 Prise Zucker
- 4 TL weißer Balsamico
- 1 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.

Zuckerschoten waschen und vierteln. Paprika ebenfalls waschen und in ähnlich große Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin Schoten und Paprika für 5 Minuten braten.

Avocado schälen, entkernen und kleinschneiden. Rucola waschen.

Pinienkerne, das gebratene Gemüse, die Avocado und den Rucola zu einem Salat vermengen. Etwas Balsamico hinzugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella abtropfen lassen und waagrecht halbieren. Tomaten waschen und vierteln.

Jeweils zwei Servierringe auf einen Crostini stellen. Salat und Pesto in die Ringe schichten und mit einer Mozzarella-Hälfte abdecken.

Die gefüllten Anrichteringe auf den Crostini im Backofen backen, bis der Mozzarella die gewünschte Bräunung erlangt hat.

Zum Servieren die Ringe vorsichtig entfernen und mit Olivenöl und Balsamico nappieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dietmar Kraus

Selbstgemachte Ravioli mit zweierlei Füllung in Bärlauch-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

35 g Hartweizengrieß
500 g Mehl
3 Eier
1 TL feines Salz

Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, 125 ml Wasser und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Pilzfüllung:

2 Kräuterseitlinge
1 Zitrone
1 EL Parmesan
3 EL Frischkäse

Die Pilze mit einer Pilzbürste vorsichtig putzen und grob schneiden. Den Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben.

Frischkäse mit Pilzen, etwas Zitronenabrieb, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine cremig, fein mixen.

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Speckfüllung:

1 Scheibe luftgetrockneter Schinken
1 Schalotte
1 Mozzarellakugel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Schinken grob schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Mozzarella halbieren und grob teilen.

Aus Schinken, Schalotte, Mozzarella, Salz und Pfeffer in einer weiteren Küchenmaschine eine cremige Farce mixen.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelbahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkeller herausholen.

Für die Bärlauch-Butter:

½ Bund Bärlauch
150 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem Topf langsam aufschäumen und leicht bräunen. Die abgesetzte Molke ggf. abschöpfen. Die Butter beiseitestellen und lauwarm abkühlen lassen.

Den Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Den Bärlauch zur Butter geben, kurz darin erwärmen und die Butter mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan, zum Reiben

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe grob reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.