

| Die Küchenschlacht - Menü am 07. Juni 2016 |
„Vorspeise“ mit Alexander Herrmann



Vorspeise: „Variation von der Jakobsmuschel mit Karotten-Gazpacho und Weißwein-Dill-Schaum“ von Stefan Pries

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln
3 Scheiben Parmaschinken
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 1 cm
3 Zweige Salbei
2 EL Butterschmalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum:

1 Schalotte
1 Zitrone
75 ml Weißwein
100 ml Sahne
1 TL Zucker
½ Bund Dill
4 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gazpacho:

2 Karotten
1 Knolle Ingwer à 1 cm
1 Orange
¼ TL gemahlener Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Jakobsmuscheln diese kurz waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen, etwas zerdrücken, Ingwer schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. 3 Muscheln mit Pfeffer würzen und mit Salbei in den Parmaschinken wickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Die Muscheln von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten und die Pfanne vom Herd nehmen.



Für den Schaum in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln, anschwitzen und etwas Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne angießen, aufkochen, gehackten Dill dazugeben, mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Stück Butter zugeben und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Für das Gazpacho 2 Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. In einem Topf mit 50 ml Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Von der Orange die Hälfte der Schale reiben und den Saft auspressen. 1 cm Ingwer schälen, fein würfeln, zu den Karotten geben und fein pürieren. Karottenpüree mit etwas Koriander, Salz und Pfeffer würzen.

Die Variation von der Jakobsmuschel mit Karotten-Gazpacho und Weißwein-Dill-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Gelbe Paprika-Schaumsuppe mit krossem Petersfisch-Spieß und knuspriger Sesamstange“ von Elisabeth Noelle

Zutaten für zwei Personen

Für den Speiß:

2	Filets vom Petersfisch à 130 g
75 g	Mehl, zum Mehlieren
3 EL	neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe:

5	gelbe Paprika
1	rote Chili
1 Knolle	Ingwer à 5 cm
3 Stangen	Zitronengras
3	Schalotten
500 ml	Geflügelfond
150 ml	trockener Weißwein
100 ml	trockener Wermut
250 ml	Sahne
250 g	Crème Fraîche
75 g	Butter
50 g	Parmesan
½ TL	Kurkuma
2 EL	neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Blätterteigstange:

2 Platten	Blätterteig
1 TL	schwarzer Sesam
1 TL	weißer Sesam

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Paprika und Chili von Kerngehäusen und Scheidewänden befreien und in feine Würfel schneiden. Ingwer und Zitronengras klein hacken.

Für die Knusperstangen den Blätterteig leicht ausrollen, in Bahnen schneiden, mit dem Sesam bestreuen und zu dünnen Stangen drehen. Im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Schalotten abziehen und mit Paprika, Chili, Zitronengras und Ingwer in einen Topf mit Öl geben. Mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen lassen und mit einem Stabmixer aufmixen. Durch ein Sieb passieren. Weißwein, Wermut, Sahne, Butter und Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für den Fisch diesen waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mehlieren. In einer Pfanne mit Öl ca. 2 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und auf einen Spieß stecken.

Die gelbe Paprika-Schaumsuppe in tiefen Tellern anrichten, die Spieße die Teller legen, Knusperstange dazu reichen und servieren.



Vorspeise: „Kohlrabisuppe mit Brez'n-Pflanzerl“ von Oliver Löhr

Zutaten für zwei Personen

Für das Pflanzlerl:

250 g	Rinderhackfleisch
1	Laugenbrezel
3 EL	Semmelbrösel
2	Schalotten
1	Zitrone
1	Ei
100 ml	Milch
4 EL	Butter
4 Zweige	glatte Petersilie
4 Zweige	Thymian
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe:

100 g	Kohlrabi
100 g	Kartoffeln
2 Stangen	Frühlingszwiebeln
500 ml	Gemüsefond
1 TL	Currypulver
5 TL	Crème fraîche
3 EL	Tabasco
3 EL	Butter
1 TL	Zucker
1	Muskatnuss, zum Reiben
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Suppe Kohlrabi und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Von den Frühlingszwiebeln die äußere Schale entfernen und die Stiele in feine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Gemüse hinzufügen, kurz anbraten, mit dem Fond aufgießen und ca. 12 Minuten weich kochen lassen.

Für die Pflanzlerln Laugenbrezel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen, mit 1 EL Butter in einer Pfanne anschwitzen und Milch angießen. Über die Brezelscheiben gießen und vermengen. Rinderhackfleisch und Semmelbröseln zur Brezelmasse geben, Ei und fein gehackte Petersilienblätter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu Pflanzlerln formen und in einer großen Pfanne mit aufschäumender Butter, Thymian und einigen Zitronenzesten anbraten und bei schwacher Hitze garen.

Kartoffeln und Kohlrabi mit einem Stabmixer pürieren. Mit Curry, Tabasco, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Mit Muskat würzen.



Die Kohlrabi-Suppe in einem Teller anrichten und 2 kleine Pflanzlerl in die Mitte setzen. Kurz vor dem Servieren noch 1 TL Crème fraîche in die Suppe geben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Vorspeise: „Grammelknödel mit Sauerkraut“ von Stefanie Gaismayer

Zutaten für zwei Personen

Für den Grammelknödel:

400 g	mehlig kochende Kartoffeln
75 g	Hartweizengrieß
100 g	Kartoffelstärke
150 g	Grieben
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
1	Ei
1 TL	Butter
½ Bund	glatte Petersilie
1	Muskatnuss, zum Reiben
2 EL	Butterschmalz, zum Anbraten
	feines Salz

Für das Sauerkraut:

200 g	Sauerkraut
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
500 ml	Hühnerfond
1 EL	Zucker
2	Lorbeerblätter
2	Wacholderbeeren
	Butterschmalz, zum Anbraten

Zubereitung

Für die Knödel die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen.

Für das Kraut Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Sauerkraut in die Pfanne geben und kurz anrösten. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Zucker in die Pfanne geben. Mit Hühnerfond ablöschen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren unterrühren.

Für die Füllung Grieben fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel in Butterschmalz frittieren und Grieben mit Petersilie untermengen. In der Moulinette hacken.

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen.

Kartoffeln abseihen, schälen und durch eine Presse drücken. Mit Ei, Stärke, Grieß, Salz, Muskat und Butter zu einem Teig kneten und daraus kleine Knödel formen. Knödel mit der Griebenmasse füllen und im Salzwasser garen bis diese oben schwimmen.

Die Grammelknödel mit Sauerkraut auf Tellern anrichten, mit Petersilie und klein gehackten Grammeln garnieren und servieren.



Vorspeise: „Lachs-Tatar auf Fenchel-Carpaccio mit gratinierten Austern“ von Mattia Giannone

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

1	Lachsfilet à 200 g
1	rote Zwiebel
10	schwarze Oliven
10	Kapern
1	Zitrone
2 EL	Olivenöl
50 ml	weißer Balsamico
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gratinierten Austern:

4	Austern
150 g	Blattspinat
3	Eier
1 TL	Weißwein
100 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Carpaccio:

1 Knolle	Fenchel
1 TL	Dijon-Senf
1 TL	Honig
1 Bund	Dill
2 EL	Olivenöl
50 ml	weißer Balsamico

Für die Garnitur:

1	Rispen tomate
2	Kirschtomaten
2	getrocknete Tomaten
2 Zweige	Rosmarin

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Grill vorheizen.

Für das Tatar Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Rote Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Lachs, Zwiebeln, Kapern und Oliven vermengen und mit wenig Zitronensaft, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gratinierten Austern diese öffnen, das Fleisch herausnehmen, die Schale säubern und auf Eis zwischengelagern. Wasser in einem Topf aufkochen, Blattspinat ca. 3 Minuten darin aufkochen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Salz abschmecken und in die Austernschale



geben. Eier trennen, drei Eigelb in eine Rührschüssel geben und Weißwein, Salz und weißen Pfeffer hinzugeben. Über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Butter in einem Topf schmelzen lassen, leicht abkühlen lassen und mit der Ei-Masse verrühren.

Für das Carpaccio Fenchel in hauchdünne Scheiben hobeln. Olivenöl, Senf, Honig und Balsamico miteinander vermischen und über das Carpaccio geben. Dill abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und unterrühren.

Das Austernfleisch auf den Blattspinat fixieren, mit der Sauce übergießen, in den Ofen geben und ca. 4 Minuten goldbraun gratinieren.

Das Lachs-Tatar auf Fenchel-Carpaccio mit gratinierten Austern auf Tellern anrichten und servieren.