

| Die Küchenschlacht - Menü am 09. Februar 2016 |

„Vorspeisen“ Nelson Müller



Vorspeise: „Galette à la crème mit Zucchini-Garnelen-Füllung und Feldsalat“ von Philipp Hanraths

Zutaten für zwei Personen

Für die Galette:

1	Ei
125 g	Buchweizenmehl
15 g	Weizenmehl
125 ml	Wasser
25 ml	Milch
	Butter, zum Ausbacken
	Salz, aus der Mühle

Für die Zucchini-Garnelen-Füllung:

4	Garnelen
1	Zucchini
1	Zwiebel
200 ml	Schlagsahne
100 ml	trockener Weißwein
1 EL	Tomatenmark
	Neutrales Speiseöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

200 g	Feldsalat
1	Zitrone
10 g	Dijon-Senf
10 g	Flüssiger Blütenhonig
50 ml	Rapsöl
20 ml	Aceto-Balsamico
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Galette Buchweizenmehl mit Weizenmehl vermengen, Wasser, Milch, eine Prise Salz und ein Ei unterrühren und den Teig kalt stellen. Eine Pfanne mit Butter einfetten und den Galetteteig dünn ausbacken.

Für die Zucchini-Garnelen-Füllung Garnelen schälen, Darm entfernen. Garnelen waschen und trocken tupfen. Zucchini waschen, längs aufschneiden, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, klein hacken und mit der Zucchini in Öl anbraten. Tomatenmark hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Wein reduzieren lassen, Sahne hinzugeben, aufkochen und bei geringer Hitze fünf Minuten ziehen lassen.



Garnelen mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen klein schneiden und zu der Zucchini-Sauce geben.

Für den Feldsalat Zitrone auspressen. Feldsalat gut waschen. Dijon-Senf mit Rapsöl, Balsamico, Honig und Zitronensaft zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Zucchini-Garnelen-Füllung auf die Galette geben, einschlagen, mit Feldsalat anrichten und servieren.



Vorspeise: „Quinoa-Gorgonzola-Risotto mit karamellisierten Feigen und gerösteten Pinienkernen“ von Sidney Schlange

Zutaten für zwei Personen

Für das Quinoa-Gorgonzola-Risotto:

200 g	Quinoa
50 g	Gorgonzola
2	Schalotten
500 ml	Gemüsefond
100 ml	trockener Weißwein
10 g	Butter
1	Lorbeerblatt
1 Stängel	Minze
	Olivenöl, zum Anbraten
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

Für die karamellisierten Feigen:

2	reife Feigen
	Zucker, zum Karamellisieren

Für die gerösteten Pinienkerne:

10 g	Pinienkerne
------	-------------

Zubereitung

Für das Quinoa-Risotto Schalotten abziehen und klein würfeln. In Olivenöl glasig dünsten. Quinoa beifügen und eine Minute anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. 250 Milliliter des Fonds hinzufügen und mit Lorbeerblatt köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, den Rest nachgießen. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Lorbeerblatt nach etwa 25 Minuten aus dem Risotto nehmen und Gorgonzola unterheben. Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Muskatnuss abschmecken. Minze waschen, Blätter abzupfen und klein hacken.

Für die Feigen in einer Pfanne Zucker schmelzen. Früchte waschen, trocken tupfen, in Spalten schneiden und in Zucker karamellisieren lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Quinoa-Gorgonzola-Risotto mit karamellisierten Feigen und gerösteten Pinienkernen auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.



Vorspeise: „Gebratene Schweineleber mit Rosenkohl-Salat und Tomaten-Knoblauch-Ciabatta“ von Eberhard Räuchle

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

- 1 Schweineleber à 200 g
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffermischung, zum Würzen
- Fleur de Sel, zum Würzen

Für den Rosenkohl-Salat:

- 250 g Rosenkohl
- 1 Schalotte
- 2 EL Cognac
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Majoran
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ciabatta:

- 4 Scheiben Ciabatta
- 6 Cherrytomaten
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 1½ EL Olivenöl
- ½ EL heller Balsamessig
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Schweineleber waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in nicht zu heißer Butter und Olivenöl je Seite zwei Minuten goldbraun anbraten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und ruhen lassen.

Für den Salat Rosenkohl waschen, Blätter abzupfen und eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Schalotten abziehen, würfeln und in der Schweineleber-Pfanne glasig anschwitzen. Rosenkohlblätter dazugeben und mit Cognac ablöschen. Einige Petersilien- und Majoranblätter abzupfen, fein hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ciabatta Tomaten blanchieren, häuten, vierteln, von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Tomaten, Öl, Essig und etwas Petersilie



mischen. Alles kurz in der Pfanne erwärmen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Ciabatta in einer Grillpfanne rösten und mit Tomaten-Knoblauch aus der Pfanne belegen.

Schweineleber, Rosenkohl-Salat und Tomaten-Knoblauch-Ciabatta auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Kartoffelsuppe mit Speck, Lauch und Champignons“ von Gerhilde Puxbaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

2 Scheiben	Tiroler Schinkenspeck
350 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 kleine	Speisezwiebel
20 g	getrocknete Steinpilze
200 ml	Gemüsefond
2 Stängel	Majoran
½ Bund	glatte Petersilie
1 TL	gemahlene Kümmelsamen
2 EL	Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping:

150 g	weiße Champignons
½ Stange	Lauch
75 g	gewürfelter Speck
2 EL	Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kartoffelsuppe Steinpilze in Wasser einweichen. Kartoffeln waschen, schälen, klein würfeln. Zwiebel abziehen, klein würfeln und mit Speckscheiben in Öl anbraten. Getrocknete Steinpilze klein schneiden. Kartoffeln und Steinpilze zu den Zwiebeln geben, mit Gemüsefond und Wasser aufgießen und weich kochen. Speck entfernen. Suppe mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Majoran und Petersilie waschen, Blätter abzupfen, klein hacken und in die Suppe geben.

Für das Topping Champignons und Lauch putzen und in feine Würfel schneiden. Gemeinsam mit den Speckwürfeln in Öl anbraten.

Suppe mit Champignons, Lauch und Speckwürfeln anrichten und servieren.



Vorspeise: „Gefüllte Tomate, Auberginen-Röllchen mit Walnusspaste und Datteln im Schinken-Mantel“ von Megi Balzer

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen-Röllchen:

1 Aubergine
1 Granatapfel
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Walnusspaste:

¼ Zehe Knoblauch
1 rote Chilischote
60 g Walnusskerne
100 ml Geflügelfond
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlene Bockshornsaat
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Kurkuma
1 Msp. Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gefüllten Tomaten:

2 Ochsenherz-Tomaten
1 rote Chilischote
2 Eier
60 g Parmesan
60 g Butter
¼ Bund Schnittlauch
¼ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Datteln im Schinken-Mantel:

4 Scheiben geräucherter Schinken
4 Datteln, entkernt

Zubereitung

Für die gefüllten Tomaten Strunk der Tomaten entfernen, waschen, und die obere Seite deckelartig abschneiden, Deckel aufbewahren. Tomaten aushöhlen. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Dill und Petersilie waschen und klein hacken, etwa einen Esslöffel der Kräuter beiseitelegen. Eier mit einer Gabel aufschlagen und Dill, Petersilie und Chili hinzugeben. In einer Pfanne Butter erhitzen und Eimasse in Servierringe füllen. Eier auf mittlerer Hitze durchgaren. Gegarte Eier aus Servierring lösen, in die ausgehöhlte Tomate



geben. Parmesan über die Tomate reiben und mit dem Deckel verschließen. Schnittlauch waschen, klein hacken und mit den übrig gebliebenen Kräutern Untergrund für die Tomate bilden.

Für die Walnusspaste Nüsse klein mixen. Chilischote von Scheidewänden und Kernen befreien, Knoblauch abziehen, klein hacken und ein Viertel davon mit Salz, Pfeffer, Koriander, Bockshornsaat, Chili, Kreuzkümmel, Kurkuma, Safran und etwas Geflügelfond mit den Walnüssen mixen.

Für die Auberginen-Röllchen die Auberginen waschen, von den Enden befreien und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben beidseitig in Öl braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Granatapfel aushöhlen. Die Auberginenscheiben mit der Walnusspaste bestreichen, einrollen und vor dem Servieren mit Granatapfelkernen bestreuen.

Für die Datteln im Schinken-Mantel jeweils eine Dattel auf einen Schinkenstreifen geben und darin einrollen. Mit Holzstäbchen befestigen und in einer nicht gefetteten Pfanne von allen Seiten kross anbraten.

Auberginen-Röllchen mit Walnusspaste und Granatapfelkernen, gefüllte Tomate auf dem Kräuterbett und Datteln im Schinken-Mantel auf einem Teller anrichten und servieren.