



## | Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 01. Dezember 2009 |

### „Kürbisravioli mit Salbeibutter“ von Tanja Gellert

#### Zutaten für zwei Personen

100 g	Kürbis, Hokkaido
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel, klein
30 g	Parmesan, am Stück
25 g	Mehl
25 g	Hartweizengrieß
15 g	Butter
1	Ei
1	Muskatnuss
1 Schote	Chili, frisch
1 Zehe	Knoblauch, frisch
1 Zweig	Salbei
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Das Mehl und den Grieß mit 100 Millilitern Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend die Masse abgedeckt im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung den Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, ebenfalls würfeln und in drei Gramm Butter mit der Chilischote anschwitzen. Das Kürbisfleisch dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis das Kürbiswasser verdunstet ist. Anschließend den Kürbis pürieren. 25 Gramm Parmesan reiben und ein Ei aufschlagen. Den geriebenen Parmesan mit dem Eigelb vermengen, mit etwas Muskatnuss würzen und unter die Kürbismasse heben.

Den Nudelteig in zwei Teile trennen und mit einer Nudelmaschine auswalzen. Teelöffelweise die Kürbisfüllung auf eine Teigbahn geben und die andere darüber legen. Anschließend die Ravioli ausstechen. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, drei Minuten ziehen lassen und abtropfen lassen.

Zwei Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und in der restlichen Butter anschwitzen. Anschließend eine Zitrone auspressen und den Saft, so wie Pfeffer und Salz mit in die Butter einrühren.

Die Kürbisravioli mit der Salbeibutter anrichten und mit etwas Parmesan garnieren.



## **„Gefüllte Eier mit französischem Salat und knusprigen Sardinencroûtons“ von Friedrich Teltscher**

### **Zutaten für zwei Personen**

3	Eier
2	Sardellenfilets, aus der Salzlake
1	Kartoffeln, fest kochend
1	Baguette
1	Karotte
1	Rübe, gelb
1	Knollensellerie
1	Apfel
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Butter, handwarm
100 g	Erbsen, tiefgekühlt
200 ml	Sonnenblumenöl
150 ml	Olivenöl
4 EL	Saure Sahne
4 EL	Senf, scharf
2 EL	Kapern, aus dem Glas
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

### **Zubereitung**

Zwei Eier in Wasser hart kochen.

Für die Mayonnaise die Zitrone halbieren und die Hälfte auspressen. Ein Ei, einen Esslöffel Senf, das Sonnenblumenöl, die mit etwas Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab aufschlagen. Anschließend die Kapern einrühren.

Die hartgekochten Ei schälen, halbieren und das Eigelb heraus nehmen. Die Butter in einer Schüssel mit dem Eigelb und einem Esslöffel Senf schaumig schlagen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zwei Esslöffel Saure Sahne unterrühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben. Die Füllung in die Eierhälften drücken und kalt stellen.

Die Kartoffeln, den Sellerie, die Karotte und die gelbe Rübe schälen und fein würfeln. Die Kartoffel- und die Selleriewürfel in kochendes Salzwasser geben. Nach ungefähr vier Minuten die Karotten und die Rüben, nach weiteren zwei Minuten die Erbsen dazugeben und zehn Minuten kochen lassen. Anschließend das Gemüse im Eiswasser abschrecken. Nun einen Apfel schälen, in Würfel schneiden und unter das Gemüse mischen. Nun die fertige Mayonnaise und die restliche Saure Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sardinenfilets abspülen und fein hacken. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und mit den Sardellenfilets belegt in dem Olivenöl knusprig anbraten. Anschließend das Brot in Würfel schneiden.

Den Salat in die Mitte eines Tellers geben, die gefüllten Eier darauf legen. Schnittlauch hacken und mit den Croûtons über den Salat streuen.



## **„Schweinefilet auf Fenchelsalat“ von Marc Haese**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Schweinefilets, à 125 g
1 Knolle	Fenchel, mit Grün
2	Orangen, unbehandelt
1	Baguette
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
250 g	Butter, weich
1 EL	Orangenmarmelade
1 EL	Himbeeressig
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fenchel in Scheiben schneiden und das Fenchelgrün fein hacken.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Filet eine Minute von beiden Seiten in heißem Olivenöl scharf anbraten und in dem Backofen geben.

Schnittlauch und Petersilie fein hacken und mit 250 Gramm weicher Butter vermengen. Das Ganze mit einer Prise Salz würzen und eine Zehe Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch auch darunter mischen.

Die Orangen schälen und die weiße Haut vollkommen entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden und den Saft der Orange auffangen. Nun den Bratenfond mit dem Orangensaft ablöschen. Die Marmelade, den Himbeeressig und etwas Cayennepfeffer dazu geben und das Olivenöl darunter mischen.

Die Filets in Streifen schneiden, mit dem Fenchel und den Orangenfilets auf Tellern anrichten und die Marinade darüber träufeln. Anschließend das Gericht mit dem Fenchelgrün garnieren.



## **„Kürbisrahmsuppe mit frittierten Gemüsestreifen und Parmaschinken“ von Christel Müller**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Kürbis, Hokaido
2	Karotten
1	Sellerieknolle
1	Porree
1	Schalotte
1	Muskatnuss
2 Scheiben	Parmaschinken
300 ml	Geflügelfond
220 ml	Kübiskernöl
125 ml	Sahne
50 ml	Weißwein, trocken
20 g	Crème fraîche
20 g	Butter
2 EL	Kürbiskerne, geröstet
1 TL	Currypulver
1 Zehe	Knoblauch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Kürbis aufschneiden, aushöhlen und grob würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in der Butter anschwitzen. Das Kürbisfleisch zusammen mit einer Messerspitze Currypulver dazu geben und kurz andünsten lassen. Anschließend das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond und 25 Millilitern Sahne auffüllen. Die Suppe gut einkochen lassen und immer wieder mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen die Karotten schälen und mit dem Sellerie in dünne Streifen schneiden. Die beiden Gemüsesorten in dem Kürbiskernöl anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Wenn der Kürbis weich geworden ist, alles fein pürieren, durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Anschließend die Crème fraîche und die restlichen Sahne in die Suppe rühren.

Die Kürbisrahmsuppe mit dem frittierten Gemüse anrichten. Den Parmaschinken dazulegen und alles mit den Kürbiskernen garnieren



## **„Brenzsalat“ von Michael Bauer**

### **Zutaten für zwei Personen**

8 Scheiben	Südtiroler Speck, hauch dünn
200 g	Cocktailtomaten
1	Salatgurke
1 Kopf	Romanasalat
1 Kopf	Castel Franco
80 g	Bohnen, grün, fein, frisch
50 g	Oliven, schwarz
1	Schalotte, klein
1 Zehe	Knoblauch
2	Brezenstangen
8	Wachteleier
60 ml	Gemüsefond
1 EL	Rotweinessig
2 EL	Balsamicoessig, dunkel
1 EL	Dessertwein, süß
1 Msp	Senf, scharf
10 EL	Olivenöl
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Zucker
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Salz von den Brezenstangen entfernen und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne drei Esslöffel Olivenöl erhitzen und den ungeschälten Knoblauch und den Rosmarin dazu geben. Die Brenzenscheiben darin kross anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Tomaten halbieren, die Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Anschließend den Romanasalat und den Castel Franco waschen, trocken schleudern und in mungerechte Stücke zupfen.

Die Bohnen in heißem Salzwasser drei Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Wachteleier in heißem Wasser drei Minuten gar kochen, pellen und halbieren. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Den Gemüsefond in eine Schüssel geben, beide Essigsorten, den Dessertwein und den Senf dazu geben und vermengen. Nach und nach vier Esslöffel Olivenöl unterschlagen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Den Salat und das Gemüse mit der Vinaigrette vermengen und mit den Brenzenscheiben auf Tellern anrichten. Das Ganze mit den Oliven und den Wachteleiern garnieren.