

| Die Küchenschlacht - Menü am 02. Juni 2015 |

„Vorspeisen“ Johann Lafer



Vorspeise: „Riesengarnelen mit Orangen-Risotto und Chili-Schaum“ von Sven Langenhan

Zutaten für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

4 große Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
½ rote Chilischote
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

125 g Risotto
1 Schalotte
½ Bio-Orange
50 g Parmesan
25 g Butter
50 ml Schlagsahne
350 ml Kalbsfond
100 ml trockener Weißwein
6 Safranfäden
Olivenöl, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Chilischaum:

4 Schalotten
½ Bio-Orange
75 g Butter
200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
50 ml Französischer Wermut
½ rote Chilischote
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen bei 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller anschließend vorwärmen.

Für den Orangen-Chili-Schaum die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Auf der Herdplatte einen Topf erhitzen und die Schalottenringe zusammen mit der halben Chilischote, dem Weißwein und dem französischen Wermut stark aufkochen. Eine Orange waschen, halbieren und



eine Hälfte entsaften. Mit einer Reibe die Orangenschale abreiben. Den Saft und den Abrieb in den Topf geben und mit aufkochen und vollständig für zehn Minuten reduzieren.

Anschließend die Temperatur reduzieren, die Sahne angießen und alles bei niedrigster Wärmestufe durchziehen lassen.

Danach alles durch ein Sieb passieren und in einem anderen Topf kurz aufkochen. Dann die Temperatur erneut reduzieren, die kalte Butter zum Binden einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Direkt vor dem Servieren die Orangen-Chili-Paste mit einem Stabmixer stark aufschäumen.

Für das Risotto die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel zusammen mit dem Risottoreis anschwitzen. Die zweite Orangenhälfte pressen und die Schale abreiben. Anschließend den Reis mit dem Saft und dem Weißwein ablöschen. Alles für 20 Minuten regelmäßig rühren. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen und damit den Risottoreis ablöschen und durch erneutes Eingießen gar kochen lassen. Den Parmesan fein reiben und die Sahne steif schlagen. Dann alles mit dem Orangenabrieb, den Safranfäden und einem großen Stück Butter vermengen. Das Risotto abschließend nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Riesengarnelen vom Kopf befreien, bis auf das Schwanzende schälen und längs der Mitte nach bis zum Schwanzende aufschneiden und entdarmen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesengarnelen bei mäßiger Hitze anbraten. Die halbe Chilischote hinzufügen. Nach zwei Minuten die Riesengarnelen aufklappen und als Schmetterlinge fertig garen, so dass sie möglichst glasig bleiben.

Das Orangen-Risotto mit den Riesengarnelen und mit dem Orangen-Chili-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe mit knuspriger Käsestange“ von Hannelore Scherzer

Zutaten für zwei Personen

Für die Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe:

300 g	Möhren
1	mehligkochende Kartoffel
1	Orange
10 g	Ingwer
½	Zwiebel
1	Frühlingszwiebel, zum Garnieren
1	Scheibe Roggenvollkornbrot
1 ½ EL	Butter
400 ml	Gemüsefond
100 g	Crème fraîche
2 TL	scharfes Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Käsestange:

1	Blätterteig
1	Ei
1 EL	Kondensmilch
20 g	Appenzeller-Käse
5 g	Chilisalz
1 TL	ungemahlener Kümmel
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe die Möhren schälen und in zwei Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel der Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Möhren und Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Währenddessen die Orange halbieren und den Saft herauspressen. Die Möhren und Kartoffeln mit dem Orangensaft ablöschen. Den Fond angießen und den Ingwer zugeben. Die Suppe für etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Käsestange aus dem Blätterteig ein Zentimeter große Streifen schneiden. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Kondensmilch verrühren und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Chilisalz würzen. Dann den Teig damit bestreichen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Käse reiben und über die Stangen geben. Anschließend die Stangen zu Spiralen drehen und für 15 Minuten in den Backofen geben.

Die Brotscheibe in kleine Würfel schneiden und in der restlichen Butter in einer Pfanne knusprig braten.

Die Frühlingszwiebel waschen und in dünne Streifen schneiden.



Die Crème fraîche zur Suppe geben und fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken.

Die Suppe in Teller geben und mit Croutons und Frühlingszwiebeln garnieren. Die Käsestange dazu reichen.



Vorspeise: „Zucchinisuppe mit Parmesanchips und Tomaten-Bruschetta“ von Cordula Wollny

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

½	mehligkochende Kartoffel
200 g	Zucchini
½	Zwiebel
½	Knoblauchzehe
½ EL	Butter
10 g	Parmesan
250 ml	Gemüsefond
75 g	Sahne
½	Zitrone
2 EL	Olivenöl
½ Bund	glatte Petersilie
¼	Stange Zimt
½ Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Parmesanchips:

120 g	jungen Parmesan
-------	-----------------

Für die Bruschetta:

8 Scheiben	Ciabattabrot
4 mittelgroße	Tomaten
2	Schalotten
1 EL	Kapern
2	Knoblauchzehen
1 EL	Balsamico-Essig
5 EL	Olivenöl
½ Bund	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen, waschen und auf eine Hälfte auf der Küchenreibe grob raspeln. Die zweite Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Einen Esslöffel Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel darin glasig dünsten. Nach zwei Minuten die Kartoffelraspel dazugeben und mitdünsten. Nun ein Viertel der Zimtstange hinzugeben. Den Knoblauch-Zwiebel-Sud mit dem Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze zehn Minuten kochen lassen.



Die Zucchini waschen, trocken tupfen, längs vierteln und anschließend in zentimetergroße Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Für die Bruschetta die Tomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Vorher den Strunk entfernen. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und in kleine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken.

Den Knoblauch abziehen, ganz fein würfeln und andrücken. Alles miteinander vermengen. Einen Esslöffel Balsamico-Essig mit drei Esslöffeln Olivenöl mischen und über das fein gehackte Gemüse geben. Alles zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Suppe die Zucchini nach zehn Minuten in den Topf zu den Kartoffelraspeln geben und weitere fünf Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Suppe vom Herd nehmen und die Zimtstange mit einem Löffel herausfischen. Anschließend die Suppe mit Sahne verfeinern, mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Das Brot in der Pfanne mit erhitztem Olivenöl und der Knoblauchzehe von beiden Seiten für zwei Minuten anrösten. Die gerösteten Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und auf zwei Tellern anrichten. Die Tomatenmischung großzügig darauf verteilen.

Für die Parmesanchips den Parmesan vorsichtig in den Ofen auf Backpapier legen und bei 200 Grad etwa fünf bis sechs Minuten schmelzen lassen, bis er goldgelb ist. In der Pfanne zur Stange legen und zum Schmelzen bringen. Anschließend den Käse auf dem Backpapier auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die Suppe auf Tellern anrichten und mit Petersilie und den Parmesanchips garnieren sowie dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Käsestange quer über den Teller legen. Das Bruschetta dazu servieren.



Vorspeise: „Ziegenkäse im Schinkenmantel mit Chicorée-Eisberg-Salat und selbstgemachtem Ciabatta“ von Karl-Heinz Schäfer

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

200 g schnittfeste Ziegenfrischkäserolle
8 Scheiben geräucherter Serrano Schinken
2 EL Olivenöl, zum Anbraten

Für den Salat:

100 g Eisbergsalat
100 g Chicorée
150 g Kirschtomaten
4 EL heller Balsamico-Essig
4 EL Kürbiskernöl
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brot:

250 g Mehl Typ 605
½ Hefewürfel
1 EL flüssiger Waldblütenhonig
1 TL Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Brot die Hefe mit dem Honig vermengen und 150 Milliliter Wasser zugeben. Das Mehl unter Rühren zugeben und den Teig mit Salz würzen. Den Teig zu einem kleinen Brot formen und für etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Den Ziegenkäse in vier gleich große Scheiben schneiden. Dann jede Scheibe mit dem Räucherschinken umwickeln. Anschließend das Öl in einer Pfanne erhitzen und die ummantelten Ziegenkäse-Scheiben von jeder Seite etwa drei Minuten knusprig braten.

Für den Salat den Eisberg und den Chicorée waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Kürbiskernöl unter das Dressing rühren. Den Salat mit den Tomaten vermengen.

Den Salat auf Tellern anrichten. Das Dressing darüber träufeln und obenauf den Ziegenkäse im Schinkenmantel setzen. Das Brot dazu reichen und servieren.



Vorspeise: „Ravioli mit Kürbis-Süßkartoffelfüllung und grünem Pesto“ von Jessica Schewel

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

200 g Mehl
1/2 TL Salz
3 Eier
1,5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung:

1/2 Hokkaidokürbis
20 g Parmesan
1 Süßkartoffel
50 g Frischkäse
2 EL Waldhonig
1 TL Speisestärke
1 Muskatnuss
scharfes Chilipulver
scharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

1 Zitrone
2 EL Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
20 g Parmesan
1 Bund Basilikum
30 ml Olivenöl
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 EL Kürbiskernöl
4 EL Kürbiskerne

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Den Kürbis abbrausen und die Süßkartoffel schälen. Beides in kleine Würfel schneiden und in das kochende Wasser geben. Für die Nudeln Mehl, Salz, zwei Eier und Olivenöl mit einem Esslöffel Wasser zu einem Teig mischen. Den Teig ohne Mehl kneten, um den Teig glatt und elastisch zu machen anschließend kühl stellen.



Für das Pesto die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft herauspressen. Das Basilikum abzupfen und mit Knoblauch, Salz und Pinienkernen in der Moulinette zu einer Paste verarbeiten. Den Parmesan zu der Paste reiben, Olivenöl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Füllung die Süßkartoffel und den Kürbis abgießen und stampfen. Den Frischkäse und Honig dazu geben. Den Parmesan und die Muskatnuss ebenfalls dazu reiben. Die Füllung mit Speisestärke andicken und anschließend mit Chilipulver, Salz, Pfeffer und Paprikapulver scharf abschmecken.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Den Ravioliteig mit der Nudelmaschine ausrollen und in zwei Blätter schneiden. Die Raviolifüllung mit einem Teelöffel auf einem Nudelblatt verteilen. Das übrige Ei verquirlen und die restliche Oberfläche damit bestreichen. Ein zweites Nudelblatt darauf legen und die Blätter zusammenpressen. Nun Raviolistücke mit einem Ravioli-Roller ausschneiden.

Für das Pesto die Butter in einer Pfanne gemeinsam mit dem Pesto zergehen lassen.

Für die Garnitur das Kürbiskernöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Kürbiskerne dazugeben, bis sie anfangen zu platzen.

Die Raviolistücke ins kochende Salzwasser geben. Die Ravioli aus dem Wasser nehmen, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend in der Pesto-Butter-Mischung schwenken.

Die Ravioli in einem tiefen Teller anrichten und mit den Kürbiskernen garnieren und servieren.