

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2018 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Dorina Vornicescu

Zucchini-Tomaten-Suppe mit moldawischen Blini

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe: Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Karotten Zwiebeln und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Ingwer schälen und feinschneiden. Karotten und Zucchini waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Karotten und Zucchini darin ca. 4 Minuten andünsten. 1 Dose gehackte Tomaten Tomaten, Weißwein und Fond zugießen, Zucker zufügen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

250 ml Gemüsefond Suppe pürieren. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken.

100 ml Weißwein

2 EL Crème fraîche

4 EL Olivenöl

½ TL Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Blini: Dill und Lauchzwiebel abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. In

150 g Mehl einer Schüssel Feta und Frischkäse vermengen. Eier, Salz und Mehl

100 g Feta dazugeben und zu einer glatten Masse kneten.

150 g Körniger Frischkäse Wenig Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Nun den Teig

2 Lauchzwiebeln portionsweise in die Pfanne geben und 3 Stück gleichzeitig backen. Blini

1 Bund Dill erst auf der Unterseite ca. 3 Minuten goldbraun backen, dann wenden und

2 Eier auf der anderen Seite ca. 2 Minuten fertig backen. Blini im Ofen

Olivenöl, zum Braten warmhalten. Butter schmelzen und die fertigen Blini damit bestreichen.

2 EL Butter

14 g Salz

Für die Garnitur: Dill auf der Suppe anrichten.

2 Zweige Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Kleine

Tomaten-Fenchel-Suppe mit Ziegenkäse-Tarte und Feigen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten-Fenchel-Suppe: Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und feinwürfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Fenchel putzen, den Strunk herausschneiden und das Grün zur Seite legen. Fenchel in Würfel schneiden. Fenchel zu den Zwiebeln geben und 4 Minuten dünsten. Mit Wermut ablöschen. Tomaten, Fond und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt 15 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Dose passierte Tomaten
1 Dose geschälte Tomaten
1 Fenchelknolle
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Wermut
600 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
50 g Walnuskerne
1 Zitrone (1 TL Schale)
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse grob hacken. Das Fenchelgrün hacken und mit den Walnüssen und der Zitronenschale mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe damit servieren.

Für die Ziegenkäse-Tarte: Den Ofen auf 185 Grad Umluft vorheizen.

4 Ziegenkäse à 40 g
3 Feigen
2 Blätterteig
1 Zweig Rosmarin
1,5 EL flüssiger Honig
4 EL Portwein
1 EL Aceto Balsamico
½ Zitrone (Saft)
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feigen putzen und längs achteln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Feigen und Rosmarin hineingeben und andünsten. Portwein zugeben und leicht einkochen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Mit Balsamico, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Butter in einem Topf schmelzen. Blätterteig in 2 Quadrate à 16x16cm schneiden. Teigblätter nebeneinander legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Käse jeweils in die Mitte eines Teigblattes setzen, die Teigränder im Uhrzeigersinn zur Mitte einschlagen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Eine flache ofenfeste Pfanne erhitzen und das Öl darin verteilen.

Die Ziegenkäse-Tarte mit der Teigseite nach unten in die Pfanne setzen und 1 Minute braten. Honig darauf verteilen. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und auf der mittleren Schiene in 10-12 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Basilikumblätter abzupfen.

3 Stiele Basilikum
10 Cherrytomaten am Strunk
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Tomaten abbrausen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butter und Salz schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Vera Lindebner

Chili-Risotto mit Limetten-Dip und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

- Für das Risotto:** Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 125 g Risottoreis Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Reis dazugeben und kurz anschwitzen.
- 1 Knoblauchzehe Mit dem Weißwein und der Hälfte des Gemüsefonds aufgießen und aufkochen lassen. Salzen und pfeffern.
- 500 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein Chilischote kleinschneiden, Kerne entfernen und mit unterrühren. Hitze reduzieren und das Risotto unter gelegentlichem Rühren und Nachgießen der restlichen Brühe fertigkochen.
- 100 g Parmesan am Stück
Butter, zum Anschwitzen
Olivenöl, zum Anschwitzen
1 frische rote Chilischote
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Parmesan reiben, darunter rühren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Schärfe ein paar Chili-Flocken unterrühren.
- Für den Dip:** Basilikumblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und mit dem Joghurt verrühren. Mit Limettenabrieb abschmecken.
- 2 EL stichfester Joghurt
1 Zweig Basilikum
1 Limette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Joghurt in ein dekoratives Glas füllen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Garnitur:** Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Für ca. 15 Minute in den heißen Ofen geben und anschließend auskühlen lassen.
- 50 g Parmesan
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Pfirsich-Garnelen-Tatar mit Ponzu-Glasnudeln und Koriander

Zutaten für zwei Personen

- Für das Pfirsich-Garnelen-Tatar:** Die Garnelen waschen, trockentupfen und salzen. Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit den Garnelen scharf anbraten. In ein kleines Gefäß geben und das Gefäß zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
- 200 g Garnelen (küchenfertig)
 - 2 reife Pfirsiche
 - 1 reife Avocado
 - 2 Knoblauchzehen
 - ½ Limette
 - 2 EL Naturjoghurt
 - 4 EL Olivenöl
 - Eiswürfel
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Ponzu-Glasnudeln:** In einem Topf Wasser mit Salz erhitzen. Sobald es kocht vom Herd nehmen. Glasnudeln 5-10 Minuten darin einweichen, bis diese weich aber noch bissfest sind. Die Glasnudeln mit kaltem Wasser abschrecken.
- 50 g Glasnudeln
 - 5 Erdnüsse
 - 1 Jungzwiebel
 - 70 ml Ponzu-Sojasauce
 - 1 EL Reisweinessig
 - 1 TL dunkles geröstetes Sesamöl
 - ½ Bund Koriander
 - Chiliflocken, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Zwiebel kleinschneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Die Ponzu-Sojasauce, Jungzwiebel, Reisweinessig, Sesamöl, Chili, Pfeffer, und den Koriander vermischen. Die Glasnudeln in der Marinade ca. 7 Minuten marinieren.
- Das Pfirsich-Tatar in ein Glas einfüllen, darauf eine Schicht erkaltete Garnelen und dann eine Schicht Glasnudeln aufschichten. Nochmal ein wenig salzen, Erdnüsse hinzugeben und mit Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christin Beyer

Kürbis-Ravioli mit Nussbutter und Salbei

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig: 90 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Hartweizengrieß mit dem Wasser in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung: Kürbisfleisch ganz fein würfeln. Schalotte abziehen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten glasig anschwitzen. Kürbis hinzugeben und mit Salz abschmecken. Kürbis ganz weich dünsten, bis er eine Püree-artige Masse hat. Parmesan reiben.
 200 g Butternut Kürbis
 ½ Schalotte
 30 g Parmesan
 ½ EL Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Kürbis mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
 Nudelteig ausrollen. Die Füllung auf den ausgerollten Nudelteig geben und Ravioli formen. Die Ravioli für ca. 2 Minuten im Salzwasser kochen.

Für die Nussbutter: Butter in einer Pfanne erhitzen. Ravioli mit Salbei darin schwenken und mit Salz bestreuen.
 2 EL Butter
 3 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Ravioli mit Parmesan bestreuen.
 20 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.