



| Die Küchenschlacht – „Leibgerichte“ Nelson Müller am 20. Januar 2014 |

Leibgericht: „Rinderfilet mit in Rote-Bete-Saft gekochten Kartoffeln und Meerrettich-Sauce“ von Astrid Loos

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rinderfilet
5	festkochende Kartoffeln, mittelgroß
1	Brötchen
1 Stange	Meerrettich
50 g	Butter
2 EL	Mehl
1 L	Rote-Bete-Saft
125 ml	Milch
	Rinderfond, zum Einweichen
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und salzen. Die Kartoffeln schälen und circa 20 Minuten in dem gesalzenem Rote-Bete-Saft gar kochen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Anschließend zum Weitergaren für circa 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Meerrettich schälen und reiben. Das Brötchen in etwas Rinderfond aufweichen.

Die Milch mit dem Mehl verquirlen. Das Brötchen zusammen mit dem Fond pürieren, in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Milch-Mehl-Mischung zugeben und das Ganze eindicken lassen. Anschließend salzen und pfeffern, ein Stück Butter zugeben und den geriebenen Meerrettich einrühren.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Die Kartoffeln abgießen.

Das Fleisch zusammen mit den Kartoffeln und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Kalbsschnitzel in Sesampanade mit lauwarmem Asia-Kartoffelsalat“ von Philipp Haas

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale à 160 g, dünn geschnitten
400 g	große, festkochende Kartoffeln
250 g	Semmelbrösel
1 Strauch	Radieschen
150 g	Ingwer
4	Frühlingszwiebeln
2	Knoblauchzehen
1	Zitrone
1	Limette
4	Eier
50 g	Mehl
150 g	Sesamkörner
100 g	Mayonnaise
50 ml	Schlagsahne
100 ml	Sesamöl
200 g	Butterschmalz
1 Stiel	Koriander
1 TL	scharfer Dijonsenf
50 g	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und anschließend in Salzwasser bissfest kochen.

Die Zitronen sowie die Limette halbieren und auspressen. Die Mayonnaise mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und je einer Prise Salz und weißem Pfeffer verrühren. Die Mischung mit dem Saft der Limette, dem Zucker und dem Sesamöl abschmecken.

Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein Ingwer hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch zusammen mit dem Ingwer darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Pfanneninhalt und mit der Mayonnaise vermengen.

Den Koriander und die Radieschen waschen und trocken tupfen. Den Koriander, sowie einige Radieschen und die Frühlingszwiebeln klein schneiden und unter den Kartoffelsalat heben.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren, salzen und pfeffern. Die Semmelbröseln und das Mehl in zwei tiefe Teller geben. Die Sahne leicht schlagen und dann mit den restlichen Eiern verrühren. Eine weitere Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel panieren und anschließend in dem heißen Fett goldbraun ausbacken.

Die Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Kabeljau mit Reis, Safran-Berberitzen und karamellisierten Datteln“ von Ilse Schoppe-Marschall

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kabeljaufilet, ohne Haut
10	Datteln ohne Kern
1	Schalotte
200 g	Parboiled Reis
30 g	getrocknete Berberitzen
50 g	Speisestärke
50 ml	Milch
100 g	Butter
100 g	Schlagsahne
100 g	saure Sahne
1 g	Safranpulver
3 EL	mittelscharfer Dijon Senf
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis mit Salz und Wasser bissfest garen.

Die Datteln halbieren und mit etwa zehn Gramm Butter in der Pfanne karamellisieren, dann beiseite stellen.

Das Safranpulver und die Berberitzen mit 30 Millilitern heißem Wasser zugedeckt quellen lassen.

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwa 40 Gramm Butter anschwitzen. Anschließend den Senf dazugeben, mit der Schlagsahne, der sauren Sahne und der Milch ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell das Ganze mit etwas Stärke binden.

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und entgräten. Anschließend die Sauce legen und darin etwa zehn Minuten ziehen lassen.

Die übrige Butter erhitzen und die Berberitzen-Safranmischung darin erwärmen.

Den Reis mit der Safran-Berberitzen-Buttermischung beträufeln, gemeinsam mit dem Fisch auf Tellern anrichten und mit der Senfsauce und den Dattelhälften garnieren.



Leibgericht: „Westfälische Zwiebelsuppe mit Blätterteigzopf“ von Heinz Patt

Zutaten für zwei Personen

100 g	durchwachsener Speck
500 g	Mettenden
2 Scheiben	Kochschinken
1 kg	mehligkochende Kartoffeln
2 Platten	Blätterteig
1 kg	Zwiebeln
2 Scheiben	junger Gouda
20 g	Butterschmalz
1 ½ L	Gemüsefond
	krause Petersilie
	Paprikapulver, rosenscharf
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und ohne Salz in einem Topf mit Wasser gar kochen.

Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Mettenden und den Speck ebenfalls klein schneiden. Anschließend die abgezogenen Zwiebeln und den Speck in einer erhitzten Pfanne anbraten. Anschließend den Fond dazugießen und circa 25 Minuten köcheln lassen. Die Mettenden mit dem Butterschmalz in einer Pfanne anbraten und ebenfalls zu der Suppe dazugeben und circa fünf Minuten mit köcheln lassen. Die fertig gekochten Kartoffeln pressen und zu der Suppe dazugeben, bis diese sämig wird. Nach Bedarf mit Pfeffer, Paprikapulver und etwas Petersilie würzen.

Den Kochschinken und den Käse in Würfel schneiden. Den Blätterteig als Zopf drehen, mit Käse und Schinkenwürfel belegen und für circa zehn Minuten im Backofen bei 180 Grad Umluft backen.

Die Westfälische Zwiebelsuppe auf Tellern anrichten und mit den Blätterteigstangen anrichten.



Leibgericht: „Kartoffelragout mit Weißwurst im Schwarzbrotmantel“ von Julia Wiesmann

Zutaten für zwei Personen

1	Weißwurst
100 g	Kartoffeln
100 g	Schwarzbrot
50 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Ei
100 g	kalte Butter
200 g	Butterschmalz
100 ml	Saure Sahne
100 ml	Gemüsefond
20 ml	Weißwein
1 EL	Weinbrandessig
1 Bund	Thymian
1 Bund	Rosmarin
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
	Petersilie, zum Anrichten
	Mehl, zum Mehlieren
	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Speisestärke, zum Binden
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Etwas Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in dem heißen Fett glasig dünsten. Die gewürfelten Kartoffeln zugeben und mit dem Essig und dem Weißwein ablöschen. Anschließend das Ganze salzen, pfeffern, mit etwas Muskatnuss würzen und anschließend mit dem Fond aufgießen. Den Thymian, den Rosmarin, das das Lorbeerblatt zugeben und mitkochen lassen.

Die Weißwurst von der Haut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Schwarzbrot zerbröseln und das Ei verschlagen. Die Wurstscheiben in etwas Mehl, dem verschlagenen Ei und den Schwarzbrotbröseln panieren. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierte Wurst darin ausbacken.

Sobald die Kartoffeln gar sind, Thymian, Rosmarin, Gewürznelken und Lorbeerblatt entfernen die kalte Butter einrühren und bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Das Kartoffelragout zusammen mit der Weißwurst auf einem Teller anrichten. Mit der Petersilie garnieren und servieren.



Leibgericht: „Lamm-Burger mit pikantem Minz-Gurken-Joghurt“ von Daniel Muth

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammhackfleisch
2	Zwiebelbrötchen
40 g	Salatgurke
1	Tomate
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20 g	zerbröckelten Fetakäse
40 g	Naturjoghurt
4 g	frischer Oregano
20 g	frische Minzblätter
	Butter, zum Anbraten
	Tabasco-Sauce, zum Abschmecken
	Grobkörniges Salz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Gurke schälen, reiben und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Minzblätter waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken. Einen Teelöffel des Knoblauchs mit der Hälfte der Minze unter den Joghurt rühren. Die Gurke unterheben, mit etwas Tabasco-Sauce sowie einer Prise Salz abschmecken und kalt stellen.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Tomate waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Den Oregano klein hacken.

Den Fetakäse zerbröckeln, ein Viertel der fein gehackten Zwiebel, den Oregano und vier Scheiben von der Tomate einschließlich der verbleibenden zehn Gramm Minze in einer großen Schüssel vermengen. Nach Bedarf salzen und pfeffern.

Aus dem Lammhackfleisch zwei Hacksteaks von gleicher Größe und einer Stärke von circa zwei Zentimetern formen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hacksteaks darin scharf von beiden Seiten anbraten. Die Hitze regulieren und circa vier Minuten von beiden Seiten langsam weiterbraten.

Die Zwiebelbrötchen aufschneiden und während der letzten Minute die Brötchen mit der aufgeschnittenen Seite nach unten in einer Pfanne rösten.

Die Hacksteaks auf den getoasteten Brötchen zusammen mit den marinierten Tomatenscheiben anrichten. Den Joghurt mit auf den Teller geben und servieren.