

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2018 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Andreas Pfetsch

Zweierlei schwäbische Maultaschen mit Schnittlauch-Sauce und Butter-Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Das Mehl, Gries, Ei, Öl, Salz, Kurkuma, Muskatnuss und 25 ml Wasser gut vermischen und dann auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten bis der Teig geschmeidig ist. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ruhen lassen.

125 g gesiebt Weizenmehl
25 g Hartweizengries
1 Ei
½ TL Pflanzenöl
1 Msp. Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Für die Füllung der Hackfleisch-Spinat-Maultasche: Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig anschwitzen. Blattspinat vorsichtig abbrausen, trockenwedeln und sortieren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Spinat darin kurz blanchieren. Spinat herausnehmen, in Eiswasser kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Spinat fein hacken. Brötchen halbieren, in etwas Wasser einweichen, gut ausdrücken und zupfen.

70 g Brät vom Kalbsfleisch
70 g Hackfleisch, Rind/Schwein
125 g Blattspinat
1 Zwiebel
1 Brötchen vom Vortag
1 Ei
1 Bund Petersilie
1 Prise Muskatnuss, zum Reiben
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brät und Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Brötchen, Spinat, Zwiebel und Petersilie dazugeben und gut vermengen.

Für die Füllung der Blutwurstmaultasche: Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Blutwurst grob würfeln, Majoran dazu geben, mit Pfeffer würzen und in dem Multizerkleinerer grob mixen.

100 g Blutwurst (ohne Haut)
1 kleine Zwiebel
3 Stiele Majoran
Pflanzenöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Maultaschen: Das Ei aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Nudelteig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck auswellen und in kleine Rechtecke schneiden. Von der Füllung jeweils etwas auf eine Hälfte der Rechtecke verteilen, die Ränder mit Eigelb einstreichen, die andere Teighälfte darüber schlagen und erst leicht und anschließend fest andrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Maultaschen hineingeben und dann bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

1 Ei
5 EL Mehl
Salz, aus der Mühle

Für die Schnittlauch-Sauce: Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig andünsten. Mit Fond, Weißwein, Sahne und Crème fraîche aufgießen, aufkochen und reduzieren lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bei Bedarf mit Mehl andicken, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch unterrühren. Mit Senf abschmecken.

1 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel
1 TL Butter
100 ml Fleischfond
25 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne
100 g Crème fraîche
1 TL Dijonsenf
Mehl, zum Abbinden
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Butter-Zwiebeln: Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin bräunlich andünsten. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Salzen, 1 EL Butter zufügen, etwas Petersilie dazugeben und die Temperatur runter drehen.

2 Zwiebeln
2 EL Butter
½ TL Zucker
2 Stiele Petersilie
Salz, aus der Mühle

Die Hackfleisch-Spinat-Maultaschen in der Zwiebel-Butter-Mischung nur kurz durchschwenken.

Für die Garnitur: Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

4 Stiele Petersilie

Die zweierlei schwäbische Maultaschen auf Tellern anrichten, Butter-Zwiebeln und Schnittlauchsauce dazugeben, mit Petersilie garnieren und servieren.



Alexandra Nieder

Lachs-Tiradito mit Gurkenbett, Süßkartoffelcrossies und Rote-Bete-Hummus

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs: Den Backofen auf 120°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

2 Lachsfilets á 200 g (ohne Haut) Lachs waschen, trocken tupfen und den länglichen, bräunlichen Streifen auf der Oberseite keilförmig rausschneiden. Danach den Lachs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch mit Limettensaft und Salz vermischen. Fisch damit 5 Minuten marinieren.

Für die Gurke: Die Gurke waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden, Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili halbieren, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Gurke mit jeweils der Hälfte von Chili und Koriander mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Salatgurke
1 rote Chilischote
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Süßkartoffelcrossies: Die Süßkartoffel schälen und in 3mm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl benetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Scheiben in Speisestärke wälzen und für 5 Minuten bei 140 Grad in der Fritteuse frittieren und abkühlen lassen. Dann ein weiteres Mal bei 170 Grad für 5 Minuten frittieren.

1 mittelgroße Süßkartoffel
3 EL Speisestärke
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rote-Bete-Hummus: Die Kichererbsen abgießen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Rote Bete klein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Kichererbsen, Knoblauch und 2 EL Zitronensaft im Stabmixer pürieren. Olivenöl untermixen. Mit Salz abschmecken und auf der Süßkartoffel verteilen.

1 Rote Bete, vorgegart
1 Zitrone (Saft)
2 Knoblauchzehen
425 g Kichererbsen
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

100 g Walnüsse

Die Gurken auf Tellern anrichten, Lachs darauf platzieren, Süßkartoffelcrossies dazugeben, mit Rote-Bete-Hummus bestreichen, Walnüssen garnieren und servieren.



OI Holler

Carpaccio von Reh und gebeiztem Lachs mit Wachteleiern und Safran-Hummus

Zutaten für zwei Personen

Für den gebeizten Lachs: Das Lachsfilet waschen und trockentupfen. Orangenschale und Wacholder reiben und Abrieb auffangen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen. Mit Zucker, Salz, Wachholder, Pfeffer, Basilikum und Orangenabrieb in einem Vakuierbeutel geben und verschließen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen. Fisch herausholen und von der Marinade befreien. Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Lachs in dünne Scheiben schneiden und mit Orangensaft beträufeln.

400 g Lachsfilet (ohne Haut)
1 Orange (Abrieb + Saft)
5 Wacholderbeeren
1 Bund Basilikum
400 g Zucker
100 g Salz
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rehcarpaccio: Den Rehrücken waschen, trockentupfen und für ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank geben. Angefrorenen Rehwildrücken herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Plättisen plattklopfen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und Walnussöl darüber träufeln.

150 g Rehrücken
50 ml Walnussöl
Bunter Pfeffer; aus der Mühle

Für die Wachteleier: Die Wachteleier in siedendes Wasser geben. Nach zwei Minuten 3 Eier herausnehmen und öffnen. Eigelbe entnehmen und in eine Schüssel geben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Senf, Honig und Orangensaft abschmecken und in eine Tülle füllen. Eiweißhälften wieder mit der Eigelb-Masse befüllen. Die übrigen 3 Eier aus dem Wasser nehmen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz abschmecken.

6 Wachteleier
1 Orange (Saft)
100 g mittelscharfer Senf
100 g Akazienhonig
Salz, aus der Mühle

Für den Safranhumus: Den Safran im Mörser zerreiben. 100 g Kichererbsen mit 200 ml in Wasser und Safran in einen Topf geben und einkochen. Knoblauch abziehen und hacken. Chilischote halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und hacken. Kichererbsen abgießen und mit Chili, Knoblauch, Sesampaste und Öl mit etwas Safransud mixen bis es eine cremige Konsistenz ergibt. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Humus mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

400 g vorgekochte Kichererbsen
1 Zitrone (Saft)
4 Knoblauchzehen
1 kleine rote Chillischote
50 g Sesampaste
100ml Olivenöl
1 TL Safranfäden
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Das Carpaccio vom Reh und gebeiztem Lachs auf Tellern anrichten, mit Safranhumus und Wachteleiern garnieren und servieren.



Benjamin Gram

Senfschaumsuppe mit geräuchertem Wildlachs und karamellisierten Apfelscheiben

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe: Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Kartoffeln mit Schalotten anschwitzen. Mit 150 ml Weißwein ablöschen. Fond in einem anderen Topf erhitzen. Sahne und 250 ml Milch hinzugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Suppe fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen, kleinschneiden und eine Hälfte zur Suppe hinzufügen. Milch-Wein-Sud zur Suppe hinzugeben und nochmal schaumig mixen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Suppe mit Zitronensaft und Senf abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal aufmixen.

100 g mehliges Kartoffeln
 100 g Schalotten
 1 Chilischote
 1 Zitrone (Saft)
 250 ml Milch
 350 ml Sahne
 150 ml trockener Weißwein
 500 ml Gemüsfond
 5 EL süßer Senf
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die karamellisierten Apfelscheiben: Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und vom Kerngehäuse entfernen. Zucker in einer Pfanne erhitzen. Zucker bräunen und mit 2 EL warmem Wasser vermengen. Apfelscheiben darin schwenken.

2 Äpfel
 4 EL Zucker

Für die Einlage: Zwei Wildlachsscheiben in Streifen schneiden und in den Teller legen, mit Suppe aufgießen. Aus dem restlichen Lachs Lachsröschen formen und platzieren.

6 Scheiben Wildlachs, geräuchert

Für die Garnitur: Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Milch und Weißwein in einem Topf erhitzen und schaumig mixen. Suppe mit Dill und Milchschaum garnieren.

1 Bund Dill
 100 ml Milch
 50 ml trockener Weißwein

Die Senfschaumsuppe mit geräuchertem Wildlachs und den karamellisierten Apfelscheiben am Rand des Tellers anrichten und servieren.