

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2018** ▪
Vorspeise mit Christian Lohse



Sabrina Zipfel

**Gänsebrust-Carpaccio mit Holunder-Sauce und
Linsensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

40 ml Apfelessig
 120 ml Holundersaft
 ½ Vanillestange
 1 kleine Zimtstange
 2 Nelken
 2 Sternanis

Die Zutaten alle gemeinsam in einen Topf geben und einkochen lassen, bis es eindickt und eine sämige Sauce entsteht.

Für den Salat:

200 g rote Linsen
 80 g Schalotten
 40 g Macadamianüsse
 80 ml Gemüsfond
 80 ml Orangensaft
 1 Lorbeerblatt
 1 EL Kastanienhonig
 2 EL Apfelessig
 4 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfeln und die Hälfte davon in einem Topf in 2 EL Rapsöl anschwitzen. Die Linsen hinzufügen und mit dünsten. Mit Fond sowie Saft ablöschen, aufkochen lassen und zusammen mit dem Lorbeerblatt etwa 5 bis 8 Min. garen, dann das Lorbeerblatt entfernen. Macadamianüsse zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zusammen mit Honig und Essig zu den Linsen geben und den Salat mit kaltgepresstem Rapsöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

200 g geräucherte Gänsebrust

Gänsebrust sehr dünn aufschneiden und auf einem Teller leicht überlappend anordnen.

Für die Kräuterseitlinge:

250 g Kräuterseitlinge
 1 Schalotte
 ½ Bund Schnittlauch
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kräuterseitlinge putzen, kalt abbrausen, dann gut trocknen. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Beides in Rapsöl anbraten und salzen. Kräuterseitlinge mit dem Linsensalat als Topping auf das Carpaccio geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Martin Pichler

Kaspressknödel mit Arzberger Stollenkäse in Rindersuppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:

50 g Knödelbrot
2 TL Dinkelmehl
80 g Arzberger Stollenkäse
½ Zwiebel
1 Ei
65 ml Milch
¼ Bund glatte Petersilie
1 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Zwiebeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anrösten.

Milch und Ei verquirlen, über das Knödelbrot gießen und 5 Minuten ziehen lassen. Stollenkäse auf einer Vierkantreibe hobeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Knödelmasse mit Käse, Petersilie, Dinkelmehl und Zwiebeln vermengen. Die Masse kräftig salzen. Aus der Masse gleichmäßige Laibchen formen und diese in einem Topf mit heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb braten.

Für die Suppe:

3 Markknochen
2 Karotten
¼ Knolle Sellerie
½ Stange Lauch
2 Zwiebeln
300 ml Gemüsefond
300 ml Wasser
¼ Bund Schnittlauch
1 Zweig Liebstöckel
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
2 EL Butter

Markknochen in einem Topf mit aufgeschäumter Butter kräftig anbraten. Karotten und Sellerie schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und vierteln. Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in grobe Ringe schneiden. Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Liebstöckel zu den Markknochen geben und mit rösten. Etwa 300 ml Wasser und 300 ml Gemüsefond angießen und bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Martin Forster

Steinbutt mit Safran-Champagner-Schaum, Paprika-Gemüse und Pizzastangen

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:

3 Steinbuttfilet ohne Haut à 200 g
80 g feine Weißbrotbrösel
30 g Butter
2 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Steinbuttfilet waschen, putzen und kalt stellen. Das Filet zu ca. 80 g großen Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln und mit den Weißbrotbrösel in einen Mixer geben, durchmischen und auf einen Teller geben. Den Fisch darin wenden und die Panade leicht andrücken. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und Fisch von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.

Für das Paprika-Gemüse:

2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten
2 Knoblauchzehen
100 g Butter
2 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikaschoten waschen, teilen und schälen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. In einem Topf Öl erhitzen und die Knoblauchzehe darin hell anschwitzen. Die Paprikastreifen dazu geben, leicht anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Für den Safran-Champagner-Schaum:

1 Schalotte
½ Zitrone (1 TL Saft)
200 ml Champagner
200 ml Sahne
100 g Butter
1 kleines Döschen Safran

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter hell anschwitzen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft und dem Champagner ablöschen und köcheln lassen. Sahne hinzufügen und etwas ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Safran dazugeben. Bei geringer Hitze weiter ziehen lassen. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Pizzastangen:

2 Platten Pizzateig
1 Ei
1 EL Pizza-Gewürzmischung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pizzateig ausrollen und mit dem Pizzagewürz würzen. In gleichmäßige Streifen schneiden und längs einrollen.

Ei verquirlen und Teig damit bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
¼ Bund Dill
50 g Butter

Die Dillspitzen abbrausen und trockenwedeln. Zitrone in Spalten schneiden. Butter in einem kleinen Topf aufschäumen.

Je 3 Stück Fisch auf dem Gemüse anrichten, leicht mit flüssiger Butter beträufeln und alles mit den Dillspitzen und Zitronenspalten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Bunting

Lachs-Spinat-Törtchen mit Dill-Senfsauce und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Spinat-Törtchen:

- 100 g Lachsfilet ohne Haut
- 150 g Blattspinat
- 6 Scheiben Toastbrot
- 1 Zitrone, zum Auspressen
- 2 EL geriebener Parmesan
- 3 Eier
- 100 g Sahne
- 2 Halme Schnittlauch
- 3 EL weiche Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Butter mit ca. 1 EL Schnittlauch und etwas Zitronensaft verrühren. Das Toastbrot entrinden, mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Das bestrichene Brot in kleine Förmchen legen.

Spinat waschen, trockenschleudern und grob zerschneiden. Mit Sahne und Eiern in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecke. Parmesan reiben und unterrühren.

Lachs waschen, trockentupfen und in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden. Den Lachs in die Förmchen setzen und mit der Spinatmasse begießen. Törtchen für ca. 17 Minuten im Backofen backen lassen.

Für die Dill-Senf-Sauce:

- 1 Bund Dill
- 2 EL Honig
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL gemahlene Senfkörner
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Senf, Zucker, Honig, Senfkörner, Pfeffer, Essig und 2 EL Wasser mit dem Stabmixer vermengen, das Öl tröpfchenweise einarbeiten. Mit Dill verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für den Feldsalat:

- 100 g Feldsalat
- 6 Cocktailtomaten
- ½ TL Senf
- 2 EL Apfelessig
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Cocktailtomaten waschen. Senf, Essig, Zucker und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Feldsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lars Baumeister

"Surf & Turf"-Salat mit Chimichurri und Wan-Tan-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das „Surf & Turf“: Steaks und Garnelen abwaschen, trockentupfen und in einer Schüssel mit ca. der Hälfte der Chimichurri-Sauce marinieren. Danach in einer Grillpfanne mit Öl die Steaks medium und die Garnelen glasig anbraten. Mit den Blattsalaten vermengen.

2 Rindersteaks à 180 g
4 küchenfertige Riesengarnelen
3 EL Olivenöl

Für die Chimichurri Sauce: Schalotte und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schalotte, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Essig, Oregano, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine fein pürieren. Anschließend in eine Schüssel geben.

1 mittelgroße Schalotte
4 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
6 EL Olivenöl
3 EL Rotweinessig
1 TL Oregano
1 TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat: Die Blattsalate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

120 g gemischte Blattsalate

Für den Wan-Tan-Crunch: Olivenöl in einem Topf erhitzen. Wan-Tan Blätter mit Kreuzkümmel, Chili, Zimt, Salz und Pfeffer würzen und eine weitere Schicht Wan Tan auflegen. Wan-Tan in Öl goldgelb frittieren und in kleinere Stücke hacken.

8 Wan-Tan-Blätter
200 ml Olivenöl
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Zimtpulver
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.