

| Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2017 |

Vorspeise mit Nelson Müller



Thomas Klose

Lachstatar im Wan Tan-Körbchen mit Crème fraîche und Reibekuchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Wan Tan-Körbchen:

4 Wan Tan Teigblätter (TK-Ware)
Öl, zum Frittieren

Wan Tan-Blätter auftauen lassen.

In einer Pfanne Öl auf circa 180 Grad erhitzen. Die Teigblätter einzeln in das heiße Öl geben und mit einer kleinen Kelle die Blätter in der Mitte nach unten drücken, sodass eine kleine Vertiefung entsteht.

Für die Crème:

1 kleine Schalotte
2 Cornichons
1 TL Kapern
200 g Tomaten
1 Limette, davon der Saft
150 g Crème fraîche
½ Bund Schnittlauch
1 Msp. Piment d'Espellette
1 Prise Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in kleine Stücke schneiden. Kapern und Cornichons fein hacken. Tomaten häuten, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken wedeln und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen.

Crème fraîche aufschlagen und mit etwas Limettensaft verfeinern. Mit Chilipulver würzen. Tomaten, Schalotte, Kapern, Cornichons, Fleur de Sel und Schnittlauch und Pfeffer unter die Crème fraîche heben.

Für den Lachs:

200 g Lachsfilet ohne Haut
(Sushi-Qualität)
10 ml Olivenöl
½ Limette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Unmittelbar vor dem Servieren leicht salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln.

Limette halbieren und auspressen. Ein wenig Saft über das Lachstatar träufeln.

Für den Reibekuchen:

300 g festkochende Kartoffeln
2 Eier
1 kleine Zwiebel
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Muskatnuss

Kartoffeln schälen und auf der Reibe reiben.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffel mit Eiern und Zwiebel vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Öl in Pfanne erhitzen. Kleine Kartoffelplätzchen in der Pfanne ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Die ausgebackenen Wan Tan-Körbchen mit dem Lachstatar befüllen und jeweils mit einer Nocke der Creme fraiche Masse garnieren, anschließend servieren.



Johanna Bell-Harti

Ceviche von der Dorade mit Mango-Avocado-Tatar

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

1 Doradenfilet à 150 g, ohne Haut
 1 Limette, davon Saft und Abrieb
 ½ rote Chilischote
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Doradenfilet in sehr feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Limette waschen, auspressen und abreiben. Die Chilischote waschen und klein schneiden. Den Fisch mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz, Pfeffer, Zucker und der gehackten Chilischote marinieren, ruhen lassen.

Für das Mango-Avocado-Tatar:

½ reife Mango
 1 reife Avocado
 ½ Bund junge Zwiebeln
 ½ Limette, davon der Saft
 1 Zucchini
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Mango und Avocado schälen, entsteinen, beides fein würfeln. Limette halbieren und auspressen. Aus Olivenöl, Limettensaft, Salz, Zucker, Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Einen kleinen Teil der Vinaigrette zum späteren Garnieren beiseite stellen. Zucchini waschen, in feine Scheiben schneiden und als Unterlage auf dem Teller anrichten.

In einem Servierring auf dem Zucchinibett zuerst die Avocadowürfel und darauf die Mangowürfel zu einem Tatar-Türmchen schichten. Oben drauf das Ceviche geben, mit einem Dillzweig garnieren. Den Rest der Vinaigrette mit einem Löffel vorsichtig auf dem Türmchen verteilen, anschließend servieren.



Nils Krull

Entenbrust mit Feldsalat, gebratenen Birnenspalten und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

200 g Entenbrust
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut rautenförmig einschneiden. Mit Salz würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Entenbrust auf der Hautseite circa 5 Minuten darin anbraten, wenden und weitere 3 Minuten braten. Die angebratene Entenbrust im Backofen für 12 Minuten weitergaren lassen.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
60 g Walnusskerne
1 Birne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
35 g Roquefort, für die Garnitur

Feldsalat waschen und trocken schleudern. Birne schälen und in kleine Spalten schneiden. Walnusskerne klein hacken. Das Fett aus der Entenpfanne bis auf 1 EL entfernen und die Birnenstücke in dem restlichen Fett hellbraun anbraten. Gehackte Walnusskerne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Roquefort vorsichtig zerbröseln.

Für die Vinaigrette:

3 EL Himbeeressig
6 EL Walnussöl

Himbeeressig und Walnussöl verrühren und mit dem Feldsalat vermischen.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden, mit Feldsalat, Birnenspalten und Walnusskernen auf Tellern anrichten, mit Roquefort garnieren und servieren.



Christian Diepold

Som tam mit Frühlingsrollen

Zutaten für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:

200 g Rinderhackfleisch
 1 Karotte
 1/2 Bund Koriander
 1-2 TL geröstetes Sesamöl
 1 Pck. Reisblätter für Frühlingsrollen
 1 Ei, davon das Eiweiß
 1 Prise Zucker
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte waschen und raspeln. Hackfleisch, geraspelte Karotte und Sesamöl in einer Schüssel gut vermischen. Reisblätter in einer Schüssel mit warmem Wasser anfeuchten, bis sie weich sind. Zu dem Wasser eine Prise Zucker geben, um den Reisblättern später eine goldbraune Farbe zu verleihen. Die Hackmischung in kleinen Portionen in die Reisblätter einrollen, noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und die Enden mit verquirltem Eiweiß verkleben. In einer Fritteuse Fett erhitzen und die Frühlingsrollen hineingeben, bis sie goldbraun gebacken sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Koriander hacken und darüber streuen.

Für den Papaya-Salat (Som tam):

4 Knoblauchzehen
 2 milde Chilis
 4 EL Erdnüsse (geschält)
 2 TL Fischsauce
 2 TL Palmzuckersirup
 2 TL Tamarindensauce
 2 Limetten
 8 Cocktailtomaten
 1 grüne Papaya
 250 g grüne Bohnen
 Thaibasilikum, zum Garnieren

Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Pfanne dabei oft schütteln, damit die Erdnüsse nicht anbrennen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Chili waschen und ebenfalls grob hacken, beides in einem Mörser zerstoßen. Eine Handvoll Bohnen und geröstete Erdnüsse dazugeben und ebenfalls grob anstoßen. Limetten halbieren und auspressen. Limettensaft, Palmzucker, Tamarindensauce und Fischsauce in den Mörser geben und mit einem großen Löffel zu einer Paste verrühren. Papaya schälen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren, mit den Papaya-Streifen vermengen. Die Masse aus dem Mörser hinzugeben, gut verrühren. Thaibasilikum waschen, trocken wedeln und fein hacken.

Die Frühlingsrollen zusammen mit dem Papayasalat auf Tellern anrichten, mit Thaibasilikum garnieren und servieren.



Özlem Aygün

Türkische Hackhörnchen mit Karotten-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Hefeteig:

250 g Mehl
 ½ Hefewürfel
 50 ml Milch
 50 ml Rapsöl
 1 TL Salz
 ½ TL Zucker

Den Ofen auf 40 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

In einem Topf die Milch leicht erwärmen. In einer backofenfesten Schüssel die erwärmte Milch mit 50 ml lauwarmem Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Öl solange vermengen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl hinzufügen und die Masse zu einem Teig kneten. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt in den warmen Backofen stellen.

Für die Füllung:

150 g Rinderhack
 1 Zwiebel
 1 Tomate
 ½ rote Paprika
 Rapsöl, zum Anbraten
 Oreganogewürz, zum Würzen
 Chiliflocken, zum Würzen
 1 TL Türkisches Tomatenmark
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 ½ TL Salz

In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln und Paprika würfeln, zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. Tomate schälen, hacken und zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Mit Oregano, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hörnchen:

1 Ei, davon das Eigelb
 1 TL Milch
 1 EL Mehl
 Sesamkörner, hell und dunkel

Teig aus dem Backofen nehmen und zu einer Kugel formen. Ofen auf 220 Grad Umluft stellen.

Die Teigkugel auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in 6-8 Dreiecke schneiden. Die Hackfüllung jeweils auf der breiteren Stelle des „Dreiecks“ verteilen, den Teig zu einem Hörnchen zusammenrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.

Eigelb und Milch in einer Schüssel verquirlen und die Hörnchen damit einpinseln. Anschließend mit Sesam bestreuen. Die Hörnchen in den Ofen geben und solange backen, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.

Für den Dip:

2 Karotten
 Öl, zum Anbraten
 200 g Schmand
 100 g Quark
 1/2 Knoblauchzehe
 3 Tomaten
 ½ rote Paprika
 ½ Bund frischer Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Eisbergsalat, zum Garnieren

Karotten schälen und raspeln. In einem Topf Öl erhitzen und die Karotte darin leicht andünsten. Paprika klein schneiden und in die Pfanne zu den Karotten geben. Dill waschen, trocken wedeln und eine Handvoll Blätter abzupfen.

Schmand, Quark, Salz, Pfeffer, Chili und abgezupften Dill vermischen. Die abgekühlte Karotten-Mischung und eine halbe, ausgedrückte Knoblauchzehe unter die Masse heben.

Für die Garnitur Tomaten waschen und klein schneiden. Eisbergsalat waschen und ein Blatt auf den Teller legen.

Die gefüllten Hackhörnchen auf Tellern anrichten, den Dip auf das Salatblatt geben, mit Tomaten dekorieren und servieren.