

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Januar 2018** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller**



**Melanie Bolai**

**Orangefarbene Tagliatelle alle vongole**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:** Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und sehr fein hacken. Mit dem Tomatenmark, Mehl, Grieß, Salz und den Eiern zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und in typische Tagliatelle-Form bringen. Die fertigen Nudeln kurz antrocknen lassen. Dann in kochendem Salzwasser bissfest garen.

2 getrocknete Tomaten, eingelegt in Öl  
 2 Eier (L)  
 1 EL Tomatenmark  
 100 g Mehl  
 50 g Grieß  
 1 TL Salz, aus der Mühle

**Für die Sauce:** Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser waschen, dabei die Schalen aneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Bereits geöffnete Exemplare entsorgen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Oliven halbieren. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Die Chilischote fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken.

250 g frische Venusmuscheln  
 3 Kirschtomaten  
 1 EL entsteinte schwarze Oliven  
 1 Knoblauchzehe  
 200 ml Weißwein  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 getrocknete rote Chilischote  
 6 EL Olivenöl  
 Fleur de Sel, zum Würzen

Eine große Pfanne erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Knoblauch und Chili darin anbraten. Die Tomaten zugeben, den Weißwein angießen und alles bei starker Hitze einige Minuten kochen. Die Muscheln für vier Minuten in die kochende Flüssigkeit geben.

Die abgetropften Tagliatelle, die Oliven und die Petersilie mit den Muscheln vermengen. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Orangefarbene Tagliatelle alle vongole auf Tellern anrichten und servieren.



**Melanie Bolai**

## **Chili-Schokomousse mit Salzkaramell-Popcorn und Passionsfrucht**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Chili-Schokomousse** Die Zartbitterschokolade raspeln. Die Chilischote halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und kleinschneiden. Die Eier trennen, Eigelb und Eiweiß aufbewahren. Das Eiweiß mit einem Rührgerät zu einem Schnee schlagen und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Hälfte der geraspelten Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Eigelb verquirlen, geschmolzene Schokolade (nicht zu heiß!) unterheben und gut verrühren. Die geschlagene Sahne und den Eischnee nacheinander unterheben. Wenn alles gut vermischt ist, die restliche geraspelte Schokolade in die Mousse geben und verrühren. Zum Schluss die Chilischote unterrühren, die Mousse in zwei Gefäße abfüllen und kalt stellen.

200 g Zartbitterschokolade  
1 rote Chilischote  
3 Eier  
250 ml Sahne

**Für das Salzkaramell-Popcorn:** Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und den Popcornmais dazugeben. Bei geschlossenem Deckel den Mais zu Popcorn werden lassen und beiseite stellen.

50 g Popcornmais  
100 g Zucker  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne erhitzen und darin den Zucker vorsichtig karamellisieren lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Das fertige Salzkaramell über das Popcorn gießen.

**Für die Garnitur:** Die Passionsfrüchte aufschneiden, das Fruchtfleisch herauslöffeln.

2 Passionsfrüchte  
1 EL Kakaobohnen

Chili-Schokomousse in Dessertgläsern anrichten, mit Salzkaramell-Popcorn belegen, mit Passionsfrucht und den Kakaobohnen garnieren, anschließend servieren.



**Roger Ruch**

## **Scaloppine al limone mit Risotto milanese**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Scaloppine al limone:**

4 Kalbsschnitzel á 50 g  
1 Zitrone  
2 EL Mehl  
75 g Zucker  
125 ml trockener Weißwein  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, mit 150 ml Wasser ablöschen und kochen, bis das Karamell aufgelöst ist. Etwas abkühlen lassen.

Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Zesten einer Zitrone abziehen. Anschließend Zitrone schälen und Filets herausschneiden.

Zitronenzesten und -filets im Karamell wenden.

Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. 3 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch portionsweise von jeder Seite kräftig anbraten und herausnehmen. Bratensatz mit Weißwein und 150 ml Wasser ablöschen, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Gebratenes Fleisch, Zitronenzesten und Zitronenfilets aus dem Karamell in die Sauce geben und kurz erhitzen.

### **Für das Risotto milanese:**

100 g Risottoreis  
½ Zwiebel  
25 g Butter  
500 ml Gemüsefond  
250 ml Weißwein  
1 Msp. Safranfäden  
20 g Parmesan  
1 EL Crème fraîche  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond in einem Topf erhitzen. Safran in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis begeben und kurz dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas aufgelösten Safran hinzufügen. Kurz aufkochen und den Fond hinzufügen. Dann offenen Topf bei mittlerer Hitze garen. Geriebenen Parmesan und Crème fraîche begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Scaloppine al limone mit Risotto milanese auf Tellern anrichten und servieren.



**Roger Ruch**

## **Himbeer-Stracciatella-Tiramisu**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Tiramisu:** Die Himbeeren in einer kleinen Schüssel auftauen lassen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und 1 EL Amaretto in einer Schüssel gut verrühren. Schokolade fein hacken und mit Himbeeren und Saft unter die Creme heben.

50 g TK Himbeeren  
125 g Mascarpone  
125 g Magerquark  
20 g Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
3 EL Amaretto  
25 g Zartbitterschokolade  
6 Löffelbiskuits  
2 EL kalter Espresso  
Salz, aus der Mühle

Den Boden einer kleinen Schale mit der der Hälfte Löffelbiskuit auslegen. 2 EL Amaretto und Espresso mischen und die Hälfte über das Löffelbiskuit träufeln. Die Hälfte der Himbeercreme darüber geben und das restliche Biskuit darauf verteilen. Die restliche Likör-Espresso-Mischung darüber geben und mit dem Rest der Creme abschließen. Tiramisu zugedeckt so lange wie möglich kalt stellen.

**Für die Garnitur:** Kurz vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakao bestäuben.

2 EL Backkakao

Das Himbeer-Stracciatella-Tiramisu in Dessertgläsern anrichten und servieren.



**Michaela Karrer**

## **Rinderfilet mit Steinpilzkruste, Kartoffel-Rosetten und gefüllten Cocktailtomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Rinderfilet mit Steinpilzkruste:**
- 2 Rinderfilets, à 200 g
  - 2 Scheiben Baguette
  - 100 g Semmelbrösel
  - 15 g getrocknete Steinpilze
  - 2 Eier
  - 150 g zimmerwarme Butter
  - ½ Bund glatte Petersilie
  - ½ TL Steinpilzpulver
  - Olivenöl, zum Anbraten
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Rinderfilets waschen und abtupfen. Die Baguette-Scheiben in Würfel schneiden. Die getrockneten Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.
- Die Steinpilze ausdrücken, kleinschneiden und in 1 TL Butter anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Pilze herausnehmen und abkühlen lassen. Das Weißbrot in 1 TL Butter anrösten. Die restliche Butter schaumig rühren und mit Eigelb, Steinpilzpulver, gerösteten Brotwürfeln, Semmelbröseln, Pilze vermengen, die gehackte Petersilie hinzufügen und verrühren. 4 EL der Brösel-Masse für die Cocktailtomaten aufbewahren. Die Steaks einölen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Die Steaks in eine Auflaufform legen und mit der Brösel-Masse bestreichen. Die Steaks im vorgeheizten Ofen für 15 Minuten überbacken, bis die Kruste leicht gebräunt ist.
- Für die Kartoffel-Rosetten:**
- 2 Kartoffeln
  - 2 EL Butter
  - Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit Butter austreichen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Leicht salzen und mit Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffelscheiben in die Muffinförmchen in Rosetten-Form schichten. Auf jede Kartoffel-Rosette einen Klecks Butter geben und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
- Für die gefüllten Cocktailtomaten:**
- 5 große Cocktailtomaten
- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Cocktailtomaten waschen und in die Oberseite ein Kreuz einschneiden. Mit der übrigen Brösel-Masse füllen und im vorgeheizten Ofen für 15-20 Minuten überbacken.
- Rinderfilet mit Steinpilzkruste, Kartoffel-Rosetten und gefüllten Cocktailtomaten auf Tellern anrichten und servieren.



**Michaela Karrer**

## **Rotwein-Eis mit beschwipsten Birnenspalten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rotweineis:** Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Schmand, 200 ml Schmand, Sahne, Rotwein, Puderzucker, Vanillemark und Zimt vermischen, die Masse in eine Eismaschine geben.  
 200 ml Sahne  
 150 ml Rotwein  
 100 g Puderzucker  
 ½ Vanilleschote  
 1 Msp. Zimtpulver

**Für die beschwipsten Birnenspalten:** Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Orange waschen und halbieren. Die eine Orangenhälfte auspressen, den Saft aufbewahren und die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.  
 2 Birnen  
 1 Orange  
 3 cm Ingwer  
 200 ml Rotwein  
 1 Zimtstange  
 1 Sternanis  
 3 Nelken  
 Zucker, zum Abschmecken

Den Rotwein in einem kleinen Topf aufkochen und Zimtstange, Sternanis, Nelken, Ingwer und Orangensaft und –scheiben dazugeben. Weiter köcheln lassen und mit Zucker abschmecken. Die Birnenspalten dazugeben, köcheln lassen. Die beschwipsten Birnenspalten anschließend herausnehmen und kalt stellen.

**Für die Garnitur:** Die Orange waschen und 2 dünne Scheiben schneiden.  
 1 Orange  
 1 Zimtstange  
 1 Sternanis

Rotwein-Eis mit beschwipsten Birnenspalten auf Tellern anrichten, mit Orangenscheiben, Zimtstange und Sternanis garnieren und servieren.