| Die Küchenschlacht - Menü am 26. Januar 2016 |
„Vorspeise“ Johann Lafer

Vorspeise: „Vegane Antipasti di melanzane“ von Wilhelm Dammann

Zutaten für zwei Personen:

Insgesamt benötigt werden:

500 g	Auberginen
	Pflanzenöl, zum Einölen des Bleches

Für die gebratenen Auberginen im Hefeteig:

4 Scheiben	Auberginen (nicht vorgegart)
1	Knollensellerie
10 g	Hefe
250 g	Mehl
2 g	Zucker
1 Zweig	Rosmarin
50 ml	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das „Ratatouille“:

4 Scheiben	Auberginen (vorgegart)
3	Fleischtomaten
1	Zucchini
4	Paprika de Padron
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	getrockneter Lavendel
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Majoran
1 Bund	Oregano
1 Bund	Thymian
1 Bund	Salbei
2 EL	Olivenöl, extra vergine
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterauberginen in Olivenöl:

4 Scheiben	Auberginen (vorgegart)
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
1 Bund	Schnittlauch
4 EL	Olivenöl
	grobes Meersalz, zum Bestreuen

Für die Auberginenbällchen mit Sesam:

2 Scheiben	Auberginen (vorgegart)
1	mehlig kochende Kartoffel
50 g	geschälte Sesamkörner
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Bällchen Kartoffel schälen, würfeln und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Zur Vorbereitung Auberginen schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Ein Blech mit Pflanzenöl einölen. Für die Variationen 10 Scheiben auf das Blech legen und im Ofen 10 Minuten vorgaren.

Für die gebratenen Auberginen im Hefeteig in 200 ml warmes Wasser Hefe hineinbröseln, mit Zucker, Salz und so viel Mehl verrühren, dass ein zäher, aber noch geschmeidiger Teig entsteht. Masse 15 Minuten gehen lassen. Rosmarin grob hacken. In 4 nicht gegarte Auberginenscheiben eine Tasche schneiden. Knollensellerie schälen, vier 2 mm dicke Scheiben herunter schneiden und in die Auberginentaschen legen. Mit Pfeffer, Rosmarin und etwas Salz von innen würzen. Öl in der Pfanne erhitzen. Gefüllte Auberginen durch den Teig ziehen. Etwas gehackten Rosmarin auf feuchten Teig streuen und Auberginen in Öl ausbacken.

Für das Ratatouille 500 ml Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten für 2 Minuten hineingeben, danach häuten. Tomaten in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini mit Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Majoran, Oregano, Thymian und Salbei fein hacken. Zucchini, gehackte Kräuter, getrockneten Lavendel und Knoblauch in eine Pfanne mit Öl geben und kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenscheiben in einer Pfanne mit Öl anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Paprika de padron waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 vorgegarte Auberginenscheiben erst mit Zucchinischeiben und dann mit Tomatenscheiben belegen. Obendrauf die Paprika de padron drapieren.

Für die Kräuterauberginen 4 vorgegarte Auberginenscheiben in Olivenöl einlegen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin fein hacken. Auberginenscheiben aus dem Öl nehmen, mit Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin bestreuen und mit Meersalzflakes abschmecken.

Für die Auberginenbällchen mit Sesam gegarte Kartoffel fein stampfen. 2 vorgegarte Auberginenscheiben grob hacken und unter den Kartoffelstampf heben. Alles mit Salz und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Kugeln formen. Kugeln in Sesam wälzen, danach die Kugeln im Ofen leicht bräunen lassen.

Gebratenen Auberginen im Hefeteig, Ratatouille, Kräuterauberginen und Auberginenbällchen mit Sesam auf Tellern anrichten und servieren.

Vorspeise: „Salbei-Gnocchi mit knusprigen Artischocken und Tomatenfondue“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen:

Für die Gnocchi:

250 g	mehligkochende Kartoffeln
20 g	Parmesan
1	Ei
150 g	Mehl
20 g	Butter
1 Bund	Salbei
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Artischocken:

2	Artischocken
1	Zitrone
	Olivenöl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle

Für das Tomatenfondue:

3	große Fleischtomaten
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
1 Zweig	Thymian
120 ml	Tomatensaft
20 g	Butter
1 EL	brauner Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Gnocchi Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit einer Prise Salz gar kochen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Eier trennen und ein Ei sowie ein Eigelb mit der Kartoffelmasse und 100 g Mehl vermengen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi bei schwacher Hitze etwa fünf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig. Gnocchi auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Butter anbraten. Parmesan reiben. Salbeiblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und mit dem Parmesan über die Gnocchi streuen.

Für die Artischocken eine Schüssel mit Wasser und Zitrone bereitstellen. Artischocken von den äußeren Blättern befreien und Stiele abschneiden. Nun das Herz herausarbeiten und in das Zitronenwasser legen, um sie vor Oxidation zu schützen. Artischocken fein hobeln und in tiefem Öl knusprig frittieren.

Für das Tomatenfondue Tomaten einritzen und zehn Sekunden in sprudelndem Salzwasser blanchieren. Anschließend die Schale abziehen und das Tomatenfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Tomatensaft ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian kurz in der Sauce ziehen lassen. Zum Schluss Tomatenwürfel dazugeben, Butter einrühren und mit sehr fein geschnittenem Basilikum verfeinern.

Tomatenfondue auf Teller geben, Gnocchi darauf geben, Artischocken darauf verteilen und servieren.

Vorspeise: „Linsen-Ingwer-Suppe mit Blätterteigstangen" von Jochen Prinz

Zutaten für zwei Personen:

Für die Suppe:

200 g	Rote Linsen
300 g	Kichererbsen, aus der Dose
2 cm	Ingwer
400 ml	Kokosmilch
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Chilischote
1	Zitrone
1 Bund	Koriander
5 g	Kreuzkümmel
1 TL	gemahlener Kurkuma
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für die Blätterteigstangen:

175 g	Blätterteig
3 EL	Tomatenmark
1	Ei
100 g	geriebenen Emmentaler
20 g	Kreuzkümmel
	Paprikapulver, zum Abschmecken

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Korianderblätter abzupfen und mit Kreuzkümmel im Mörser grob zerstoßen. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Chili darin anbraten, Kreuzkümmel und Koriander dazu geben und kurz braten. Mit Kokosmilch und 750 ml Wasser aufgießen und die Linsen einrühren. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Ingwer und Knoblauch mit Kurkuma in die Suppe rühren und köcheln lassen. Kichererbsen abtropfen lassen und in die Suppen mischen. Nochmals etwa 10 Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Blätterteigstangen Blätterteig ausrollen. Tomatenmark darauf verstreichen. Emmentaler darauf verteilen. Blätterteig in 3 cm breite Streifen schneiden und ineinander drehen. Ei aufschlagen, trennen und Eigelb etwas verquirlen. Kreuzkümmel und Paprika vermischen. Eigelb auf die Blätterteigstangen streichen und das Kreuzkümmel-Gemisch darauf verteilen. Anschließend für 15 Minuten im Backofen knusprig backen.

Linsen-Ingwer-Suppe auf tiefen Tellern anrichten, Blätterteigstangen dazu legen und servieren.

Vorspeise: „Lammfilet mit buntem Salat, karamellisierten Walnüssen und fruchtigem Dressing“ von Trude Strauss

Zutaten für zwei Personen:

Für das Fleisch:

2	Lammfilets, à 220 g
200 g	Butterschmalz
1 Knolle	Knoblauch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nüsse:

150 g	Walnüsse, geschält
100 g	brauner Zucker

Für den Salat:

150 g	Feldsalat
100 g	Radicchio
100 g	Frisee
10	Cherrytomaten
1	Gemüsezwiebel
1 EL	Honig
1 TL	mittelscharfer Senf
1 EL	Himbeeressig
1 EL	Walnussöl
25 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund	krause Petersilie
1 Beet	Kresse

Zubereitung:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Lammfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchknolle halbieren und zusammen mit dem Fleisch in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch im Ofen fertig garen.

Für den Salat Salatblätter abzupfen waschen, trocknen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und zum Salat geben. Für das Dressing Himbeeressig, Walnussöl, Honig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu dem Salat geben. Rispentomaten waschen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Für die Nüsse Zucker im Topf karamellisieren lassen. Währenddessen Walnüsse klein hacken anschließend im Zucker wälzen. Karamellisierte Nüsse auf ein Backblech legen und auskühlen lassen.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Kresse abzupfen.

Tomaten unter den Salat heben, Fleisch darauf legen, Walnüsse darüber streuen, mit Petersilie und Kresse garnieren und servieren.

Vorspeise: „Kürbissuppe mit Hähnchenspieß“ von Björn Börner

Zutaten für zwei Personen:

Für den Spieß:

200 g	Hähnchenbrust
	Butter, zum Anbraten

Für die Suppe:

600 g	Hokkaido
2	Äpfel
1	rote Chilischote
3 cm	Ingwer
1	Zwiebel
2 EL	Butter
2 EL	Crème fraîche
1 Zweig	Thymian
600 ml	Gemüsefond
	Chilipulver, zum Abschmecken
	Meersalz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

20 g	Kürbiskerne, geschält und ungesalzen
	Kürbiskernöl, zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Suppe Zwiebel abziehen und würfeln. Ingwer schälen und kleinschneiden. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Kürbis entkernen und würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Thymian waschen, trocken tupfen und vom Stängel streifen. Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Zwiebel- und Apfelwürfel zugeben und dünsten. Kürbis, Ingwer, Chili und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 400 ml Gemüsefond aufgießen, zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Kürbis pürieren, Crème fraîche einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, restlichen Gemüsefond zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Spieße Butter in eine Grillpfanne geben und diese heiß werden lassen. Währenddessen Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen auf einen Holzspieß wellig aufspießen. Hähnchenspieße in das heiße Öl legen, mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen und Fleisch knusprig anbraten.

Für die Garnitur Kürbiskerne in einer Pfanne rösten, anschließend beiseite stellen.

Suppe in Teller füllen, mit Kürbiskernen und Kürbisöl garnieren, Spieß dazulegen und servieren.