

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. November 2017** ▪
Winterliches Leibgericht mit Nelson Müller



Mattia Gianonne

Sous-vide gegarter Rehrücken mit Walnusskruste, Portweinsauce, marinierten Birnen und getrüffeltem Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

600 g ausgelöster Rehrücken
 150 g Ghee
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 3 Zehen junger Knoblauch
 Pyramidensalz, zum Würzen

Den Rehrücken in 4 Portionen schneiden und mit etwas Ghee, Thymianzweig und Rosmarinzweig in einen Beutel geben und mit dem Vakuuiergerät verschließen. Anschließend ins Sous-vide Becken geben und bei 74 Grad für 15 Minuten garen. Anschließend Fleisch aus dem Beutel nehmen und in einer Pfanne mit übrigem Ghee anbraten. Knoblauch abziehen und die Zehe zum Fleisch geben. Das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen. Mit dem Pyramidensalz würzen.

Für die Walnusskruste:

300 g Walnusskerne
 1 Bund glatte Petersilie
 3 Eier
 150 g Ghee
 80 g Butter
 100 g Paniermehl
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Walnusskruste Petersilie waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen, fein hacken. Eier trennen. Walnusskerne und Petersilie grob hacken. Mit Butter, Eigelbe und Paniermehl gut verrühren.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die marinierten Birnen:

2 Birnen
 1 Limette
 20 ml Mandelöl

Die Birne schälen und in Würfel schneiden. Limette auspressen. Birnen mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.

Für die Portweinsauce:

300 ml Portwein
 100 ml Rotwein
 3 kleine Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 1 Rosmarinzweig
 3 Thymianzweige
 ½ Zimtstange
 1 TL Zimtpulver
 50 g Zucker
 100 ml Kalbsfond
 1 Vanilleschote
 100 g Mehl
 100 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit Schalottenwürfel im Topf paar Minuten sanft anschmoren. Zucker darüber streuen und unter Rühren kurz karamellisieren lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zimtpulver, Zimtstange, Rosmarinzweig und Thymianzweig dazugeben und einrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Portwein und den Kalbsfond hinzugießen, einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles durch ein Sieb passieren. Butter und Mehl vermengen und in die Sauce zum Binden geben.

Für das getrüffelte Kartoffel-Püree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Trüffelbutter
50 ml Milch
1 frischer Wintertrüffel
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Anschließend mit Trüffelbutter und Milch zusammen stampfen. Nach Geschmack mit Muskat und Salz würzen. Den frischen Trüffel darüber hobeln.

Für die Garnitur:

rote Shiso Kresse, zum Garnieren
Goa Kresse, zum Garnieren

Sous-vide gegarter Rehrücken mit Walnusskruste, Portweinsauce, marinierten Birnen und getrüffeltem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Ramona Kuen

Lupinen-Tempeh mit Mandelhaube, Cranberry-Zimt-Sauce, Kartoffel-Lauch-Püree und Blätterteig-Sternchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Lupinen-Tempeh mit

Mandelhaube:

- 1 Lupinentempeh
- 3 Scheiben Toastbrot (vegan)
- 3 Orangen
- 100 ml Sojasauce
- 100 g Mandelblättchen
- 5 EL getrocknete Tomaten in Öl
- 5 EL geröstetes Mandelöl
- Chiliflocken, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Tempeh in Scheiben schneiden und in eine Pfanne geben.

2 Orangen auspressen und den Saft zum Tempeh geben, köcheln lassen. Bei Bedarf noch den Saft der 3. Orange dazugeben.

Sojasauce ebenfalls zum Tempeh geben und weiter köcheln lassen.

Toastbrot und die getrockneten Tomaten in Würfel schneiden und zusammen mit Mandelblättchen, Salz, Pfeffer, Chili und geröstetem Mandelöl zu einer Masse mixen.

Die Tempeh-Scheiben aus der Pfanne nehmen und die Mandelmasse als Haube draufsetzen. Alles für circa 9 Minuten in den Ofen geben zum Überbacken.

Für die Cranberry-Zimt-Sauce:

- 1 Liter trockener Rotwein
- 3 EL Rohrohrzucker
- 100 g Cranberrys
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Zimt

Rotwein in einen Topf geben und einreduzieren lassen.

Cranberrys, Zimt und Rohrohrzucker zugeben und alles gut vermengen.

Speisestärke mit Wasser anrühren, dazugeben und nochmal kurz aufkochen.

Für das Kartoffel-Lauch-Püree:

- 7 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 100 g Margarine
- 150 ml Sojacuisine
- 1 Muskatnuss
- Chiliflocken, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, klein schneiden und in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Lauch abbrausen, trocken tupfen, klein schneiden und in einen weiteren Topf mit kochendem Wasser geben. Gar kochen, abgießen und pürieren. Mit Lauch, Chili, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen. Margarine hinzugeben und mit Sojacuisine verfeinern.

Für die Blätterteig-Sternchen:

- 1 Rolle Blätterteig (vegan)

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Den Blätterteig ausstechen und im Ofen drei Minuten backen.

Lupinen-Tempeh mit Mandelhaube, Cranberry-Zimt-Sauce, Kartoffel-Lauch-Püree und Blätterteig-Sternchen auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Waldner

Lackierte Taubenbrust mit glasierten Zwetschgen, Selleriepüree und Sellerie-Stroh

Zutaten für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 Taubenbrüste, küchenfertig und ausgelöst
 100 g Tannenhonig
 100 ml Sojasauce
 100 ml Austernsauce
 10 g tasmanischer Bergpfeffer
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Haut der Taubenbrüste abziehen. Tannenhonig mit Sojasauce, Austernsauce und Bergpfeffer vermengen. Taubenbrüste von beiden Seiten salzen. In einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und mit einem Pinsel die Taubenbrüste mit der Marinade einstreichen. Anschließend im vorgeheizten Ofen auf dem Rost etwa 12 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Zum Schluss Taubenbrüste in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten, damit die Marinade karamellisiert.

Für die Zwetschgen:

10 Zwetschgen (alternativ TK, aufgetaut)
 1 Orange
 100 ml Portwein
 100 ml Pflaumenwein
 1 Sternanis
 1 Zimtstange
 3 EL Zucker

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwetschgen dazugeben und kurz anbraten. Mit Portwein und Pflaumenwein ablöschen, Sternanis, Zimtstange und ca. 1 TL Orangenesten dazugeben und alles einreduzieren lassen.

Für Selleriepüree & Selleriestroh:

1 Sellerieknolle
 200 ml Sahne
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie waschen, schälen, ca. 400 g grob würfeln und in Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Sahne und Butter aufkochen, Sellerie zugeben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vom restlichen Sellerie dünne Scheiben mit einem V-Hobel, dann in hauchdünne Julienne schneiden und in einem Topf mit heiße Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Zum Anrichten als

Für die Spekulatiusbrösel:

100 g Spekulatiuskekse
 2 EL Butter

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. In einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten.

Lackierte Taubenbrust mit glasierten Zwetschgen, Selleriepüree und Spekulatiusbröseln auf Tellern anrichten, mit Selleriestroh garnieren und servieren.



Noura Veltrup

Hähnchenbrust mit Dattel-Füllung, Aprikosen-Orangen-Sauce und Nussreis

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Hähnchenbrust:

- 2 Hähnchenbrüste, à 200 g
- 100 g entkernte Datteln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Zimt
- 1 Granatapfel, zum Garnieren
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Arabisches 7-Gewürz-Pfeffer, zum Würzen

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Brüste jeweils eine Tasche schneiden.

Die Datteln fein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Datteln, Zwiebel und Knoblauch mit etwas Wasser pürieren. Anschließend mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Die Dattelmasse in das Huhn füllen und mit Zahnstochern fixieren.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Hähnchen herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben. Bei 120 Grad Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten garen lassen. Für die Garnitur Granatapfelkerne herausklopfen und beiseite stellen.

Für die Aprikosen-Orangen-Sauce:

- 50 g getrocknete und geschwefelte Aprikosen
- 2 Orangen
- 3 Frühlingszwiebeln
- ½ Chilischote
- 2 Stiele glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Orange heiß abwaschen und die Schale fein reiben. Den Saft auspressen.

Die Aprikosen fein schneiden und mit dem Orangenabrieb und dem Saft vermengen. Etwa 25 Minuten ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken und im Bratfett der Hähnchenpfanne braten. Die Chilischote ebenfalls fein hacken und dazugeben. Die Orangen-Aprikosen Mischung dazugeben und aufkochen lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Nuss-Reis:

- 125 g Langkornreis
- 30 g Cashewnüsse
- 30 g Pinienkerne
- 30 g blanchierte Mandeln
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Arabisches 7-Gewürz-Pfeffer
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Den Reis waschen, zu der Butter geben und etwa 3 Minuten anbraten. 1 Msp. Zimt und etwas 7-Gewürz-Pfeffer dazugeben. Mit 300 ml Wasser ablöschen und mit Salz abschmecken. Den Reis aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Herd auf die niedrigste Stufe stellen. Nach weiteren 3 Minuten den Herd ausschalten und den Topf noch etwa 10 Minuten auf dem Herd stehen lassen.

Die Cashewkerne, Pinienkerne und Mandeln mit 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne nacheinander goldbraun rösten und unter den gekochten Reis mischen.

Die gefüllten Hähnchenbrüste in Tranchen schneiden, mit dem Nussreis und der Aprikosen-Orangen-Sauce auf Tellern anrichten, mit Granatapfelkernen garnieren und servieren.



Herbert Bernhardt

Lammlachs mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Birnen-Bohnen-Gemüse und Haselnuss-Kartoffel-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse mit

Kräuterkruste:

300 g Lammlachse am Stück
 100 g Semmelbrösel
 30 g Pistazienkerne
 100 g Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund krause Petersilie
 ½ Bund Oregano
 ½ Bund Thymian
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

250 ml trockener Rotwein
 250 ml Kalbsfond
 200 g Schlagsahne
 3 EL ml dunkler Balsamico
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Birnen-Bohnen- Gemüse:

200 g Stangenbohnen
 1 Schalotte
 1 Birne
 40 g gewürfelter Speck
 Butter, zum Aromatisieren
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Haselnuss-Kartoffel-Stampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 3 EL Haselnusskerne
 200 ml Milch
 250 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Meersalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Lammlachs kalt abbrausen, trockentupfen und gegebenenfalls parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Petersilie, Oregano und Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und gemeinsam mit den Pistazienkernen fein hacken. Mit Butter und Semmelbröseln vermengen und die Masse als Kruste auf die Lammfilets geben. Im vorgeheizten Ofen circa sechs Minuten garen.

Rotwein, Fond, Sahne und Balsamico in die Pfanne geben, in der zuvor das Lamm angebraten wurde. Flüssigkeit reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Bohnen waschen, putzen, bissfest garen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Schalotte abziehen und fein hacken. Birne waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen. Bohnen und Birnen hinzufügen, mit Butter aromatisieren, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Abschütten. Nach und nach warme Milch hinzufügen und stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Haselnüsse hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, Butter hinzufügen und mit Meersalz würzen. Nüsse vor dem Servieren über den Stampf geben.

Lammlachs mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Birnen-Bohnen-Gemüse und Haselnuss-Kartoffel-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.



Franziska Schmitt

Hirschfilet mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und selbstgemachten Schupfnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

Zwei Hirschfilets, à 150 g
 1 Orange
 50 Butter
 2 Wacholderbeeren
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Hirschfilets salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Filets von beiden Seite anbraten. Anschließend für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Kurz vor dem Servieren, Butter in einer Pfanne schmelzen. Orange waschen und Zesten von der Schale abziehen. Orangenzenen und Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben und das Hirschfilet in der Butter wenden.

Für die Schupfnudeln:

500 g festkochende Kartoffeln
 200 g Mehl
 1 Ei
 40 g Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben und bissfest garen. Abschrecken, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei, einer Prise Salz und geriebener Muskatnuss vermischen und mit den Händen kneten.

Rollen von circa 1 cm Durchmesser formen, kleine Stücke abschneiden und daraus Schupfnudeln formen

In kochendes Salzwasser geben. Herausnehmen wenn die Schupfnudeln oben schwimmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin schwenken.

Für den Rahmwirsing:

1 Wirsing
 70 g Speck
 1 Schalotte
 150 g Creme Fraiche
 1 EL körniger Senf
 1 EL Traubenkernöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Den Wirsing halbieren, Stunk entfernen und in Streifen schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing kurz darin blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Schalotten darin anschwitzen und den Wirsing dazugeben.

Crème fraîche mit dem Senf verrühren und zu dem Wirsing geben. Alles kurz miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

¼ Knollensellerie
 1 Karotte
 1 Zwiebel
 200 ml trockener Rotwein
 100 ml Portwein
 400 ml Wildfond
 ½ Bund Thymian
 2 Lorbeerblätter
 2 Wacholderbeeren
 1 EL Tomatenmark
 2 EL Mehl
 4 EL Johannisbeergelee
 1 EL Butter
 1 EL Olivenöl

Die Zwiebel abziehen und grob schneiden. Sellerie und Karotte von der Schale befreien und in grobe Stücke schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Tomatenmark anbraten, Gemüse hinzufügen und kurz mit braten. Mit Mehl bestäuben und mit Portwein ablöschen.

Mit Rotwein und Wildfond aufgießen. Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeer in einen Teebeutel geben und dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen.

Sauce durch ein Sieb gießen und mit Butter, Gelee, Salz und Pfeffer verfeinern.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hirschfilet mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und selbstgemachten Schupfnudeln auf Tellern anrichten und servieren.