

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2018** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Diego Serratos

Mexikanisches Ceviche mit Garnelen und Pasilla

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|--|--|
| <p>Für die Ceviche:
 6 Riesengarnelen
 1 Kabeljaufilet à 200 g (ohne Haut)
 1 Knoblauchzehe
 2 kleine roten Zwiebeln
 6 Limetten
 1 Mandarine
 5 getrocknete „Pasilla“-Chili-Schoten
 10 g getrocknete Hibiskusblüten
 1 Prise Piquin Chilipulver</p> | <p>Die getrockneten Pasilla-Chilis mit einer Schere in Stückchen schneiden und die Kerne entfernen.
 Limetten und eine ½ Mandarine schälen und ausdrücken. Knoblauch abziehen und mit Hilfe einer Knoblauchpresse pressen. Limetten- und Mandarinenensaft mit Knoblauch, Chili und Chilipulver und Hibiskusblüten vermengen.
 Garnelen aufschneiden, das Fleisch herausziehen und Darm entfernen. Dritteln und filetieren. Kabeljau in Würfel schneiden und zusammen mit den Garnelen in dem Chili-Saft ziehen lassen.
 Die Zwiebeln abziehen und in Julienne-Streifen schneiden. Mit in den Saft geben.</p> |
| <p>Für das Gemüse:
 1 Bund Koriander
 2 Avocados
 8 Cherry Tomaten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Koriander abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.
 Tomaten abbrausen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Avocados schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu der Ceviche geben. Hibiskusblüten entfernen.</p> |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lianna Kerneck

Gebackene Rote Bete mit Feldsalat und Himbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Bete: Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

3 Rote Bete Knollen, vorgekocht	Rote Bete in Scheiben schneiden und in einer Auflaufform verteilen.
60 g getrocknete Feigen	Getrocknete Feigen klein schneiden und darüber streuen.
1 Rolle Ziegenkäse	Ziegenfrischkäse zugeben und verteilen. Senf, Apfelsaft, Apfelessig,
50 g Walnusskerne	Rapsöl und Honig gut verrühren und drüber träufeln. Walnusskerne groß
30 ml Apfelsaft	zerkleinern und drüber verteilen. Kurz im Ofen überbacken.
2 EL Apfelessig	
1 EL Feigensenf	
3 TL Honig	
4 EL Rapsöl	

Für den Feldsalat: Den Salat waschen und trockenschleudern. Salatblätter abzupfen und klein schneiden. Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten.

100 g Feldsalat	Tomaten waschen, halbieren und über den Salat verteilen. Parmesan grob
125 g Cocktailtomaten	raspeln und gemeinsam mit den Pinienkernen über den Salat streuen.
40 g Parmesan	
100 g Pinienkerne	

Für das Dressing: Die Zitrone auspressen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. 1 TL Zitronensaft in ein Gefäß füllen und Balsamico, Senf, Honig, Basilikum, Öl und Gewürze vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

½ Zitrone (Saft)	Vinaigrette über den Salat geben.
1 EL Himbeerbalsamico	
1 TL Himbeersenf	
1 EL Feigensenf	
2 TL Honig	
1 Zweig Basilikum	
4 EL ml Rapsöl	
50 ml Balsamicoessig	
1 TL edelsüßes Paprikapulver	
1 TL Oregano	
1 TL Kräuter de Provence	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker

Lauwarmer Spargelsalat mit pikanten Blätterteigröllchen

Zutaten für zwei Personen

- Für den Spargelsalat:**
- 500 g Weißer Spargel
 - 100 g Kirschtomaten
 - 1 Baby Römervalat
 - 1 reife Avocado
 - 1 Schalotte
 - 3 EL Balsamico
 - 1 TL Honig
 - 1 TL Senf
 - 100 g Pinienkerne
 - ½ Bund Basilikum
 - ½ Zitrone (Saft)
 - 3 EL Olivenöl
 - Zucker, zum karamellisieren
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Tomaten waschen und halbieren. Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Spargel schräg, bis 2 cm unterhalb des Kopfes, in dicke Scheiben schneiden, Spargelköpfe längs halbieren. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben ca. 15 Minuten bissfest braten. Bei der Hälfte der Garzeit etwas Zucker hinzugeben und den Spargel leicht karamellisieren lassen, Den Spargel herausnehmen und in eine Schüssel geben.
- Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Salat längs halbieren, waschen, trocken schleudern und die Blätter in Streifen schneiden. Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel Balsamico, Schalottenwürfel, Honig und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Basilikum unter die Vinaigrette rühren.
- Pinienkerne in einer Pfanne rösten und über dem Salat verteilen.
- Für die Blätterteigröllchen:**
- 4 Platten Blätterteig
 - 50 g Schinkenwürfel
 - 3 Frühlingszwiebeln
 - 50 g Emmentaler
 - 2 EL Frischkäse Doppelrahmstufe
 - 1 EL Sauerrahm
 - 2 Zweige frischer Majoran
 - 1 Ei
 - 1 TL Kümmel
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Majoran abrausen, trocken wedeln und feinhacken. Käse reiben. In einer Schüssel Schinkenwürfel, Frischkäse, Sauerrahm, Emmentaler, Frühlingszwiebeln und Majoran verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf dem Blätterteig verteilen, die Ränder dabei frei lassen. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und den Blätterteig einrollen. Blätterteigröllchen auf ein Blech legen, mit Salz und Kümmel bestreuen und ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Ost

Peruanisch inspirierter Salat mit eingelegten Pilzen, Avocado, Palmherzen und Chimichurri-Dressing

Zutaten für zwei Personen

- Für den Salat:** Die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze und Zwiebeln separat mit etwas Koriander in Einmachgläser geben.
- 300 g frische gemischte Pilze (Shiitake, Austern Pilze, Enoki)
- 1 Avocado Essig Sud in einem Topf zum Kochen bringen und die Zwiebeln und Pilze damit übergießen. Brandweinessig, Apfelessig, 150 ml Wasser, 1 TL Salz, Zucker und Lorbeerblatt dazugeben und Gläser verschließen.
- 1 Dose Palmherzen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zweige Koriander
- 200 ml Brandweinessig
- 200 ml Apfelessig
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Avocado schälen, Kern entfernen und fein würfeln. Palmherzen abgießen und klein schneiden.
- Für das Chimichurri:** Petersilie und Koriander abbrausen, trocken wedeln und in einem Mixer zermahlen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und dazugeben. Zitrone und Limetten halbieren, Saft auspressen und in den Mixer geben. Olivenöl, Essig und Gewürze ebenfalls dazugeben und alles mixen.
- ¼ rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 Limetten
- 30 g glatte Petersilie
- 30 g Koriander
- 2 EL Essig
- 200 ml Olivenöl
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise geräuchertes Paprika Pulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- Bunter Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Eingelegte Zwiebeln in den Servierring geben, dann Pilze, Avocado und Palmherzen. Etwas Chimichurri drüber gießen und mit Korianderblättchen dekorieren.
- 5 Koriander Blättchen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Boško Nedović

Rindertatar mit Wachtelspiegelei, Spinatsalat und Brotchips

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar: Rinderfilet in einer Schüssel ins Eiswasser legen. Waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, ½ TL Salz und Ketchup verrühren. 25 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.

1 Rinderfilet à 250 g
 2 Sardellenfilets
 1 EL Kapern
 2 Cornichons
 1 Schalotte
 1 TL Ketchup
 1 TL Dijon Senf
 ½ TL Zucker
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Eiswasser
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinatsalat: Zitronensaft auspressen. Spinat waschen, trocken schleudern und mit Walnussöl, Zitronensaft und einer Prise Salz marinieren. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und über den Salat geben. Parmesan reiben und den Salat damit garnieren.

60 g Spinatsalat
 50 g Pinienkerne
 50 g Parmesan
 ½ Zitrone
 1 EL Walnussöl
 Salz, aus der Mühle

Für die Brotchips und Wachtelei: Brot in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun und knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Knoblauch bestreichen. Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze zu kleinen Spiegeleiern braten.

2 Scheiben Schwarzbrot
 2 Wachteleier
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl

Für die Garnitur: Zum Anrichten das Tatar in einen Tortenring füllen, glatt streichen. Einen inneren Ring mit Crème fraîche bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Auf den äußeren Ring die ausgestochenen Wachtelspiegeleier legen. Spinatsalat auf dem Tatar anrichten und servieren.

75 g Crème fraîche
 3 Zweige Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.