

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Januar 2015 | „Hauptgang und Dessert“ Nelson Müller



Hauptgang: „Seezungenröllchen mit Kartoffelstampf und Blattspinat“ von Sarah Fiedler

Zutaten für zwei Personen

Für die Seezunge:

2 Seezungenfilets, à 200 g, ohne Haut
1 Zitrone
50 g Parmesan
2 EL Weißwein, trocken
40 g Pinienkerne, gemahlen
Meersalz, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Blattspinat:

300 g Blattspinat
1 Zehe Knoblauch
20 g Butter
1 Muskatnuss
Meersalz, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf:

200 g Kartoffeln, festkochend
2 EL Butter
200 ml Milch
1 Muskatnuss
Meersalz, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für den Kartoffelstampf einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Spinat einen Topf mit etwas Wasser erhitzen.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden. Die Kartoffelwürfel im Salzwasser etwa 25 Minuten gar kochen.

Den Blattspinat waschen, und trocken schleudern. Die harten Strünke entfernen. Den Spinat in ein Sieb geben und mit dem heißen Wasser überbrühen. Anschließend gut abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch leicht anbraten. Anschließend den Spinat dazugeben und fünf Minuten dünsten. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Muskat würzen. Den Spinat in eine Auflaufform legen.

Für die Seezunge den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die zweite Hälfte anderweitig verwenden. Die Seezungenfilets kalt abspülen, trockentupfen und mit Zitronensaft und Weißwein beträufeln.



In der Marinade fünf Minuten ziehen lassen, abtupfen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Filets auf der Innenseite mit den gemahlene Pinienkernen bestreuen und den Großteil des Parmesans darüber reiben. Anschließend die Filets aufrollen und die Enden mit je einem

Holzspieß fixieren. Die Röllchen auf den Spinat setzen, den restlichen Parmesan darüber reiben und 25 Minuten im Ofen backen.

Für den Stampf das Wasser der Kartoffeln abgießen. Die Milch und die Butter in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern. Die Butter-Milch zu dem Stampf geben und bei kleiner Hitze kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiß ist. Mit etwas Salz und dem Muskat abschmecken.

Das Seezungenröllchen mit dem Kartoffelstampf und dem Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mohn-Rosinen-Eis mit Birnenkompott und Karamellgitter“ von Sarah Fiedler

Zutaten für zwei Personen

Für das Mohn-Rosinen-Eis:

| | |
|----------|--------------------|
| 50 g | Mohn |
| 2 EL | Rosinen |
| ½ | Zitrone |
| 3 | Eier |
| 200 ml | Sahne, laktosefrei |
| 125 ml | Reismilch |
| 2 cl | Rum, braun |
| 100 g | Honig, hell, fest |
| 1 Schote | Vanille |
| 50 g | Rohrzucker |

Für das Birnenkompott:

| | |
|----------|---------------|
| 250 g | Birnen |
| ½ | Zitrone |
| ½ Pck. | Vanillezucker |
| 25 g | Zucker |
| ½ Stange | Zimt |
| 2 | Nelken |

Für das Karamellgitter:

| | |
|------|--------|
| 2 EL | Zucker |
|------|--------|

Zubereitung

Für das Eis die Rosinen in dem Rum einlegen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Reismilch zusammen mit Mohn, dem Honig und dem Vanillemark und in einen kleinen Topf geben. Die Masse erhitzen und aufkochen. Anschließend von der Herdplatte nehmen. Beim Erkalten der Mohnmasse ab und zu umrühren. Den Saft der halben Zitrone auspressen und untermengen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Rohrzucker zu einer sämigen Masse verrühren. Anschließend zu der Mohnmasse geben. Die eingelegten Rosinen untermengen. Die Eiweiße mit der Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben.

Für das Birnenkompott die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. 125 Milliliter Wasser mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Die Zimtstange und die Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und in das Wasser geben. Anschließend die Birnenstücke dazugeben und zehn Minuten kochen. Den Saft der halben Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft untermengen. Das Gewürzsäckchen entfernen. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen.

Für das Karamellgitter den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren erhitzen, bis er karamellisiert. Anschließend das Karamell in einer Gitterform mit einem Löffel auf Backpapier träufeln und erkalten lassen. Das Mohn-Rosinen-Eis mit dem Birnenkompott in Schalen anrichten, mit dem Karamellgitter garnieren und servieren.



Hauptgang: „Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolafüllung, Senf-Sahne-Sauce und Reis“ von Peter Paukner

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

| | |
|------|---|
| 2 | Schweinsfilet, à 150 g |
| 50 g | Bauchspeck in dünnen Scheiben |
| 3 | Tomaten aus dem Glas, getrocknet, eingelegt in Öl |
| 30 g | Butter |
| 50 g | Gorgonzola |
| 1 EL | Senf, scharf |
| ½ TL | Rosmarin, getrocknet |
| ½ TL | Thymian, getrocknet |
| | Pflanzenöl, zum Anbraten |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für den Reis:

| | |
|-------|----------------------------------|
| 150 g | Wildreismischung |
| 10 g | Butter |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für die Senfsauce:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 50 ml | Sahne |
| 150 ml | Hühnerfond |
| 50 ml | Weißwein, trocken |
| 2 EL | Senf, scharf |
| ½ TL | Rosmarin, getrocknet |
| | Sojasauce, zum Abschmecken |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen und den Reis gar kochen.

Für die Schweinefilets mit einem scharfen Messer eine Tasche in das Fleisch schneiden. Die getrockneten Tomaten würfeln und den Gorgonzola in feine Scheiben schneiden. Das Filet innen mit etwas Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Den Gorgonzola und die Tomaten in den Schnitt legen und mit dem Rosmarin und dem Thymian bestreuen. Je zwei Scheiben Speck so nebeneinander darauflegen, dass eine schöne Fläche entsteht. Die Speckfläche ebenfalls mit dem Senf bestreichen. Anschließend die Filets mit dem restlichen Speck umwickeln. Eine Pfanne mit der Butter und etwas Pflanzenöl erhitzen und die eingewickelte Filets von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Filets im Ofen garen lassen.



Für die Sauce den Bratenrückstand mit etwas Hühnerfond und Weißwein ablöschen. Einen Schuss Sojasauce untermengen. Den Rosmarin dazugeben und bei geringer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Sahne und den Senf in die Sauce rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

Wenn der Reis fast fertig gekocht ist, die Butter untermengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen.

Die Schweinefilets im Speckmantel mit der Gorgonzolafüllung in Scheiben schneiden und mit dem Reis und der Senf-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Salzburger Nockerln mit Erdbeersauce“ von Peter Paukner

Zutaten für zwei Personen

Für die Nocken:

| | |
|----------|---------|
| 2 | Eier |
| 25 g | Butter |
| 100 ml | Milch |
| 1 TL | Mehl |
| ½ Schote | Vanille |
| 25 g | Zucker |

Für die Erdbeersauce:

| | |
|----------|---------------|
| 200 g | Erdbeeren, TK |
| 1 | Zitrone |
| ½ Schote | Vanille |
| 40 g | Puderzucker |

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Erdbeersauce die Erdbeeren auftauen und mit dem Puderzucker mit einem Stabmixer grob pürieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Anschließend das Vanillemark und etwas Zitronensaft mit der Erdbeermasse vermengen.

Für die Nockerln die Butter in eine Auflaufform geben und im Ofen schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Das Mehl untermengen. Die Schneebesens des Handrührgeräts waschen und trocknen. In einer zweiten Schüssel die Eiweiße und den Zucker mit dem Handrührgerät zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Die Eigelbe unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch und das Vanillemark in eine Auflaufform geben und im Ofen kurz erhitzen. Die Schneemasse in großen Nockerln hineinsetzen. Anschließend in den Ofen geben und fünf Minuten backen, bis die Spitzen der Masse dunkelbraun werden.

Die Salzburger Nockerln mit der Erdbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Schweinekotelett mit Weißbierkraut und Kartoffelschmarrn“ von Clemens Martin

Zutaten für zwei Personen

Für das Kotelett:

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 2 | Schweinekotelett, à 220 g, vom Hals |
| 1 Zehen | Knoblauch |
| 1 EL | Butter |
| 1 Knolle | Ingwer, à 2 cm |
| 1 Zweig | Rosmarin |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für das Weißbierkraut:

| | |
|--------|---------------------------------|
| 1 | Räucherspeckschwarte, à 50 g |
| 500 g | Weißkraut |
| 1 | Zwiebel |
| 1 EL | Butter, kalt |
| 125 ml | Geflügelfond |
| 60 ml | Weißbier, mild |
| 2 EL | Apfelmus |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 2 | Wacholderbeeren |
| 10 | Pfefferkörner |
| 1 EL | Puderzucker |
| | Zucker, zum Abschmecken |
| | Cayennepfeffer, zum Abschmecken |
| | Salz, aus der Mühle |

Für den Kartoffelschmarrn:

| | |
|---------|------------------------------------|
| 250 g | Kartoffeln, vorwiegend festkochend |
| 1 | Zwiebel |
| 3 EL | Butter |
| 1 Prise | Kümmel |
| 1 Prise | Majoran |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen.

Für das Weißbierkraut die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Mit dem Weißbier ablöschen und einkochen lassen.



Das Weißkraut in feine Streifen schneiden, dazugeben und etwas andünsten. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Speckschwarte hineinlegen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten schmoren. Die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen füllen und nach der Hälfte der Zeit dazugeben.

Anschließend den Speck und die Gewürze herausnehmen. Das Apfelmus und die Butter unterrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Kartoffelschmarrn die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, bis sie eine bräunliche Färbung entwickelt. Anschließend den Topf von der Herdplatte ziehen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Kartoffeln dazugeben und hell anbräunen. Die braune Butter untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Die restliche Butter untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schweinekoteletts eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa acht Minuten saftig garen. Anschließend im Ofen warmhalten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer weiteren Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Den Knoblauch, die Ingwerscheiben und den Rosmarin in die Butter legen und die Koteletts anschließend darin wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Schweinekotelett mit dem Weißbierkraut und dem Kartoffelschmarrn auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Apfelkompott mit Mandelsahne“ von Clemens Martin

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfelkompott:

| | |
|---------|--------------------------|
| 500 g | Äpfel, süß-herb, knackig |
| 1 | Zitrone |
| 35 g | Sultaninen |
| 2 EL | Apfelsaft |
| 1 EL | Calvados |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 2 EL | Zucker |
| 1 Prise | Zimt |

Für die Mandelsahne:

| | |
|----------|---------------|
| 60 g | Mandelstifte |
| 200 g | Sahne, kalt |
| 2 Schuss | Mandelextrakt |
| 2 EL | Zucker |

Zubereitung

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln und von dem Kerngehäuse befreien. Anschließend in Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Apfelstücke zusammen mit dem Apfelsaft, dem Calvados, zwei Esslöffeln Zitronensaft und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die Sultaninen untermengen und mit dem Zimt und dem Muskat würzen. Das Kompott mit geschlossenem Deckel 20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind.

Für die Mandelsahne die Sahne mit dem Zucker vermengen. Anschließend das Mandelextrakt untermengen. Die Mandelsahne in einem Siphon kühl stellen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten.

Das Apfelkompott in Dessertgläsern anrichten und die Mandelsahne darauf verteilen. Anschließend mit den Mandelstiften garnieren und servieren.



Hauptgang: „Kalbsfilet mit Rucola-Tomaten-Füllung und Safranrisotto“ von Karin Haugeneder

Zutaten für zwei Personen

Für das gefüllte Kalbsfilet:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 2 | Kalbsfilets, à 200 g |
| 4 | Tomaten, getrocknet |
| 100 g | Rucola |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 100 g | Ziegenkäserolle |
| 20 g | Haselnuskerne, gemahlen |
| | Chilipulver, zum Abschmecken |
| | Olivenöl, zum Anbraten |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für das Risotto:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 1 | Zwiebel |
| 200 g | Risottoreis |
| 5 EL | Butter |
| 50 g | Parmesan |
| 600 ml | Gemüsefond |
| 2 g | Safranfäden |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit etwas Wasser erhitzen.

Für das Risotto den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein schneiden. Die zweite Hälfte anderweitig verwenden. Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebelstücke darin glasig andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz anrösten. Anschließend eine Kelle Gemüsefond dazugeben. Den Gemüsefond einkochen lassen und dabei ab und zu umrühren. Nach und nach etwas von dem Fond dazugeben, bis der Reis gar gekocht ist.

Für die Füllung die Hälfte von dem Rucola waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die getrockneten Tomaten kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit dem Rucola kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig abschmecken. Anschließend die Tomatenstücke und die Haselnuskerne untermengen.

Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Eine Tasche in die Filets schneiden. Mit Salz und Pfeffer die Innenseiten der Taschen würzen und mit der Rucola-Tomaten-Masse füllen. Anschließend mit Zahnstocher verschließen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen und die Filets von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen.



Für das Risotto die Safranfäden mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend zu dem Risotto geben und gut verrühren. Die restliche Butter untermengen und den Parmesan darüber reiben. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

Das Safranrisotto mithilfe von Servierringen auf Tellern anrichten, die gefüllten Kalbsfilets daneben platzieren und die Zahnstocher entfernen. Mit dem restlichen Rucola garnieren, den Ziegenkäse mit einem Trüffelhobel darüber hobeln und servieren.



Dessert: „Nougat-Sahne mit karamellisierten Walnüssen und Orangensalat“ von Karin Haugeneder

Zutaten für zwei Personen

Für die Nougat-Sahne:

200 ml Sahne
50 g Nuss-Nugat
20 g Zartbitterschokolade, gekühlt

Für die Walnüsse:

100 g Walnusskerne
2 EL Zucker

Für den Orangensalat:

4 Orangen
4 cl Amaretto
1 Prise Zimtpulver
½ TL Vanillezucker

Zubereitung

Für die Walnüsse eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen und karamellisieren. Die Walnusskerne klein hacken und im Karamell schwenken. Anschließend auf einen Teller mit Backpapier legen und auskühlen lassen.

Für die Nougat-Sahne einen kleinen Topf mit dem Nougat bei schwacher Hitze schmelzen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und anschließend unter das Nougat heben.

Einige der karamellisierten Walnüsse und für die Garnitur bei Seite legen und den Rest klein hacken. Die restlichen Walnüsse unter die Nougat-Sahne heben.

Für den Orangensalat die Orangen schälen, filetieren und die Filets in eine Schüssel geben. Mit Amaretto, dem Zimtpulver und dem Vanillezucker marinieren.

Die Nougat-Sahne mit karamellisierten Walnüssen in Dessertgläser füllen und mit den restlichen karamellisierten Walnüssen bestreuen. Die Schokolade mit einem Käsehobel darüber hobeln. Den Orangensalat daneben anrichten und servieren.