



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 28. Juli 2009 |

„Backendl mit kleinem Kartoffelsalat“ von Eva-Maria Glawischnig

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrustfilets, à 200 g
50 g	Lollo rosso
50 g	Lollo bianco
50 g	Frisée
50 g	Feldsalat
6	Kirschtomaten
2	Eier
7	Kartoffeln, festkochend, klein
1	Zwiebel, rot
3	Zitronen, unbehandelt
1	Lorbeerblatt
200 ml	saure Sahne
60 ml	Sahne
20 ml	Weißwein, trocken
60 ml	Gemüsefond
50 g	Kürbiskerne, geröstet
200 g	Semmelbrösel
2 EL	Butterschmalz
0,5 Bund	Petersilie, kraus
0,5 Bund	Schnittlauch
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Zucker
4 EL	Weißweindressing
12 EL	Olivenöl
1 EL	Dijonsenf
1	Muskatnuss
	Kürbiskernöl
	Mehl
	Puderzucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Für die Marinade etwas Zitronenschale von einer Zitrone abreiben und die Petersilie und etwas Schnittlauch fein hacken. Dieses zusammen mit der sauren Sahne und dem Lorbeerblatt verrühren und anschließend über das Hähnchen geben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Sahne leicht aufschlagen. Das Mehl, die Eier, eine Prise Salz, eine Prise Muskatnuss, zwei Spritzer Zitronensaft, die Sahne und die Semmelbrösel zusammen in eine Schüssel geben und verrühren. Die Hähnchenstreifen darin panieren und anschließend in einer Pfanne in Butterschmalz goldgelb braten. Das Fleisch danach auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden. 50 Milliliter Gemüsefond in einem keinen Topf erhitzen und die Zwiebeln kurz darin dünsten. Den Weißwein, einen Teelöffel Puderzucker, Salz, Pfeffer, Senf und zwei Esslöffel Weißweinessig hinzufügen. Von Herd nehmen und sechs Esslöffel Öl langsam einmontieren. Mit Schnittlauch garnieren und mit den Kartoffeln vermischen.

Für das Salat-Dressing das restliche Weißweinessig, sechs Esslöffel Olivenöl, den Dijonsenf, einen Esslöffel Zucker, Salz, Pfeffer, zehn Milliliter Gemüsefond und Kernöl nach Geschmack miteinander vermischen. Die



Knoblauchzehe abziehen und dazu geben. Alle Zutaten für die Marinade mixen. Die Salate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden. Die Kürbiskerne in einer Pfanne kurz anrösten. Die Backhendl mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Den Salat daneben garnieren und mit der Marinade beträufeln und die Kürbiskerne darüber geben. Mit je drei Kirschtomaten und den Zitronenscheiben garniert servieren.



„Achatschnecken in Gemüse-Kräuter-Sauce mit kleinen Reibekuchen“ von Steffen Wellbrock

Zutaten für zwei Personen

24	Achatschnecken, aus der Dose
2	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	Karotte
1	Ei
1	Sellerie
1	Zwiebel
1 Stange	Lauch
2 Zehen	Knoblauch
0, 5 Bund	Schnittlauch
2 Zweige	Thymian
0,5 Bund	Petersilie
2 Blätter	Pfefferminze
2 cl	Riesling
1 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
2 cl	Cognac
2 cl	Anisée
2 cl	Wermut
100 ml	Sahne
30 g	Butter
50 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Eine Knoblauchzehe abziehen und mit der Petersilie, dem Schnittlauch sowie dem Thymian und den Pfefferminzblättern fein hacken. Die Kräuter unter die Butter geben und das Ganze cremig rühren. Die Achatschnecken abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen. Die Zwiebel und den übrigen Knoblauch abziehen und würfeln. Einen Topf mit der Kräuterbutter und dem Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.

Den Sellerie, den Lauch und die Karotte klein schneiden, dazu geben und das Ganze mit einem Schuss Cognac flambieren. Anschließend mit dem Mehl bestäuben und schnell den Anisée, den Wermut, den Riesling und die Sahne hinzugeben. Das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend reiben, das Ei dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und daraus sechs kleine Reibekuchen formen. Im Butterschmalz goldgelb braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Alles auf Tellern anrichten.



„Kleine Fischplatte“ von Sasha Thaler

Zutaten für zwei Personen

150 g	Räucherlachs
4	Jakobsmuscheln, mittlere Größe
4	Garnelen, mit Kopf und Schale
1	Zwiebel
3 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Basilikum
1 TL	Oystersauce
3 Zweige	Zitronengras
1 Bund	Petersilie
3 EL	Currypulver
100 g	Butter
1 Stange	Baguette, weiß
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebel und zwei Zehen Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Lachs ebenfalls klein hacken. Die Schale von der Zitrone abreiben und anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie und den Knoblauch mit der Zwiebel und dem Lachs verrühren und mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, und der Oystersauce abschmecken.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken entlang einritzen und entdarmen. Anschließend waschen und trocken tupfen und zusammen mit den Jakobsmuscheln kurz in der Pfanne anbraten und ziehen lassen.

Die restliche Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse drücken.

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreichen. Anschließend für sieben Minuten in den Backofen geben.

Die Butter erwärmen mit dem Currypulver und dem Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs mit den Muscheln und den Garnelen auf Tellern anrichten. Das Basilikum zupfen und unter die Muscheln legen. Das Zitronengras unter die Garnelen legen. Das Oliven-Knoblauchbrot und die Curry-Knoblauchbutter dazu reichen.



„Labskaus mal anders“ von Alexandra Fritsche

Zutaten für zwei Personen

1	Entenbrust, gepökelt, leicht geräuchert, mit Haut
3	Kartoffeln, mittelgroß, festkochend
2	Schalotten
1 Glas	Gewürzgurken
2	Tomaten, geschält, aus der Dose
2	Wachteleier
2 EL	Sahne
125 ml	Entenfond
100 ml	Rote-Bete-Saft
4 EL	Sonnenblumenöl
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Die Haut der Entenbrust entfernen und in 0,5 Zentimeter kleine Würfel schneiden. Die Hautwürfel in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten. Anschließend salzen. Das Entenfleisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Den Rote-Bete-Saft in einem Topf auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurken würfeln und beides im Entensud anschwitzen. Die Hautwürfel wieder dazugeben. Den Labskaus mit dem Entenfond und dem Gewürzgurkensud aufgießen.

Die Kartoffeln abgießen, pellen und eine Kartoffel durch die Presse drücken. Die Tomaten pürieren. Die Kartoffeln und die Tomaten anschließend zu dem Labskaus geben und das Ganze aufkochen lassen. Den Rote-Bete-Saft dazugeben und das Ganze salzen und pfeffern.

Die restlichen Kartoffeln in der Spiralmaschine in dünne Streifen schneiden und in heißem Öl frittieren. Anschließend die Kartoffelstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Wachteleier in einer Pfanne braten und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend die Sahne unter das Labskaus heben.

Das Labskaus auf Tellern mit den Eiern, den Strohkartoffeln und den Hautwürfeln garniert servieren.



„Suppendialog von Möhren und Pastinaken mit Ingwer“ von Andreas Laub

Zutaten für zwei Personen

300 g	Karotten
300 g	Pastinaken
4 Scheiben	Toastbrot
4	Schalotten
1 L	Kalbsfond
1	Kartoffel, mehligkochend
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ingwer
1	Paprika, rot
60 g	Butter
1 TL	Fischsauce
1EL	Olivenöl
1 Zweig	Estragon
1 Zehe	Knoblauch
4 Zweige	Basilikum
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Die Karotten in Scheiben schneiden, zwei Scheiben Toastbrot in kleine Würfel schneiden und zwei Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und eine Hälfte klein schneiden. Das Brötchen würfeln und zusammen mit den Schalotten in 40 Gramm Butter anschwitzen, die Karottenscheiben und Paprikastücke hinzugeben. Das Ganze mit 500 Millilitern Kalbsfond ablöschen und gar kochen. Ein paar Nadeln des Estragonzweigs abzupfen und hinzufügen. Etwas Schale der Zitrone reiben und unterrühren. Die Suppe pürieren, anschließend durch Sieb passieren und mit der Fischsauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pastinaken und die Kartoffel schälen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die restlichen Schalotten abziehen, würfeln und im Olivenöl glasig anschwitzen. Die Pastinaken- und Kartoffelstücke und eine halbe Knoblauchzehe hinzugeben und mit dem restlichen Fond ablöschen und das Ganze gar kochen. Den Ingwer schälen, fünf Gramm davon reiben und dazu geben. Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und mit der Fischsauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croutons das restliche Toastbrot entrinden und in Zentimeter große Würfel schneiden. In der restlichen Butter mit etwas Knoblauch und Ingwer goldgelb rösten. Beide Suppen nochmals schaumig aufmixen, einen Metallring in die Suppentellermitte setzen und die Suppen abwechselnd erst in kleinen Mengen in den Ring füllen und anschließend drum herum füllen. Mit Basilikum und den Weißbrotwürfel garnieren, den Ring vorsichtig entfernen und servieren.