

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2020 ▪
„Hauptgang & Dessert“ mit Nelson Müller



Karlheinz Hauser

Wolfshbarsch mit Lardo, Zitronengras-Currysauce und Paprika-Basilikum-Graupen

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfshbarsch:

1 Loup de mer Filet
200 g Lardo di Colonnata
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Braten
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Fisch waschen, trockentupfen und portionieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Wolfshbarsch mit dem Thymian kurz von beiden Seiten anbraten. Dann für 5 Minuten im vorgeheizten Backofen geben, den Lardo auflegen und fertig garen. Fisch mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Für die Sauce:

1 Granny Smith Apfel
1 Banane
1 Zitrone
50 g Ananas
3 Schalotten
4 Stangen Zitronengras
400 ml Sahne
100 ml Weißwein
100 ml weißen Portwein
600 ml Geflügelfond
50 g Jaipur- und Anapura-Curry
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten

Schalotten abziehen und fein würfeln. Apfel, Ananas und Banane schälen, putzen und in etwa walnussgroße Würfel schneiden. Zitronengras putzen und Strunk entfernen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Obst zusammen mit den Schalotten und dem Zitronengras anschwitzen, mit dem Curry bestäuben, weiter anschwitzen und mit Weißwein und Portwein ablöschen. Komplett reduzieren. Mit Geflügelfond und Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Für die Graupen:

250 g Perlgraupen
1 rote Paprika
2 Schalotten
50 g Parmesan
50 g Butter
750 g Geflügelfond
1 Bund Basilikum
10 g edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Graupen kurz unter kaltem Wasser abspülen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Paprikawürfel- und pulver hinzugeben und kurz anschwitzen. Graupen ebenfalls hinzugeben und mit Geflügelfond nach und nach aufgießen, bis die Graupen gar sind. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Parmesan, Basilikum und Pinienkerne unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan
Hojiblanca Olivenöl

Die Graupen in einem tiefen Teller anrichten. Den Fisch mit dem Lardo obenauf geben und mit der Zitronengras-Currysauce vollenden.



Thomas Martin

Taube mit glasierten Mairübchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Taube und Sauce:

2 Tauben Royal
50 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
20 g kalte Butterwürfel
200 ml roter Portwein
200 ml Rotwein
200 brauner Kalbsfond
50 ml Sonnenblumenöl
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Taube waschen, trockentupfen und von allen Seiten salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die ganze Taube von allen Seiten kräftig anbraten, dann kurz in den Ofen schieben. Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides im Bratfett der Taube anschwitzen. Taube aus dem Ofen nehmen, zum Knoblauch und den Schalotten in die Pfanne geben und scharf anbraten. Taube aus der Pfanne nehmen und im Ofen 20 Minuten weitergaren.

Währenddessen den Knoblauch und die Schalotten im Bratensatz der Taube mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen und einkochen.

Taube aus dem Backofen nehmen und die Flügelknochen auslösen, in die Sauce geben und mitkochen. Taube im Ofen nachgaren und die Brüste auslösen. Brüste in Öl anbraten und würzen. Warmstellen.

Kurz vorm Servieren die Sauce passieren, erneut einkochen und mit kalter Butter binden. Zusammen mit der Taubenbrust servieren.

Für die Mairübchen:

1 Mairübchen
20 g Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Mairübchen putzen und tournieren. Butter in einem Topf erhitzen und die Rübchen darin anschwitzen. Ein paar Tropfen Wasser dazu geben und gut durchschwenken. Leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Ruffer

Riesengarnelen auf Safranrisotto mit rotem Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
40 g Butter
80 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
1 g Safranfäden
2 EL Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Risottoreis zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Safranfäden zugeben. Gemüsefond separat zum Kochen bringen und immer nur so viel zum Risottoreis zugeben, dass der Reis leicht bedeckt ist. Risottoreis nur leicht köchelnd und langsam rührend ca. 20 Minuten garen. Am Ende der Kochzeit sollte der ganze Fond vom Reis aufgesogen und der Reis nur noch leicht körnig sein. Parmesan reiben. Butter und geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Riesengarnelen aus dem Panzer befreien, säubern und leicht einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl beidseitig ca. 2 Minuten braten.

Für das Pesto:

½ Knoblauchzehe
½ rote Chilischote
50 g Pinienkerne
120 g getrocknete Tomaten in Öl
30 g Rosinen
40 g Parmesan
125 ml Olivenöl
½ Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne trocken hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Parmesan reiben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl holen und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Chilischote entkernen und zusammen mit Rosinen, abgetropften Tomaten, Petersilie, Parmesan, der halben Knoblauchzehe, den abgekühlten Pinienkernen und Olivenöl in einem Küchenmixer zu einem feinen Pesto mixen. Das rote Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Wildkräuter
½ Zitrone
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wildkräuter abbrausen, trockenwedeln und mit Öl, einem Spritzer Zitronensaft und Salz vermischen.

Das fertige Safranrisotto auf zwei Teller verteilen, die Riesengarnelen anlegen, mit dem Pesto garnieren und mit Wildkräuter verziert servieren.

Alle drei Köche bereiten das Dessert von Alexander Kumptner zu



Schokoladen-Tarte mit gepfeffertem Ananas und Sabayon

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

125 g dunkle Schokolade, mind. 70%
4 Eier
175 g Butter
150 g glattes Mehl
60 g Zucker
50 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Puderzucker, Mehl, 75 g Butter und Vanillezucker rasch verkneten und ruhen lassen. Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und vorsichtig in ausgebutterte, kleine Tarteformen einlegen. Den überschüssigen Rand abschneiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen für ca. 5 Minuten blind backen.

Drei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit restlicher Butter über Wasserdampf schmelzen. Zucker, ein ganzes Ei und drei Eigelbe schaumig schlagen. Die maximal lauwarmer Schokoladen-Butter-Mischung gut verrühren und unter die Eimasse ziehen. In die Mürbteigschalen geben und bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für die Ananas:

100 g Ananas
1 TL Butter
2 cl Rum
2 Nelken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ananas schälen und den Strunk entfernen. Auf einer Aufschnittmaschine hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter aufschäumen, pfeffern und die aufgeschnittene Ananas darin einmal durchschwenken. Nelken hinzugeben. Mit Rum ablöschen und flambieren, leicht glasieren und servieren.

Für die Sabayon:

3 Eier
130 ml trockener Weißwein
60 g Zucker

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Zucker und dem Weißwein in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen vorsichtig aufschlagen, bis ein cremiger Weinschaum entsteht.

Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und mit der gepfefferten Ananas und der Sabayon servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Churros mit Rhabarber-Kompott

Zutaten für zwei Personen

- Für die Churros:** 55 g Butter
3 Eier
100 g Mehl
1 EL Zucker
1 EL Puderzucker
1,5 L neutrales Öl, zum Frittieren
- Die Butter in Würfel schneiden und diese mit 175 ml Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Puderzucker hinzufügen und mit einem Schneebesen einrühren. Mehl durch ein Sieb geben und dazugeben, bis ein Brandteig entsteht. Masse lauwarm abkühlen lassen und Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Öl auf 180 Grad erhitzen. Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (0,5 bis 1 cm Durchmesser) füllen. Etwa 5 cm lange „Pommes“ in das Fett gleiten lassen. Churros etwa 3 Minuten goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Churros mit etwas Puderzucker bestäuben.
- Für das Rhabarber-Kompott:** 5 Stangen Rhabarber
50 ml Grenadine
500 g Zucker
- Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Grenadine und etwas Wasser ablöschen. Rhabarber dazu geben und alles 5 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.