

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2018** ▪  
**Tagesmotto „Meeresfrüchte“ mit Alexander Kumptner**



**Mareike Kuhl**

**Tintenfisch-Risotto mit Garnelen-Topping,  
karamellisierten Tomaten und Koriander-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Risotto:** Die Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch glasig andünsten, Risottoreis hinzugeben und mit Weißwein und Fond ablöschen. Sahne hinzugeben. Majoran, Thymian, Oregano und Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Muskat, Piment, Limettensaft, Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Estragon und Majoran abschmecken und unter rühren 20 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter und geriebenem Parmesan aufmontieren.
- 250 g Risottoreis
  - 1 Limette (Saft)
  - 2 Schalotten
  - 1 Knoblauchzehe
  - 50 g Parmesan
  - 100 ml Sahne
  - 30 g kalte Butter
  - 500 ml Gemüfefond
  - 200 ml trockener Weißwein
  - 1 EL Weißweinessig
  - 2 Zweige Thymian
  - 2 Zweige Estragon
  - 2 Zweige Majoran
  - 1 Zweig Oregano
  - 1 TL gemahlener Piment
  - 1 Msp. Muskatnuss
  - Zucker, zum Abschmecken
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Risotto-Einlage:** Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wasser in einem Topf mit Zucker und Salz erhitzen. Erbsen darin ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen und in Eiswasser geben.
- 250 g-Erbsen
  - 6 mittelgroße Tintenfische
  - 1 Limette (Saft)
  - 50 ml trockener Weißwein
  - 1 TL Zucker
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
  - Eiswasser
- Erbsen und Sepia unter das Risotto geben.
- Für das Garnelen-Topping:** Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Carabineros und Riesengarnelen abrausen, trocken tupfen und mit Limettensaft beträufeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch leicht mit dem Handrücken andrücken und in die Pfanne geben. Rosmarin abrausen und trockenwedeln und mit den Garnelen und Carabineros in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten. Nach Bedarf mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Carabineros
  - 4 Black Tiger Riesengarnelen
  - 2 Knoblauchzehen
  - 1 Limette (Saft)
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 20 g Butterschmalz
  - 10 ml Olivenöl
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Korianderpesto:** Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob gehackt in den Mixer geben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.  
2 Bund Koriander  
3 cm Ingwerknolle Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Knoblauchzehe, Ingwer, Olivenöl  
1 Limette (Saft) und 1 TL Limettensaft zum Koriander geben. Cashewkerne in einer Pfanne  
1 Knoblauchzehe ohne Fett anrösten und hinzugeben. Kräftig mixen, mit Salz, Pfeffer und  
30 g Cashewkerne Zucker abschmecken.  
40 ml Olivenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die karamellisierten Tomaten:** Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Tomaten waschen, trocken tupfen und in der Pfanne kurz anschwelen. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
200 g rote Cocktailtomaten  
10 g Butter  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Wan-Tan-Cracker:** Das Sesamöl in einem Topf erhitzen und WanTan-Blätter darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier aufgefettet lassen.  
100 g WanTan Teigblätter  
150 ml Sesamöl

**Für die Garnitur:** Die Kresse abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.  
1 Kasten Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Horst Ballé**

## **Salpicon mit Loup de Mer, Garnelen, Oktopus, Miesmuscheln und Spinat-Couscous**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Salpicon:**
- 1 Loup de Mer-Filet á 150 g (ohne Haut)
  - 4 Garnelen (küchenfertig, mit Kopf und Schwanz)
  - 1 vorgekochter Oktopusarm
  - 6 Miesmuscheln
  - 1 rote Paprikaschote
  - 1 kleine Zucchini
  - 1 kleine Aubergine
  - 4 Cocktailtomaten
  - 2 Knoblauchzehen
  - 2 Schalotten
  - 1 kleine rote Chilischote
  - 1 Zitrone (Saft)
  - 2 EL getrocknete Tomaten
  - 1 EL Tomatenmark
  - 1 eingelegte Salzzitrone
  - 200 ml Fischfond
  - 2 TL Ras el Hanout
  - 3 EL Olivenöl
  - 300 ml trockener Weißwein
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Oktopus waschen, trocken tupfen und in dicke Scheiben schneiden. Garnelen waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. 1 EL Zitronensaft mit 1 EL Olivenöl und Ras el Hanout in einer kleinen Schüssel vermengen und Garnelen darin marinieren. Salzzitrone halbieren und fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomatenmark hinzugeben und scharf anrösten. Getrocknete Tomaten würfeln und mit 1 EL Salzzitrone dazugeben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerngehäuse und Kerne entfernen und fein schneiden. Knoblauch und Chili dazugeben und alles kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fischfond aufgießen und ein wenig einköcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist. Paprika, Zucchini und Aubergine waschen und trocken tupfen. Paprika halbieren Strunk und Kerngehäuse entfernen und würfeln. Zucchini von den Enden befreien und würfeln. Aubergine halbieren, Strunk entfernen und würfeln. In einer separaten Pfanne mit 1 EL Olivenöl Paprika, Zucchini und Aubergine nacheinander anbraten. Garnelen aus der Marinade nehmen und Marinade in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Gemeinsam mit Oktopus, Loup de Mer und Garnelen kurz scharf anbraten. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Miesmuscheln in stark siedendem mindestens 5 Minuten kochen. Herausnehmen und geschlossene Muscheln aussortieren. Garnelen Paprika, Aubergine und Zucchini zur Fischpfanne geben und noch einmal vorsichtig vermengen. Eingekochte Sauce hinzugeben und kurz durchwenden. Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Zur Fischpfanne geben und auf kleiner Flamme kurz zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Ras el Hanout abschmecken. Zu den Meeresfrüchten jetzt das Gemüse geben sowie die Sauce mit den getrockneten Tomaten und die Salzzitronen. Dazu noch die geteilten Cocktailtomaten. Auf kleiner Flamme kurz zugedeckt köcheln lassen. Mit Ras el Hanout und Salz nachwürzen.

**Für den Couscous:** Die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen, äußere Blätter und Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Spinat leicht abbrausen und trockenwedeln. Spinat, Frühlingszwiebeln, Minze, Pfeffer und Salz in einen Mixer geben und fein pürieren. Masse in eine kleine Schüssel geben und Couscous untermengen. Mischung mit kochendem 300 ml Wasser übergießen. 1 TL Butter hinzugeben, umrühren und quellen lassen.

150 g Couscous  
2 Frühlingszwiebeln  
50 g junger Spinat  
1 Zweig Minze  
1 TL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen und Pistazien hacken. Koriander und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten und über das Gericht geben.

1 EL geschälte, gesalzene Pistazien  
1 TL Korianderkörner

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Chadi Elmahamid**

## **Scharfes Garnelen-Tomaten-Curry und Basmati mit Gurken-Raita**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Basmati:** Den Reis abrausen und waschen, bis das Wasser klar ist. Wasser in einem Topf mit Salz erhitzen. Reis hinzugeben, Currypulver ins Kochwasser hinzugeben und Reis gar kochen. Abgießen und kurz auflockern.

**Für das Garnelen-Tomaten-Curry:** Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen und fein hacken. Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren, Stunk entfernen und würfeln. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Wenden bei starker Hitze goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und fein schneiden. Ingwer, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel und Currypaste im Bratsatz unter Rühren andünsten. Fond und Tomaten zugeben und 8–10 Minuten köcheln lassen. Nach 6 Minuten Garnelen und gehackten Koriander zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10 große Garnelen (küchenfertig)  
4 Fleischtomaten  
10 g Ingwerknolle  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Chilischote  
200 ml Gemüsefond  
2 TL Currypaste  
1 TL Kreuzkümmel  
2 Stiele Koriander  
1 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Rita:** Die Gurke waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Joghurt und Crème fraîche in einer kleinen Schüssel verrühren. Gurkenwürfel zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, Kreuzkümmel und Zucker abschmecken.

1 Salatgurke  
100 g Vollmilch-Joghurt  
100 g Crème fraîche  
1 TL Kurkuma  
1 TL Kreuzkümmel  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Cashewkerne und Koriander über das Garnelen-Tomaten-Curry geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Grosmann**

## **Venezianische Meeresfrüchte-Suppe mit schnellem Focaccia**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Focaccio:** Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
 1 Tomate In einer Schüssel Mehl, Salz, Joghurt, Backpulver, 3 EL Öl und 150 ml  
 10 Oliven Wasser zu einem Teig kneten und 10 Minuten warm stellen.  
 1 EL Joghurt Nochmals durchkneten und Rechtecke formen. Mit dem Handknöcheln  
 250 g Mehl Löcher hineindrücken und auf ein Backblech mit Backpapier legen.  
 2 TL Backpulver Oliven halbieren und den Teig damit belegen. Rosmarin abbrausen,  
 4 EL Olivenöl trockenwedeln, hacken und darüber streuen. Tomate waschen, trocken  
 3 Zweige Rosmarin tupfen, halbieren, Strunk entfernen, Kerne entfernen und fein würfeln. 1 EL  
 1 Prise grobes Salz Olivenöl und Tomaten darüber geben und ca. 7 Minuten backen.

**Für die Meeresfrüchte-Suppe:** Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Karotten und  
 6 Herzmuscheln Sellerie schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, trocken tupfen,  
 4 Tiger Prawns, mit Schale halbieren, Strunk entfernen und klein würfeln.  
 4 Tintenfischarme Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und  
 100 g Garnelen, küchenfertig glasig rösten. Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Paprika waschen,  
 1 rote Paprika trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse und Kerne entfernen und eine  
 2 Karotten Hälfte würfeln. Karotten, Sellerie, Paprika und Tomaten dazugeben und  
 2 Tomaten weiter anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen.  
 ¼ Knolle Sellerie Fischfond in einen kleinen Topf geben und mit Safran erwärmen.  
 1 kleine Zwiebel Fischfond zur Suppe geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zur  
 1 Knoblauchzehe Suppe geben. Herzmuscheln waschen, zur stark siedenden Suppe  
 80 ml trockener Weißwein hinzugeben und mindestens 5 Minuten kochen lassen. Garnelen,  
 700 ml Fischfond Tintenfischarme und Tiger Prawns waschen und ebenfalls in den  
 1 TL Tomatenmark Suppentopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 4 Safranfäden  
 3 Zweige Rosmarin  
 3 Stiele glatte Petersilie  
 40 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Den Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und  
 2 Zweige Rosmarin über die Suppe geben.  
 3 Stiele glatte Petersilie

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.