

| Die Küchenschlacht - Menü am 28. Juni 2016 | „Vorspeise“ mit Alexander Kumptner



Vorspeise: „Entenbrust mit knusprigen Feigen-Nuss-Röllchen und Ananas-Salsa“ von Andreas Reich

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen-Nuss-Röllchen:

6 Blätter	Frühlingsrollenteig
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
50 g	getrocknete Feigen
1	Ei
30 g	Haselnüsse
3 cl	weißer Portwein
	Meersalz, zum Abschmecken
	Weißer Pfeffer, zum Abschmecken
	Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken

Für die Ananassalsa:

½	Babyananas
1	Schalotte
½	kleine rote Chilischote
1 Prise	brauner Zucker
15 ml	weißer Balsamico
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Entenbrust:

1	Entenbrust à 250 g, mit Haut
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Olivenöl, zum Bestreichen
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Schale	Shiso Kresse
----------	--------------

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



Für die Feigen-Nuss-Röllchen Feigen und Nüsse klein würfeln bzw. hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben, Portwein zugeben, gut mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei trennen und Eigelb für die Zubereitung der Röllchen beiseite stellen. Frühlingsrollenblätter auslegen, je einen Teelöffel Feigen-Nuss Füllung darauf geben und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Teigblätter an den Seiten einschlagen und aufrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin goldgelb und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Prise Salz würzen.

Für die Salsa Babyananas von den Enden befreien, schälen und fein würfeln. Schalotte ebenfalls abziehen, Chilischote halbieren, entkernen, beides fein würfeln. Schalotte, Chili und Ananaswürfel in heißem Olivenöl anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Entenbrust Fleisch waschen, trocken tupfen und Haut der Entenbrust einschneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Entenbrust, Knoblauch, Thymian und Rosmarin in heißem Butterschmalz zuerst auf der Hautseite goldbraun anbraten, wenden und weitere zwei Minuten braten. Anschließend im Backofen 10-15 Minuten fertig garen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und anschließend als Carpaccio in dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knusprige Feigen-Nuss-Röllchen mit Entenbrust und Ananassalsa auf einem Teller anrichten und mit frischer Kresse garnieren. Servieren.



Vorspeise: „Kabeljau auf Belugalinsen mit Senf-Sahne-Sauce und Bacon“ von Elke Jureit

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljau, ohne Haut
3EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Zucker, zum Abschmecken

Für die Belugalinsen:

100 g Belugalinsen
100 g Bacon, in Scheiben
1 Zehe Knoblauch
4 Zweige Koriander
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Senf-Sahne-Sauce:

2 Schalotten
50 g Butter
200 ml Sahne
100ml Noilly Prat
2 EL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Linsen ohne Salz in Wasser garen.

Für den Kabeljau Fisch waschen, trockentupfen, salzen und in Olivenöl anbraten. Den Fisch für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Schalotten-Sahne-Sauce Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Koriander abbrausen, trocknen und klein schneiden. Baconscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, herausnehmen und auf Küchencrepe abtropfen. Knoblauch in die Pfanne geben und die fertigen Linsen darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kabeljau auf Belugalinsen mit Schalotten-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten. Mit Bacon dekorieren und servieren.



Vorspeise: „Kalte Rohkost-Lasagne mit Zitrus-Dip, Ziegenkäse im Speckmantel und Feigensauce“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für die Rohkost-Lasagne:

1	grüne Zucchini
1	gelbe Zucchini
1 Bund	Möhren
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Pinienkerne
25 g	Parmesan
100 ml	Olivenöl
1 Bund	Basilikum

Für den Dip:

1	Zitrone
3 EL	Crème fraîche
1	Orange
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ziegenkäse-Päckchen:

100g	Ziegenkäse (5 Taler)
10 Scheiben	Schwarzwälder Schinken
	Olivenöl, zum Anbraten

Für die Feigensauce:

2	Feigen
1	kleines Stück Ingwer
½	Chilischote
½	Zitrone
1 EL	Honig
20 g	Zucker
100 ml	Rotwein
100 ml	Wasser

Für die Garnitur:

2 Zweig	Petersilie, glatt
---------	-------------------

Zubereitung

Den Ofen auf 75 Grad Umluft vorheizen

Für den Dip zur Lasagne Zitrone waschen, Schale abreiben, anschließend halbieren und Saft auspressen. Orange halbieren und Saft auspressen. Crème fraîche mit Orangensaft, Zitronensaft und geriebener Zitronenschale mischen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. In ein Gläschen füllen und später separat zur Rohkost-Lasagne reichen.



Knoblauch abziehen, fein hacken, Parmesan reiben und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten.

Eine Kastenform mit Wasser kalt ausspülen und mit Frischhaltefolie auskleiden.

Möhren waschen, schälen, von den Enden befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden. Möhren, grüne und gelbe Zucchini abwechselnd in die Form schichten und jede Lage dünn mit Pesto bestreichen. Mit Folie bedecken, beschweren und kalt stellen.

Für die Ziegenkäse-Päckchen Speckscheiben in der Pfanne anbraten. Ziegenkäse mit den Speckscheiben umwickeln und bei 100 Grad im Ofen warmhalten.

Für die Sauce den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Bratensatz mit Wasser, Honig, Zucker sowie den Saft einer halben Zitrone aufkochen. Ingwer schälen und mit den Feigen klein schneiden. Chili längs aufschneiden, von den Kernen befreien und ebenfalls klein schneiden. Ingwer, Feigen sowie etwas von der Chili in die Sauce geben und reduzieren. Mit Rotwein aufgießen, weiter reduzieren lassen. Anschließend mit dem Stabmixer mixen und wieder in die Pfanne geben.

Kastenform mit Rohkost-Lasagne stürzen und Lasagne aufschneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die kalte Rohkost-Lasagne mit Ziegenkäse-Päckchen, Dip und Feigensauce auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Vorspeise: „Seeteufel auf mediterranem Bohnen-Tomaten-Salat mit Knoblauch-Baguette“ von Elisabeth Mesaric

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

100g	grüne Bohnen
100g	gelbe Bohnen
4	Fleischtomaten
4	rote Kirschtomaten
4	gelbe Kirschtomaten
1	Romanasalatherz
1	Zitrone
10	schwarze Oliven
20 g	Fetakäse

Für den Fisch:

2	Seeteufelfilets, küchenfertig ohne Haut
6	Sardellenfilets
1	Zitrone
1 Bund	Basilikum
1 EL	Dijonsenf
1 TL	flüssiger Honig
4 EL	Olivenöl
1 EL	Rotweinessig
	Olivenöl, zum Anbraten

Für das Knoblauch-Baguette:

1/2	Baguette
1 Zehe	Knoblauch
	Olivenöl, zum Einreiben

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Bohnen putzen und in etwa 15 Minuten bissfest garen.

Für den Fisch Zitrone halbieren und auspressen. Basilikum waschen, trocken tupfen und abzupfen. Basilikum mit den Sardellen und dem Saft der Zitrone, Olivenöl und einem Schuss Wasser mit dem Pürierstab mixen.

Den Seeteufel mit einem Teil des Dressings einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Dressing mit Essig, Senf und Honig verrühren.

Für den Salat den Romanasalat waschen und kleinschneiden. Die Bohnen abgießen, die Oliven und die Tomaten würfeln, den Feta zerbröseln. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen.



Für das Baguette den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Knoblauch und Olivenöl einreiben und in der Grillpfanne kross braten.

Den Seeteufel von beiden Seiten je 2 Minuten in Olivenöl anbraten.

Den Salat mit den Bohnen, Oliven und Tomaten auf einem Teller anrichten, die gegrillten Brotscheiben dazugeben und den Thunfisch darauf setzen.



Vorspeise: „Gurkensuppe mit Absinth, Riesengarnelen und Blätterteigkissen“ von Beatrice Frischling-Eichmüller

Zutaten für zwei Personen

Für die Gurkensuppe:

2	Salatgurken
1	Schalotte
200 g	Frischkäse
3 EL	Butter
100 ml	Sahne
500 ml	Hühnerfond
1 Schuss	Absinth
½ Bund	Schnittlauch

Für die Blätterteigkissen:

100 g	Blätterteig
1	Ei

Für die Garnelen:

10	Riesengarnelen, mit Schale
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	schwarzer Sesam
1 TL	Sesamöl
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für die Gurkensuppe Gurken schälen und raspeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Gurken zugeben und mit Hühnerfond ablöschen. Absinth hinzufügen und köcheln lassen. Suppe pürieren und Frischkäse untermischen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein hacken. Anschließend in die Suppe geben.

Mit einer Ausstechform etwa 6 bis 8 Kreise aus dem Blätterteig ausstechen. Ei trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen. Im Ofen goldgelb backen.

Für die Garnelen Knoblauch abziehen und andrücken. Garnelen von der Schale befreien, längs am Rücken aufschneiden, Enddärmen, waschen und trocken tupfen. Garnelen und Knoblauch in Olivenöl langsam anbraten. Abschließend den Sesam zugeben sowie ein paar Tropfen Sesamöl und leicht auskühlen lassen. Zwei Garnelen beiseitelegen, die restlichen Garnelen klein schneiden und in die Suppe geben.

Die Sahne schlagen.

Gurkensuppe mit Absinth und Riesengarnelen auf tiefen Tellern anrichten, mit einer kleinen Schlagsahnehaube garnieren, Blätterteigkissen dazu reichen und servieren.