

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2020 ▪  
Warenkorb „Spitzkohl, Strudelblätter, Muskatkürbis“ mit Nelson Müller

## Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone   Limette   Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse-, Fleisch-, Fischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer
Backpulver	Paniermehl	Butterschmalz
Eiswasser		

### Pflichtzutaten:

**Spitzkohl**

**Strudelblätter**

**Muskatkürbis**

### Zusätzlicher Warenkorb:

1. Rinderfilet
2. Süßkartoffeln
3. Steinpilze
4. Cayennepfeffer
5. Kürbiskerne
6. Crème fraîche



Valera Tokarev

## Frühlingsrollen mit Rindfleisch-Spitzkohl-Füllung und Kürbis-Relish

Zutaten für zwei Personen

**Für die Frühlingsrollen:**

- 2 Strudelblätter
- 300 g Rinderfilet
- 200 g Spitzkohl
- 10 Steinpilze
- 1 Süßkartoffel
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 Schuss Fleischfond
- 1 Bund glatte Petersilie
- Olivenöl, zum Anbraten
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Butterschmalz, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und für einige Minuten scharf in Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden (etwas Knoblauch beiseitelegen) und in einer anderen Pfanne glasig dünsten. Steinpilze putzen und klein schneiden. Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und in feine Julienne schneiden. Süßkartoffel schälen und auch in Julienne schneiden. Süßkartoffel, Pilze und Spitzkohl zum Zwiebel-Knoblauch-Gemisch geben und sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien, klein hacken und zusammen mit restlichem Knoblauch zum Kohl geben. Fond hinzufügen. Ca. 10-15 Minuten weiterbraten, bis die Masse sich etwas reduziert hat, dann gehackte Petersilie unterheben. Masse zusammen mit den Rinderstreifen anschließend auf zwei Strudelblätter verteilen und zu Frühlingsrollen einrollen. In einer hohen Pfanne mit Butterschmalz oder in einer Fritteuse 2-3 Minuten frittieren, bis die Rollen goldbraun sind.

**Für das Relish:**

- ¼ Muskatkürbis
- 1 Zwiebel
- 3 Schalotten
- 80 ml Rinderfond
- 125 ml Weißwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Zucker

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und je nach Geschmack fein hacken. Schalotten abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Kürbis schälen, von Kernen befreien und raspeln. Kürbisraspeln zu den Schalotten geben und mitdünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen. Rinderfond, Rosmarin und Thymian hinzufügen und die Flüssigkeit offen auf ca. 100 ml einköcheln lassen. Als Dip in einer Schale servieren.

**Für die Garnitur:**

- Einige Steinpilze

Die Rollen auf einem Teller schön anrichten. Steinpilze putzen, vierteln, scharf anbraten und fächerförmig ausbreiten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Hollerer

## Gebratenes Rinderfilet und cremiges Spitzkohl-Steinpilz-Ragout im gebackenen Strudelblatt mit süßsaurem Muskatkürbis und Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets waschen, trockentupfen und in Butterschmalz in einer Grillpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und halbieren. Jeweils die eine Rinder-Hälfte ganz lassen und die andere in Tranchen schneiden. Zum Servieren die Tranchen über das halbe Rinderfilet legen.

### Für das Ragout im Strudelblatt:

1 Spitzkohl  
2 Steinpilze  
4 Strudelblätter  
2 Schalotten  
1/16 L Sahne  
1 EL Crème fraîche  
125 ml Weißwein  
1 Schuss Gemüsefond  
Butterschmalz, zum Braten  
Butter, zum Einfetten

Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und in Julienne schneiden. Pilze putzen. Schalotten abziehen. Steinpilze und Schalotten länglich schneiden und zusammen mit dem Spitzkohl in Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und dann mit Sahne aufgießen. Crème fraîche hinzugeben und das Ragout evtl. mit Fond verdünnen.

Jeweils 2 quadratförmige Strudelblätter in eine gebutterte Muffinform legen, andrücken und für einige Minuten blindbacken. Das Ragout kurz vorm Servieren in die gebackenen Strudelblätter füllen.

### Für die Sauce:

1 Schalotte  
125 ml Fleischfond  
125 ml Rotwein  
1 Stück kalte Butter  
Butterschmalz, zum Anbraten

Schalotte abziehen, halbieren und in Butterschmalz anbraten. Mit Rotwein ablöschen und Fond hinzugeben. Einkochen lassen und mit Butter abbinden. Zwiebeln herausnehmen.

### Für den Kürbis:

1 Muskatkürbis  
1 Stück Ingwer  
1 EL Honig  
1/16 L Weißwein  
2 EL Weißweinessig  
2 Lorbeerblätter  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muskatkürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ½ cm große Würfel schneiden. Kürbiswürfel in Schmalz anbraten und anschließend mit Essig und Weißwein ablöschen. Honig hinzugeben. Ingwer schälen und klein schneiden. Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Ingwer dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

1 Steinpilz  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilz putzen, in Schmalz anbraten, salzen und pfeffern und in einen Fächer schneiden. Beim Servieren zwischen die Rinder-Tranchen legen. Kürbiswürfel je nach Geschmack mit oder ohne Sud anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Bisrat John**

## **Rinderfilet mit Spitzkohl-Strudel, Steinpilz-Sauce, Süßkartoffelpüree und Kürbis-Ragout**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Rinderfilet:**

400 g Rinderfilet  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
2 EL neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und zusammen mit Thymian und Rosmarin zum Fleisch geben.

Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und im Ofen bei 150 Grad 10 Minuten fertig garen, bis es eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

### **Für das Püree:**

2 Süßkartoffeln  
50 g weiche Butter  
1 EL Crème fraîche  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle

Einen weiteren Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln vom Strunk befreien, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und Schale abziehen. Muskatnuss reiben. Süßkartoffel mit Muskatnuss, Butter, Crème fraîche und Salz im Mixer durchmischen.

### **Für den Strudel:**

2 Strudelteigblätter  
1 Spitzkohl  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Weißwein  
100 ml Gemüsefond  
1 Muskatnuss  
Butter, zum Einreiben  
Olivenöl, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Spitzkohl vom Strunk befreien, putzen, halbieren und in feinen Streifen schneiden. In den Topf dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond hinzugeben und weich köcheln lassen.

Muskatnuss reiben. Spitzkohl mit Cayennepfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter schmelzen und Strudelteigblätter mit der Butter aneinanderkleben. Mit der Butter bepinseln und Spitzkohlmasse auf den Strudelteig legen und einrollen. Erneut mit Butter bepinseln. Im Ofen 15 Minuten backen.

### **Für die Sauce:**

200 g Steinpilze  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Schuss Sahne  
1 Stück Butter  
1 Schuss Weißwein  
1 Schuss Gemüsefond  
1 Zweig Petersilie  
2 EL Olivenöl, zum Braten

Steinpilze putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldgelb anbraten. Schalotte abziehen, klein hacken, mit der Butter zu den Pilzen geben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Pilzsauce mit etwas Knoblauch und Petersilie verfeinern.

### **Für das Ragout:**

1 Musaktürbis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl anschwitzen. Muskatkürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Kürbis in Würfel schneiden, zur Zwiebel geben und mitanschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Petersilie abbrausen,

1 Zweig Petersilie trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben. Ragout mit  
1 Muskatnuss Petersilie, Muskat, Chili, Salz und Pfeffer würzen.  
2 EL Olivenöl, zum Anschwitzen  
Weißwein, zum Ablöschen  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Cayennepfeffer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2020 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



### Muskatkürbissuppe mit Hähnchen-Croustillant

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

300 g Muskatkürbis  
1 Karotte  
1 Stück Sellerie  
1 Apfel (Sorte Cox Orange)  
2 Schalotten  
1 rote Chili  
1 Limette  
300 g Sahne  
1 kleine Ingwerknolle  
100 ml Weißwein  
300 ml Geflügelfond  
5 g Mumbai Curry  
50 g Butter, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle  
Frisch gemahlener Pfeffer

Den Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, von Enden befreien und würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Chili halbieren, entkernen und in Ringe schneiden. Schalotten abziehen und Ingwer schälen. Beides in Würfel schneiden und mit Chili in Butter anschwitzen. Kürbis, Sellerie, Karotte und Apfel dazugeben und Currypulver darüber streuen und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles im Thermomix oder mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Suppe nochmal durch ein Sieb passieren.



Wenn man beim Kochen auf Alkohol verzichten möchte, kann man statt mit Weißwein natürlich auch mit Zitronensäure oder Essig arbeiten.

**Für die Suppen-Einlage:**

1 kleines Stück Muskatkürbis  
1 Löffel Chicken-Chili-Paste  
1 Sternanis  
Butter, zum Abschmecken  
Weißer Balsamico, zum Ablöschen  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Zucker in einem Topf Wasser ziehen lassen. Hitze erhöhen und Kürbis mit Balsamico ablöschen. Sternanis und Chicken-Chili-Paste hinzugeben. Mit Butter abschmecken.

**Für die Croustillants:**

100 g Hähnchenbrust  
4 Strudelteigblätter  
1 Schuss Sahne  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Strudelteig in dünne Streifen schneiden. Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und kurz ins Gefrierfach legen. In 0,5 cm Würfel schneiden und mit Sahne und Salz durch den groben Fleischwolf oder den Multi-Zerkleinerer drehen (alternativ kann man auch feines Bratwurstbrät oder beides für die Farce verwenden und je nach Geschmack noch Gemüse mit reinschneiden). Farce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von der Farce in die Strudelteig-Streifen einrollen und im Öl frittieren. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.



Bevor man eine Farce macht, friert man das Fleisch ein, damit sich das Protein im Fleisch nicht trennt, denn durch das Mixen wird das Fleisch warm und immer wenn Wärme dazu kommt, läuft man Gefahr, dass sich die Struktur auflöst.

**Für die Garnitur:**  
5 g geröstete Kürbiskerne  
10 g Crème fraîche  
2 ml Kürbiskernöl  
Zucker, zum Karamellisieren

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und mit etwas Zucker karamellisieren.

Kürbis-Einlage auf einen tiefen Teller geben. Mit der Kürbissuppe auffüllen. Mit einem Klecks Crème fraîche, den gerösteten Kürbiskernen und dem Kürbisöl garnieren. Mit je einem Croustillant servieren.