| Die Küchenschlacht - Menü am 05. Januar 2016 |
„Vorspeisen“ Nelson Müller



Vorspeise: „Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbis-Pastinaken-Salat mit Cranberry-Krokant und Apfel-Birnen-Vinaigrette“ von Julia Barghusen

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

3	ausgelöste Jakobsmuscheln
	neutrales Öl, zum Anbraten

Für den Cranberry-Krokant:

25 g	getrocknete Cranberries
25 g	Kürbiskerne
40 g	brauner Zucker
1 Prise	Cayennepfeffer, zum Würzen
	Fleur de Sel, zum Abschmecken

Für den Kürbis-Pastinaken-Salat:

400 g	Pastinaken
1/2	Butternusskürbis à ca. 250 g
200 g	Rucola
100 g	Babyspinat
50 g	Brunnenkresse
	Fleur de Sel, zum Abschmecken

Für die Apfel-Birnen-Vinaigrette:

1	säuerlicher Apfel
1	Birne
1	Limette
1 TL	Dijonsenf
1 TL	Agavendicksaft
2 EL	Mirabellen-Essig
1 EL	Sonnenblumenöl
½ TL	brauner Zucker
½ TL	rosa Pfefferkörner
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Cranberry-Krokant Kürbiskerne in einem kleinen Topf ohne Öl rösten, bis die Kerne anfangen zu platzen. Auf einem Teller abkühlen lassen. Cranberries und Kürbiskerne grob hacken. Zucker und ein Esslöffel Wasser im Topf zu goldbraunem Karamell kochen. Cranberries, Kürbiskerne und Cayennepfeffer unterrühren und schnell auf einem Stück Alufolie verstreichen. Mit Fleur de Sel bestreuen und abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette rosa Pfefferkörner mörsern. Apfel und Birne waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Essig und Öl in ein hohes Gefäß geben, Salz und roten Pfeffer, Dijonsenf, Agavendicksaft, Limettensaft, Apfel und Birne dazugeben und mit dem Stabmixer verquirlen. Abschmecken.

Für den Kürbis-Pastinaken-Salat Pastinaken putzen und mit einem Sparschäler schälen. Mit dem Schäler in feine Streifen schneiden. Pastinakenstreifen mit einem halben TL Fleur de Sel in einer Schüssel mischen und mit den Händen circa drei Minuten weichkneten. Kürbis ebenfalls mit dem Sparschäler schälen und etwa einen halben Kürbis in feine Streifen schneiden. Kürbis und Pastinaken mischen.

Jakobsmuscheln in Öl von beiden Seiten circa eine Minute anbraten und ebenfalls auf dem Salat anrichten.

Rucola, Babyspinat und Brunnenkresse waschen und trocken schleudern. Salat und Vinaigrette mit den Kürbis-Pastinaken mischen, mit Cranberry-Krokant bestreuen, Jakobsmuscheln dazu anrichten und servieren.



Vorspeise: „Petersilienwurzelsuppe mit Hähnchen-Schnittlauch-Roulade und Baconchips“ von Jana Bornemann

Zutaten für zwei Personen

Für die Petersilienwurzelsuppe:

250 g	Petersilienwurzel
2	Schalotten
1	Zitrone
20 g	Butter
2 EL	Mehl
2 EL	Crème fraîche
450 ml	Geflügelfond
100 ml	Schlagsahne
1 TL	mittelscharfer Senf
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Hähnchen-Roulade:

2	Hähnchenschnitzel à 200 g
1 Zehe	Knoblauch
1	Ei
40 g	Frischkäse
½ Bund	Schnittlauch
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Baconchips:

3 Scheiben	Bacon
1 EL	Chiliöl

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Suppe Schalotten abziehen und würfeln. Petersilienwurzeln schälen und in eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Butter zerlassen, Schalotten und Petersilienwurzeln anschwitzen. Gemüse mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Suppe mit dem Stabmixer pürieren und anschließen durch ein Sieb geben. Sahne und Crème fraîche angießen und aufkochen lassen. Mit Senf, Muskatnussabrieb und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Für die Roulade Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen einer Folie mit dem Plattiereisen auf circa 0,5 bis einen Zentimeter Dicke klopfen. Ei trennen. Schnittlauch in Ringe schneiden und mit Frischkäse und Eiweiß vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Damit die Schnittlauchcreme abschmecken.

Hähnchenschnitzel mit Schnittlauchcreme bestreichen und zu kleinen Röllchen aufrollen. Mit Klarsichtfolie einrollen, mit Alufolie fixieren und in siedendem Wasser für zehn Minuten pochieren.

Baconstreifen auf einem Backblech mit etwas Chiliöl bestreichen und im Ofen knusprig backen.

Hähnchenroulade aus der Folie nehmen und quer aufschneiden. Petersilienwurzelsuppe mit Hähnchen-Schnittlauch-Roulade und Baconchips auf Tellern anrichten und servieren.
.



Vorspeise: „Erbsensüppchen mit Rote-Bete-Carpaccio, Tomatensalsa und Brotchips“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für die Erbsensuppe:

300 g	TK-Erbsen
2	Schalotten
1	Zitrone
200 ml	Sahne
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Weißwein
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Carpaccio und Salat:

2 Stück	vorgekochte Rote Bete
1 Bund	Rucola
1	Zitrone
200 g	Feta
50 g	Walnüsse
2 EL	Honig
1 EL	mittelscharfer Senf
100 ml	Balsamico-Essig
100 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Brotchips mit Tomatensalsa:

1	Baguette
250 g	Cherrytomaten
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1	Chilischote
1 Bund	Basilikum

Zubereitung

Für die Erbsensuppe Schalotten abziehen und würfeln. Mit Öl in einem Topf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Gemüsefond, Sahne und Erbsen hinzugeben. So lange kochen, bis die Erbsen weich sind. Nun die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen und erneut pürieren, bis eine schaumige Konsistenz entsteht.

Rote Bete in dünne Scheiben hobeln und als Carpaccio kreisförmig auf einen Teller geben. Aus Honig, Senf, Öl und Essig ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola mit Dressing marinieren und auf die Rote Bete setzen. Walnüsse und Schafskäse darüber verteilen und etwas Zitronenzeste darüber reiben.

Brot in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten. Schalotten abziehen, würfeln und in einer weiteren Pfanne mit etwas Knoblauch anschwitzen. Tomaten fein würfeln, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit Schalotten und Knoblauch vermengen.

Erbsensuppe in ein Glas geben, neben dem Carpaccio anrichten und zusammen mit den Brotchips und der Tomatensalsa servieren.



Vorspeise: „Gurkensuppe mit Käse-Speck-Stangerl“ von Margita Greyer

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1	Salatgurke
1	kleine Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Scheibe	Ingwer
250 ml	Schlagsahne
250 ml	Gemüsefond
2 EL	Tomatenmark
1 TL	süßer Senf
5 Stängel	Dill
1 Prise	Chilisalz, zum Würzen
50 ml	neutrales Öl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Stangerln:

120 g	fertiger Blätterteig
100 g	Bauchspeck
100 g	Emmentaler
1	Ei
1 Prise	Chilisalz, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen.

Für die Gurkensuppe Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl und Butter glasig anschwitzen. Tomatenmark und Senf dazugeben, anbraten und mit Fond und Sahne aufgießen. Gurke schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten kochen. Knoblauch und Ingwer abziehen und reiben. Zusammen mit Dill und Chilisalz hinzufügen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und aufschäumen.

Für die Stangerln Blätterteig in dünne Streifen schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen. Speck und Käse in Scheiben schneiden und auf die Blätterteigstreifen legen. Zu Spiralen drehen, mit Chilisalz und Pfeffer bestreuen und im Ofen circa fünf Minuten goldgelb backen.

Die Gurkensuppe im tiefen Teller anrichten, Käse-Speck-Stangerl dazulegen und servieren.



Vorspeise: „In Basilikumöl gebratene Garnelen mit Vanille-Zwiebeln, Thaispargel-Joghurt-Salat und gratinierten Honig-Feigen“ von Timon Gosch-Huper

Zutaten für zwei Personen

Für den Thaispargel-Joghurt-Salat:

125 g	Thaispargel
2	rote Paprika
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Joghurt
1 EL	weißer Balsamico
½ Bund	Schnittlauch
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen und Vanillezwiebeln:

4	Riesengarnelen
4	Cocktailtomaten
1	Speisezwiebel
50 ml	Weißwein
½ Bund	Basilikum
1	Vanilleschote
50 g	Zucker
	Olivenöl, zum Braten
	Meersalz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die überbackenen Feigen:

4	Feigen
50 g	Ziegenkäse
4 TL	flüssiger Honig
1 Bund	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Salat Thaispargel waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und circa fünf Minuten bissfest garen. In Eiswasser abschrecken. Einige Spargelköpfe beiseitelegen. Paprikaschoten häuten, von Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Spargel und Paprika mischen und mit Salz, Pfeffer, Öl und Balsamico würzen. Schnittlauch waschen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Schnittlauch unter den Joghurt mischen. Alles abwechselnd in Gläsern schichten. Mit einigen Spargelspitzen garnieren.

Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Schalen aufheben.

Cocktailtomaten waschen und vierteln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Zucker karamellisieren und Vanillemark dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Tomatenviertel dazugeben und weich werden lassen.

Basilikumstiele mit Olivenöl zu einem Öl pürieren. Schalen der Garnelen darin anbraten. Nach fünf Minuten herausnehmen und Garnelen darin anschwenken.

Für die überbackenen Feigen die Feigen waschen, mit einen kleinen Messer einschneiden, in eine ofenfeste Form legen und vorsichtig auseinander klappen. Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und jeweils etwa vier Würfel in eine Feige drücken. Honig über Käse und Fruchtfleisch verteilen. Auf jede Frucht einige Blätter Rosmarin legen und kräftig mit Pfeffer würzen. Etwa 15 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse zerlaufen und angebräunt ist.

Thaispargel-Joghurt-Salat, Garnelen auf Vanillezwiebeln, Basilikumöl sowie überbackene Feigen auf Tellern anrichten und servieren.