

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. März 2016 |

„Vorspeise“ Alfons Schuhbeck



Vorspeise: „Ravioli mit Tomaten-Ziegenkäse-Füllung mit Nussbutter und Feldsalat“ von Karina Lange

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

200 g Pastamehl, doppelgriffiges Mehl Type 00
1 Ei
Feines Salz, zum Abschmecken

Für die Füllung:

125 g Ziegenfrischkäse
125 g Ricotta
60 g Pinienkerne
125 g getrocknete Tomaten
75 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nussbutter:

15 g Pinienkerne
75 g Butter

Für den Salat:

6 Cocktailtomaten
150g Feldsalat
1 EL Pinienkerne
½ Knoblauchzehe
1 Schalotte

Für das Dressing:

2EL Olivenöl
1½ EL Balsamico-Essig
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Ravioli Ei aufschlagen. Aus Pastamehl, Ei, 50 Milliliter Wasser, Salz und Safran einen geschmeidigen, nicht klebenden Teig kneten. Falls der Teig klebt, noch etwas Pastamehl unterkneten. Teig circa 30 Minuten in einer mit einem Küchentuch abgedeckten Schüssel ruhen lassen.



Für die Füllung Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten. Getrocknete Tomaten abtropfen. Ricotta, Ziegenfrischkäse, Tomaten und 60 Gramm Pinienkerne mit einem Mixstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und beiseite stellen.

Nudelteig zu einem dünnen Teig ausrollen. Eine runde Form ausstechen. Einen Teelöffel Füllung in die Mitte der Platte setzen, zu einem Halbkreis zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. So fortfahren, bis der gesamte Teig und die gesamte Füllung aufgebraucht ist.

Für den Salat die Tomaten waschen und kleinschneiden. Den Feldsalat waschen und trocknen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und ganz fein schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Für das Dressing Öl und Essig vermengen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den Salat vermengen und das Dressing darübergeben.

Butter mit Pinienkernen in einem Topf schmelzen lassen, warm halten, nicht bräunen.

Ravioli in kochendes, gesalzenes Wasser geben und die Temperatur herunterschalten. Ravioli vier Minuten kochen. Wenn die Nudeln wieder an die Oberfläche kommen, sind sie gar.

Ravioli gefüllt mit Tomaten-Ziegenkäse-Ricotta mit dem Salat und der Nussbutter auf Tellern anrichten. Den geriebenen Parmesan darübergeben und servieren.



Vorspeise: „Zweierlei Nocken mit brauner Butter auf einem Rucola-Bett“ von Wilma Amort

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsenocken:

150 g	Knödelbrot
50 g	Gouda
50 g	würziger Bergkäse
1	Zwiebel
1 EL	Mehl
2	Eier
100 g	Milch
40 g	Butter
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spinatnocken:

150 g	Knödelbrot
200 g	Blattspinat
30 g	Edamer
30 g	Parmesan
40 g	Butter
2	Eier
50 ml	Milch
2 EL	Mehl
2	Knoblauchzehen
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für die braune Butter:

200g	Butter
------	--------

Für die Garnitur:

100 g	Rucola
½ Bund	Schnittlauch
30 g	Parmesan
1 TL	Olivenöl

Zubereitung

Für die Käsenocken Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Käse fein würfeln. Zwiebeln und Käse mit dem Knödelbrot vermengen. Eier aufschlagen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier, Milch, Mehl und Schnittlauch zum Knödelbrot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einem glatten Teig kneten.



Für die Spinatnocken die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit Butter dünsten. Den Blattspinat waschen, trockentupfen und fein hacken. In den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eier aufschlagen und zusammen mit dem Topfinhalt in einem Mixer pürieren. Den Käse würfeln. Pürierten Spinat, Milch, Käsewürfel, Mehl, Salz und Pfeffer mit dem Knödelbrot vermengen und kräftig durchmischen. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen Nocken formen und diese in Salzwasser fünf bis zehn Minuten sieden lassen.

Für die braune Butter die Butter in einem Pfännchen sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Bröselchen an die Oberfläche steigen. Auf keinen Fall anbrennen lassen! Den Topf vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Ein feines Sieb mit etwas Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern.

Nocken aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen.

Für das Salatbett den Rucola waschen, trocken tupfen und auf Tellern anrichten. Etwas Olivenöl darübergerben und Parmesan darüber reiben. Die Nocken auf das Salatbett setzen. Etwas Schnittlauch fein schneiden und als Garnitur auf die Nocken geben. Zuletzt braune Butter drüber geben.



Vorspeise: „Champignon-Risotto mit Balsamico-Rinderstreifen“ von Simon Tschabold

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

200 g	Risottoreis
200 g	braune Champignons
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Parmesan
40 g	Butter
100 ml	Weißwein
1 Liter	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rinderstreifen:

100 g	Filet vom Rind
1	Limette
100 ml	Balsamico
30 g	Pinienkerne
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Fond in einem Topf auf mittlere Stufe aufwärmen.

Für das Risotto Champignons mit Pilzbürste etwas putzen und in Scheiben schneiden. Ein paar Champignonscheiben zum Anbraten beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten hacken und Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.

In einem breiten Topf die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann den Risottoreis und kurze Zeit später die Champignons hinzufügen und alles ein wenig anschwitzen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend mit Weißwein ablöschen und etwas Fond hinzufügen, so dass der Risottoreis knapp bedeckt ist.

Das Risotto auf mittlerer Stufe mit Deckel köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und etwas Fond hinzufügen. Wenn das Risotto al dente ist, Parmesan hinzufügen und anschließend mit einer Flocke Butter verfeinern.

Für die Rinderstreifen das Rinderfilet in normal dicke Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Dicke des Balsamico diesen zuerst in einem separaten Topf etwas einkochen lassen, damit er eine dicke Konsistenz erhält. Die Rinderstreifen in einer Pfanne scharf anbraten und anschließend im dicken Balsamico wälzen.



In einer kleinen separaten Pfanne die Pinienkerne sowie einige Champignonscheiben ohne Fett anbräunen.

Das Risotto auf Tellern anrichten. Die Rinderfiletstreifen in die Mitte drapieren und die Pinienkerne und einige Champignonscheiben drumherum anrichten und servieren.



**Vorspeise: „Millefeuille von grünem Apfel, Rote Bete und Räucherforelle
& Crêpe mit Forellencreme“ von Anuschka Weidig**

Zutaten für zwei Personen

Für die Forellencreme:

100 g	Räucherforelle
1	Zitrone
1 kl. Stück	Meerrettich
1	Schalotte
100 g	Crème fraîche
100 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
	Butter, zum Abschmecken
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für die Crêpe:

3	Eier
50 g	Butter
250 ml	Milch
120 g	Mehl
4 cl	Cognac
	Salz, aus der Mühle

Für das Millefeuille:

250 g	Räucherforellen-Filets
1 große	vorgegarte Rote Bete
2	Staudensellerie mit Grün
3 Blätter	grüner Salat
3 Blätter	Lollo Rosso
1-2 Wurzeln	frischer Meerrettich
2	Äpfel
1	Zitrone
125 g	Quark
1 Beet	Gartenkresse
1 EL	Honig
1 EL	Himbeeressig
2 EL	Rapsöl
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Crêpe Butter in einem Topf zerlassen und Eier aufschlagen. Beides mit Mehl, Milch, Cognac und einer Prise Salz vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend ein paar Minuten ruhen lassen.



Für das Millefeuille Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Danach mit Zitronensaft beträufeln.

Honig, Essig und Öl miteinander verrühren. Rote Bete ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und darin marinieren.

Salate und Selleriegrün waschen, putzen, kleinschneiden. Etwas Zitronensaft auspressen und mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Salat darin marinieren.

Sellerie schälen und in schräge, sehr dünne Scheiben schneiden.

Meerrettich schälen und fein reiben, dann in den Quark rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun zwei Apfelscheiben auf einen Teller legen und mit Quark bestreichen. Etwas Sellerie und ein paar Blätter Salat darauflegen. Nun ein Stück Rote Bete und ein Stück Forelle. Das Ganze noch einmal wiederholen, sodass ein Türmchen entsteht. Zum Schluss mit Gartenkresse und etwas geriebenem Meerrettich bestreuen.

Dann in eine beschichtete Pfanne ein wenig Teig gießen und hauchdünn verteilen. Nach einer Minute wenden und auf der anderen Seite ebenfalls eine Minute backen. Crêpe aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Forellencrème Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter kurz anschwitzen. Räucherforelle in Stücke zupfen und mit Crème fraîche, Sahne und den Schalottenwürfeln im Mixer zerkleinern.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Meerrettich und Zitronenschale fein reiben und zu der Crème geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Crème auf dem Crêpe verteilen und diesen aufrollen. In Scheiben schneiden und zusammen mit dem Millefeuille auf Tellern anrichten.



Vorspeise: „Zanderfilet auf Sherrylinsen mit Beurre blanc und krossem Speck“ von Klaus-Dieter Braun

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Zanderfilets, küchenfertig, mit Haut, à 250 g
- 1 Zitrone
- Butter, zum Anbraten
- Mehl, zum Mehlieren

Für die Linsen:

- 100 g Beluga Linsen
- 30 g Möhren
- 30 g Lauch
- 30 g Sellerie
- 30 g Schalotten
- 2 cl Sherry
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Chilischote
- 1 Bund Majoran
- Butter, zum Anschwitzen
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Beurre Blanc:

- 2 Schalotten
- 100 ml trockener Weißwein
- 10 ml weißer Balsamico
- 75 ml französischer Wermut
- 100 ml Fischfond
- 100 ml Kalbsfond
- 20 g Butter
- 200 g eiskalte Butter
- 100 ml Sahne
- Speisestärke, zum Binden
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die Garnitur:

- 2 Scheiben geräucherter Bauchspeck ohne Schwarte

Zubereitung

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Linsen in einem Topf mit Wasser geben. Lorbeerblatt und Chili hinzufügen. Linsen bissfest garen.



Für die Beurre Blanc Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter glasig andünsten. Mit Weißwein, Fischfond, Wermut und Essig ablöschen. Auf ein Drittel einreduzieren. Sahne hinzugeben und noch einmal reduzieren. Die eiskalte Butter stückchenweise mit einem Stabmixer einmontieren. So lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist und eine homogene Verbindung mit der Reduktion eingegangen ist. Zum Schluss eventuell noch mit etwas Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sherrylinsen Schalotten abziehen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Lauch waschen und fein würfeln. Schalotten mit Wurzelgemüse in etwas Butter anschwitzen. Gegarte Linsen dazugeben und mit Sherry und Beurre Blanc ablöschen. Majoran abzupfen und fein hacken. Sherrylinsen mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Fisch den Saft einer halben Zitrone auspressen. Zanderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Butter auf der Fleischseite anbraten. Fisch wenden und im Backofen fünf Minuten gar ziehen.

Für die Garnitur Speck in einer Pfanne kross anbraten.

Sherrylinsen auf Tellern anrichten, Zanderfilet darauf legen, mit Speck garnieren und servieren.