

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2022 ▪
Tagesmotto „Nüsse“ mit Nelson Müller



Carolin Mayr

Kaiserschmarrn mit Walnuss-Eis und Marillenröster

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

150 g Quark
 50 g Schmand
 5 Eier
 1 Zitrone
 50 g Walnüsse
 90 g Zucker
 60 g Maisstärke
 1 Vanilleschote
 Honig, zum Karamellisieren
 Butter, zum Herausbacken

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren. Eier trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel aufschlagen und nach und nach Zucker einrieseln lassen und zu steifem Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. Teig in einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Walnüsse einstreuen und von der Unterseite leicht anbacken. Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

Herausnehmen und Schmarrn zerrupfen. In einer zweiten Pfanne Butter mit etwas Zucker aufschäumen und den Schmarrn darin karamellisieren.

Für das Walnusseis:

2 Eier
 250 ml Milch
 200 ml Schlagsahne
 120 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 100 g Walnüsse
 40 ml Ahornsirup

Eier trennen und Eigelbe, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Milch erwärmen und zum Ei-Zuckergemisch geben und gut verrühren. Die Masse nochmals erhitzen, bis das Eigelb bindet, sie darf nicht aufkochen. Gut durchkühlen, am besten über Nacht im Kühlschrank.

Die Walnüsse hacken, einige für die Garnitur beiseitelegen und in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten und auskühlen lassen. Sahne aufschlagen und mit Walnüssen und den Ahornsirup unter die gekühlte Masse ziehen und in die Eismaschine geben. Zu Eis gefrieren lassen. Die Rührzeit ist von der Maschine abhängig.

Mit den gerösteten Walnüssen und einem Schuss Ahornsirup servieren.

Für den Marillenröster:

250 g frische Marillen
 1 Orange
 1 Zitrone
 25 g Kristallzucker
 1 Schuss Walnusslikör

Marillen waschen, trockenreiben, halbieren und den Kern entfernen. Orangen- und Zitronenzeste herunterschneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Wasser mit Zesten, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und langsam einkochen lassen. Zesten entfernen, mit Likör verfeinern. Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tobias Rieger

Seelachsfilet mit Macadamia-Haselnuss-Kruste, Dill-Sauce und Karottengemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

200 g Karotten
 ½ Stange Lauch
 100 ml Gemüsefond
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten und Lauch putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Gemüse mit dem Öl mischen, salzen, pfeffern und in einer Auflaufform verteilen. Fond darüber gießen und alles um Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.

Für das Seelachsfilet:

2 Seelachsfilet, à ca. 180 g, ohne Haut
 1 Limette
 30 g Macadamianusskerne
 20 g Haselnusskerne
 20 g Parmesan
 10 g weiche Butter
 ½ TL getrockneter Tymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse fein zerkleinern. Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Für die Nusskruste den Parmesan feinreiben und mit Butter, den Nüssen, Limettenschale und -saft verrühren.

Nussmasse mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken, auf dem Fischfilet verteilen und fest andrücken.

Fisch auf das Gemüsebett legen und alles im Ofen für 10-12 Minuten garen.



Um **Seelachs** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 27

Nordostatlantik: Island, Nordsee, Skagerrak, Westlich von Schottland, Rockal, Färöer Inseln, Nordostarktis, Norwegische See, Barentssee stammen und mit dem MSC- oder Naturland-Label zertifiziert sein.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 1 EL Dinkel-Vollkornmehl
 100 ml Gemüsefond
 150 ml Milch, 3,5 % Fett
 1 EL Crème fraîche
 ½ TL scharfer Senf
 ½ TL flüssiger Honig
 ½ Bund Dill
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und mit heißer, zerlassener Butter glasig dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und kurz mit dünsten lassen.

Anschließend mit Gemüsefond ablöschen und die Sauce etwas einköcheln lassen.

Alles fein pürieren, Milch angießen und sämig köcheln lassen. Im Anschluss Crème fraîche und Senf einrühren.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Zum Schluss den Dill fein hacken und unterrühren.

Für die Garnitur:

Gehobelte Haselnüsse
 4 Zweige glatte Petersilie
 1 Limette

Gehobelte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilie feinhacken. Limette in Spalten schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Karotten mit gehobelten Haselnüssen bestreuen, Fisch mit Petersilie, Limettenspalten dazulegen und servieren.



Konstanze Hanke

Steinpilz-Haselnuss-Ravioli mit Petersilien-Haselnuss-Öl, Rucola und Ofen-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß
2 Eier
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Eier mit Mehl und einer Prise Salz vermischen, gut kneten und Teig ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 Handvoll getrocknete Steinpilze
2 EL gehackte Haselnüsse
1 Schalotte
50 g Ricotta
1 Ei
1 EL Butter
125 ml Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Steinpilze in ca. 150 ml heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Das Einweichwasser nicht weggießen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Steinpilze dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, das Einweichwasser der Pilze und ein Eigelb dazugeben und einkochen lassen, die Mischung sollte nicht mehr flüssig sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Haselnüsse trocken in einer Pfanne rösten, dann dazugeben und mit Ricotta verfeinern.

Für das Öl:

25 ml Haselnussöl
25 ml Olivenöl
½ Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
1 Prise grobes Meersalz

Knoblauch abziehen. Petersilie mit Knoblauch, Salz, Olivenöl und Haselnussöl im Mixer pürieren. Mit Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig mit Hilfe der Maschine ausrollen und Füllung in kleinen Portionen auf eine Teigplatten geben. Die zweite Teigplatte auflegen und leicht andrücken. Mit Hilfe eines Ravioliausstechers Ravioli ausstechen und in Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

Für die Ofen-Tomaten:

6-8 Cherrytomaten an der Rispe
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle

Rispe mit Olivenöl einreiben, salzen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Garnitur:

1 Handvoll Rucola
Einige ganze Haselnüsse

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Rucola waschen, trockentupfen und in einer Pfanne kurz durch Butter ziehen.

Rucola auf den Teller geben, Ravioli daraufsetzen, Ofen-Tomaten daneben geben und mit Haselnüssen und Öl garniert servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Walnuss-Kräuterseitling-Pesto mit mariniertem Kohlrabi

Zutaten für zwei Personen

- Für das Pesto:** Die Pilze putzen, sechs Stück zur Seite legen, die anderen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan reiben.
 150 g Kräuterseitlinge
 60 g Walnüsse
 60 g Parmesan
 100 ml Olivenöl
 80 ml Sonnenblumenöl
 Olivenöl, zum Braten
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Im Multi-Zerkleinerer die Walnüsse, Pilze, Parmesan und das Öl zu einem Pesto mixen. Die sechs Pilze in einer Pfanne mit Öl braten.
 Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.
- Für den Kohlrabi:** Kohlrabi schälen und auf einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer vermengen.
 ½ Kohlrabi
 Apfelessig, Marinieren
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Feldsalat waschen und trockenschleudern. Im Rest der Marinade vom Kohlrabi tränken. Als Garnitur verwenden.
 Etwas Feldsalat
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.