

| Die Küchenschlacht - Menü am 25. November 2015 | „Wichteltag“ Nelson Müller



Petrus Basar kocht: „Lammlachs in der Kräuterkruste mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin“ von Francois Rominger

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

- 2 Lammlachse à 200 g
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 TL Senf
- 2 Zweige Petersilie
- 2 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Lammfond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelgratin:

- 8 festkochende Kartoffeln
- 100 ml Sahne
- 1 Muskatnuss, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelgratin Kartoffeln schälen und längs halbieren, die Hälften in schmale Scheiben schneiden. Zwei kleine Gratinformen ausbutteren und die Kartoffelscheiben fächerförmig in den Gratinformen auslegen. Beide Förmchen mit Sahne übergießen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Bei 200 Grad im Ofen ca. 20 Minuten gratinieren.

Lammlachse salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten kurz und scharf anbraten, dann das Fleisch wieder herausnehmen. Die Pfanne beiseite stellen



und für die Sauce weiter verwenden. Eine Knoblauchzehe, schälen, pressen und das Fleisch damit einreiben.

Für die Sauce eine weitere Zehe Knoblauch, schälen, sehr fein hacken und in die beiseite gestellte Bratpfanne geben. Die Pfanne wieder erhitzen und Kalbsfond und Rotwein dazu geben. Aufkochen und bei kleiner Hitze leicht einkochen lassen.

Petersilie, Basilikum, Thymian und Rosmarin fein hacken und mischen. Das Fleisch mit dem Senf einstreichen. Dann das Fleisch in den gehackten Kräutern wälzen, so dass diese daran haften bleiben.

Das Fleisch auf ein Blech legen und in den anderen, auf 80 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nach ca. 15 Minuten rausholen und etwas ruhen lassen. Dann in Tranchen aufschneiden.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach durch ein Sieb passieren.

Die Rotweinsauce als Spiegel auf Tellern verteilen, die Lammtranchen darauf anrichten und das Kartoffelgratin dazu servieren.



Anna Peinze kocht: „Hirschmedaillons mit Maronenkruste, Portweinsauce und Petersilienwurzel-Püree“ von Sabine Hitzler

Zutaten für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

4 Hirschrückenmedaillons à 70 g
½ EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Maronenkruste:

50 g küchenfertige Maronen
1 Schalotte
2 Zweige Majoran
1 EL Semmelbrösel
2 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Petersilienwurzelpüree

150 g Kartoffeln
400 g Petersilienwurzel
29 g Butter
100 ml Sahne
25 ml Milch
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Für die Portweinsauce:

50 ml Portwein
1 Schalotte
200 ml Wildfond
1 TL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Petersilienwurzelpüree die Petersilienwurzel schälen und von den Enden befreien, die Kartoffeln ebenfalls schälen und Petersilienwurzeln und Kartoffeln würfeln. In kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml Wasser auffangen. Die gar gekochten Kartoffeln und Petersilienwurzeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen, mit Salz und Muskat würzen. Milchmischung nach und nach unter die Kartoffel-Petersilienwurzelmischung heben, bis das Püree cremig ist.



Für die Maronenkruste die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Maronen grob hacken. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Schalotte in heißer Butter glasig dünsten. Maronen dazugeben und ca. 3 Minuten anbraten. Majoran und Semmelbrösel unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Die Hirschrückenmedaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von jeder Seite kräftig anbraten. Medaillons auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Pfanne mit dem Fett beiseite stellen. Die Maronenkruste auf den Medaillons verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. zehn Minuten garen.

Für die Sauce die Schalotte fein würfeln und im heißen Bratfett der Hirschmedaillons glasig dünsten. Portwein zugeben und einkochen lassen. Wildfond nach und nach zugießen und kräftig einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Stärke mit ein wenig Wasser glatt rühren und die Sauce damit abbinden.

Die Hirschmedaillons mit der Maronenkruste auf Tellern anrichten, mit Portweinsauce und Petersilienwurzelpüree servieren.



Francois Rominger kocht: „Seeteufelfilet mit Zitronen-Kartoffel-Püree und geschmortem Spitzkohl“ von Jutta Zacher

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

- 1 Seeteufelfilet à 300 g
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Zitronen-Kartoffel-Püree:

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 125 ml Buttermilch
- 1 Muskatnuss
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Für den geschmorten Spitzkohl:

- 1 kleiner Spitzkohl
- 1 EL Sesamöl
- 100 ml helle Sojasauce
- 3 Stängel Petersilie
- 100 ml Pflanzenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 30 g Butter
- 100 g Crème double
- 100 ml Sahne
- 80 ml trockener Weißwein
- 150 ml Fischfond
- 1 EL helle Tandooripaste
- 1 TL Kurkuma
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt 20 Minuten gar kochen.

Spitzkohl putzen, von der Spitze eine Handvoll schmale Streifen schneiden und beiseite stellen. Restlichen Kohl in mundgerechte Stücke schneiden.



Sesamöl und Sojasauce in die Wokpfanne geben und die Kohlstücke 20-25 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel anschwitzen. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Fischfond dazugeben und auf ½ reduzieren.

Sahne steif schlagen.

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen. Pflanzenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Kohlstreifen und Petersilienblätter darin frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kartoffeln abschütten, ausdampfen lassen und mit der Buttermilch stampfen. Mit Salz und geriebenem Muskat abschmecken. Zitronenschale dazu reiben und Olivenöl unterrühren.

Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Fischfilets von jeder Seite 4 Minuten braten.

Crème double in die Sauce geben und einmal aufkochen lassen. Mit Tandooripaste und Kurkuma abschmecken. Mit dem Stabmixer schaumig schlagen und einen Esslöffel der geschlagenen Sahne unterheben.

Das Zitronen-Kartoffel-Püree mit Thymian bestreuen.

Das Seeteufelfilet mit Zitronen-Kartoffel-Püree und geschmortem Spitzkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Hitzler kocht: „Rehrücken mit Honigkuchen, Gewürzbirne und Spitzkohl“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgelöste Rehrückenfilets à 120 g
3 Scheiben Honigbrot
1 Schalotte
300 ml Wildfond
30 g Pekannüsse
Butterschmalz zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für die Gewürzbirne:

2 kleine Birnen
1 Tonkabohne
100 ml trockener Weißwein
50 ml weißer Portwein
3 EL Zucker
1 EL Zimtblüten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl
5 cm Ingwer
1 Prise gemahlener Kardamom
Zucker, zum Abschmecken
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Drittel von dem vorderen Teil des Spitzkohls sehr fein aufschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spitzkohlstreifen mit etwas Zucker in einer Pfanne bei geringer Hitze dünsten. Den Ingwer hineinreiben, Kardamom hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Den Rehrücken parieren, salzen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch auf ein Blech legen und im Ofen ca. 15-20 Minuten weiter garen.

Einen Topf mit Wasser erhitzen, Zucker, Portwein, Weißwein, Tonkabohne und Zimtblüte hineingeben und einmal kurz aufkochen lassen. Birnen schälen, Kerngehäuse mit dem Parisienne-Ausstecher entfernen und halbieren. Die Birnenhälften in den Sud geben und bis zum Anrichten darin ziehen lassen.



Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, kurz in Butterschmalz glasig andünsten, den Wildfond hinzugeben und einkochen lassen.

Die Honigbrotsscheiben mit den Pekannüssen in eine Moulinette geben und grob zerkleinern. Die Masse dann mit Butter in einer Pfanne anrösten bis eine knusprige Konsistenz entsteht. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann in den Honigkuchen-Nuss-Bröseln wenden.

Den Spitzkohl auf die Teller geben, das Fleisch aufschneiden und auf dem Spitzkohl drapieren. Die Sauce sowie die Gewürzbirne daneben anrichten und servieren.