



| Die Küchenschlacht - Vorspeisen vom 8. Dezember 2009 |

„Italien auf Kartoffelteig“ von Öznur Yildirim

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kartoffeln, mehligkochend
80 g	Mozzarella
50 g	Parmesan
200 g	Maiskölbchen, aus dem Glas
100 g	Feldsalat
1	Lollo Bianco
1 Bund	Rucola
1	Tomate, groß, reif
3	Oliven, grün, entkernt, groß
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei, mittelgroß
2	Zwiebeln
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Dill
1 Bund	Petersilie, kraus
1 Bund	Kerbel
1	Muskatnuss
100 g	Mehl
1 EL	Senf, mittelscharf
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Buttermilch
	Olivenöl, zum Anbraten
	Kümmel, zum Abschmecken
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Meersalz, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser und Kümmel aufsetzen, die Kartoffeln putzen und anschließend mit der Schale bissfest garen.

Währenddessen die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Jeweils etwas Muskat und Parmesan abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Anschließend den Mozzarella, die Tomate und die Oliven in Scheiben schneiden. Basilikum, Schnittlauch, Dill, Petersilie und Kerbel zupfen, ebenfalls klein hacken und das Ganze beiseite legen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse in einen Schüssel drücken. Die Zwiebelwürfel, das Ei und Salz unter das Kartoffelpüree mischen. Anschließend das Püree mit einer Prise Muskat und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken, die Buttermilch unterschlagen und das Ganze mit zehn Gramm Mehl binden.

Die Arbeitsfläche mit dem übrigen Mehl bestreuen und den Kartoffelteig darauf ausrollen. Mit einer zehn Zentimeter großen, runden Ausstechform zwei Kreise ausstechen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Fladen darin drei Minuten goldgelb ausbacken. Anschließend die Fladen aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Die Tomatenscheiben salzen und pfeffern und für zwei Minuten im verbliebenen Bratfett anschwitzen. Anschließend die Tomatenscheiben zusammen mit den Olivenscheiben und einem Esslöffel gemischter Kräuter auf die Kartoffelfladen geben. Den Ofen auf 180 Grad Umluft hochdrehen. Abschließend die Mozzarrellascheiben oben auf die „Pizza“ draufgeben und für vier Minuten im Ofen überbacken. Vom Feldsalat, vom Rucola und vom Lollo Bianco jeweils ein paar Salatblätter abzupfen. Die Blätter waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Maiskölbchen abtropfen und über den Salat verteilen. Das Ganze mit einem Esslöffel Olivenöl und dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



In einer kleinen Schüssel den Gemüsefond mit dem Senf anrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und über den Salat geben. Die italienischen Kartoffelfladen und den Salat auf Tellern anrichten und mit Parmesan garnieren.



„Gebratene Hähnchenleber mit Feldsalat, Ziegenkäse und Balsamico-Erdbeeren“ von Jens Hübner

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hähnchenleber
250 g	Erdbeeren, frisch
200 g	Feldsalat
1	Zwiebel, klein
5	Cherrytomaten
0,5	Roggen-Baguettebrot
4	Ziegenfrischkäsetaler
2 EL	Balsamicoessig, schwarz
3 EL	Honig, flüssig
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Chilipulver, zum Abschmecken
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Den Salat waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Die Cherrytomaten vierteln. Anschließend die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Cherrytomaten und die Zwiebel mit dem Salat vermengen.

Eine Pfanne mit dem Honig erhitzen, karamellisieren und anschließend mit dem Balsamicoessig ablöschen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln, in die Pfanne geben und mit Chili würzen. Das Ganze darf nicht geschwenkt, sondern lediglich auf dem Herd warm gehalten werden.

Die Hähnchenleber waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Leber drei Minuten von jeder Seite anbraten.

Die Ziegenkäsetaler in den vorgeheizten Ofen geben und etwa fünf Minuten erwärmen. Zwei Scheiben schief von dem Roggen-Baguette abschneiden.

Die Hähnchenleber auf dem Feldsalat auf Tellern anrichten, die Balsamico-Erdbeeren, den Ziegenkäse und die Baguettescheiben dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.



„Sauerkrautsuppe mit Kaviarhaube“ von Christina Meiering

Zutaten für zwei Personen

40 g	Speck, geräuchert, am Stück
250 g	Sauerkraut, lose, frisch vom Fleischer
2 TL	Kaviar, schwarz
1	Zwiebel
1 Knolle	Ingwer, klein
2 EL	Tomatenmark
1 Bund	Petersilie, glatt
75 g	Schlagsahne
1 EL	Sonnenblumenöl
500 ml	Gemüsefond
500 ml	Weißwein, trocken
	Kreuzkümmel, gemahlen, zum Abschmecken
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Ingwerpulver, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Einen Topf mit Öl erhitzen und den Speck darin anbraten. Anschließend die Zwiebel und das Tomatenmark zum Speck geben.

Ein kleines Stück von der Ingwerknolle schälen und abhobeln.

Das Sauerkraut klein schneiden, mit dem Fond und 250 Milliliter Wein in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Ganze etwa zehn Minuten garen und anschließend mit Ingwerpulver, Kreuzkümmel, Salz, Cayennepfeffer, Zucker und dem übrigen Wein abschmecken.

Die Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen. Die Petersilienblätter zupfen und klein hacken.

Die Suppe mit der Sahne und dem Kaviar auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.



„Jakobsmuscheln im Champignonbett mit mediterranem Rösti“ von Petra Strobel

Zutaten für zwei Personen

4	Jakobsmuscheln, küchenfertig, groß
8	Crevetten, ausgenommen
200 g	Kartoffeln, festkochend, mittelgroß
3	Riesenchampignons, weiß
1	Zucchini, mittelgroß
30 g	Pinienkerne
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Zweig	Rosmarin
2 Bund	Basilikum
1 Bund	Oregano
2 TL	Honig, flüssig
2 EL	Dijonsenf, gekörnt, mittelscharf
2 EL	Butter, gesalzen
3 EL	Schmand
1 EL	Milch
6 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamicoessig, alt
4 TL	Traubenmost-Honig-Essig
5 cl	Sherry
1	Muskatnuss
1 Prise	Chilipulver
	Meersalz, zum Abschmecken
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Ein wenig Muskatnuss abreiben. Die Kartoffeln schälen. Die Zucchini und die Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Anschließend in ein Geschirrtuch legen, die Flüssigkeit herausdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffel-Zucchini-Masse zwei Küchlein formen und diese bei mittlerer Hitze etwa sechs Minuten von jeder Seite backen. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben.

Etwas Basilikum, Petersilie und Oregano zupfen und klein hacken. Den Schmand mit der Milch und den Kräutern mischen und abschmecken.

Die restliche Blattpetersilie zupfen und klein hacken. Für die Vinaigrette Balsamicoessig, Traubenmost-Honig-Essig, drei Esslöffel Olivenöl, den Honig, zwei Esslöffel Petersilie, den Dijonsenf und den Sherry gut miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne leicht darin rösten. Die Jakobsmuscheln und die Crevetten waschen und trocken tupfen.

Die Champignons putzen, Lamellen und Stiel entfernen, in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern ausbreiten. Die angerichteten Champignons mit der Vinaigrette beträufeln.

Eine Knoblauchzehe abziehen. Die gesalzene Butter in einer Pfanne zerlassen, das übrige Olivenöl, die ganze Knoblauchzehe und den Rosmarin hinzugeben. Die Jakobsmuscheln von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. In letzter Minute die Crevetten hinzugeben und kurz mit anbraten.

Die Jakobsmuscheln in der Mitte der Champignonringe anrichten, mit der restlichen Butter aus der Pfanne beträufeln und mit den Pinienkernen garnieren. Die mediterranen Rösti mit dem Kräuterschmand und Basilikum garnieren.



„Lolli vom Kräuter-Crêpe mit Räucherlachs“ von Manfred Freiberg

Zutaten für zwei Personen

150 g	Räucherlachs, am Stück
1	Ei
250 ml	Milch
4 EL	Mehl
30 g	Butter
5 EL	Honig, flüssig
2 EL	Senf, mittelscharf
100 g	Frischkäse
1 Bund	Petersilie, kraus
2 Bund	Dill
1 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Rucola
1 Bund	Thymian
1 Bund	Majoran
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz, zum Abschmecken

Zubereitung

Das Ei aufschlagen und mit 225 Millilitern Milch verrühren. Das Mehl untermengen. Das Ganze mit einem Mixer kräftig aufschlagen. Anschließend die Hälfte der Blätter von der Petersilie zupfen, klein hacken und unter den Teig mengen. Das Ganze für etwa zehn Minuten ruhen lassen.

Etwa die Hälfte der Blätter von dem Dill und dem Schnittlauch abzupfen und klein hacken. Ein paar Blätter von dem Thymian und dem Majoran abzupfen und etwa zwei Esslöffel klein schneiden. Die Kräuter mit dem Frischkäse und der übrigen Milch cremig rühren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein paar Blätter von dem übrigen Dill zupfen, klein schneiden und mit dem Honig und dem Senf vermengen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei dünne Crêpes backen. Anschließend erst mit dem Frischkäse bestreichen, dann mit dem Räucherlachs belegen und einrollen. In etwa fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf die Holzspieße ziehen. Ein paar Blätter von dem Rucola abzupfen.

Die Crêpe-Röllchen auf Tellern anrichten und mit dem Honig-Senf-Dressing und den Rucolablättern garnieren.