

| Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2015 | „Weihnachtliche Leibgerichte“ Nelson Müller



Weihnachtliches Leibgericht: „Entenbrust mit Herzoginkartoffeln und fruchtigem Chicorée-Gemüse“ von Enrico Rohde

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste à 300 g
- 1 rote Chili
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Chicorée-Gemüse:

- 2 Chicorée
- 1 Orange
- 1 Granatapfel
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Chili
- 2 EL Orangenmarmelade
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Herzoginkartoffeln:

- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Muskat
- Zucker
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrust von beiden Seiten salzen und die Fettseite leicht rautenförmig einschneiden. In eine kalte beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 9 Minuten auslassen. Die Chilischote im Ganzen lassen und in der Pfanne mitbraten. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Fett der Entenbrust knusprig ist, das Fleisch wenden und die Fleischseite ebenfalls scharf anbraten.

Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Dann abgießen, etwas ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und kurz abkühlen lassen. Das Ei trennen und die Butter sowie das Eigelb unter die lauwarme Kartoffelmasse mengen, mit Salz und Pfeffer würzen.



Alles in den Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten drücken. Ei trennen, das Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit

einpinseln. Im Ofen etwa 10 Minuten backen, bis die Herzoginkartoffeln goldgelb geworden sind.

Entenbrust aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und etwas ruhen lassen. Für das Gemüse die Chicorées putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Dann quer in 3 cm breite Streifen schneiden. Orangen schälen und die Fruchtfilets aus den Zwischenhäuten lösen. Granatapfelkerne aus dem Granatapfel lösen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Pfefferschoten entkernen, fein hacken und dazugeben.

Das Fett aus der Pfanne gießen, dann Zwiebeln und Chicorée hineingeben und bei starker Hitze etwa eine halbe Minute anbraten. Chilischoten, Orangenfilets und Orangenmarmelade dazugeben und eine Minute köcheln. Granatapfelkerne untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrust in Tranchen aufschneiden und mit den Herzoginkartoffeln und dem Chicorée-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Rehrücken mit Orangen-Gewürzsauce und Feigen-Polenta“ von Jutta Zacher

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 2 ausgelöste Rehrücken à 150 g
- 1 EL Sesamöl
- Quatre Epices, zum Abschmecken
- Meersalz, zum Bestreuen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Gewürzsauce:

- 1 Orange
- 1 Schalotte
- 6 Korianderkörner
- 6 weiße Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Sternanis
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Sesamöl
- 60 ml roter Portwein
- 60 ml trockener Rotwein
- 60 ml Orangensaft
- 50 ml Holundersaft
- 200 ml Wildfond

Für die Feigen-Polenta:

- 80 g Polentagrieß
- 3 Feigen
- 100 ml Sahne
- 2 EL Sesamöl
- 60 ml Cassis
- 2 TL gemahlener Kurkuma
- Meersalz, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte abziehen und würfeln. Gemeinsam mit Koriander- und Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Kardamomkapseln, Sternanis, Lorbeerblättern, Thymian und einem Esslöffel Sesamöl in einer hohen Pfanne anschwitzen. Portwein, Rotwein, Orangensaft und Holundersaft zugeben und stark reduzieren.

Für die Feigen-Polenta Sahne, Salz, Kurkuma und zwei EL Sesamöl mit 200 ml Wasser aufkochen.



Eine Feige halbieren und in etwas Sesamöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Mit 50 ml Cassis ablöschen. Polenta in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. In die Servierringe verteilen und die angebratenen Feigenhälften hineindrücken, in eine Pfanne setzen und zudecken.

Wenn der Gewürzsud einreduziert ist, den Wildfond zugeben und wieder reduzieren.

Orangenzesten reißen und bei Seite stellen. Orange filetieren und Saft auffangen. Orangenfilets auf dem Teller anrichten und im Ofen bei 80 Grad kurz erwärmen.

Rehrücken rundum salzen und mit Quatre-épices und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Sesamöl anbraten.

2 Feigen kreuzweise einschneiden, in eine Auflaufform setzen und mit Cassis und mit einem Esslöffel Sesamöl beträufeln. Für 5 Minuten in den Ofen geben und danach ruhen lassen.

Den Rehrücken für 2 Minuten in den Ofen geben und danach ruhen lassen.

Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren. Saft der Orange in die Saucenreduktion geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta in den Ringen in der heißen Pfanne anbraten.

Den Rehrücken tranchieren, mit Orangenzesten bestreuen und mit Orangen-Gewürzsauce und Feigen-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Hirschrücken mit Spekulatiuskruste, Birnenwürfeln und aramäischem Couscous-Reis“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

- 1 Hirschkalbsrücken à 250 g
- 75 g weiche Butter
- 50 ml weißer Portwein
- 1 TL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spekulatiuskruste:

- 50 g Gewürzspekulatius
- 125 g weiche Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den aramäischen Couscous Reis:

- 100 g Couscous
- 100 g Glasnudeln
- 100 g Butter

Für die Birnenwürfel:

- 2 harte Birnen
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Birnengeist
- 150 ml Orangensaft
- 1 Stange Zimt
- 1 Stück Sternanis
- 2 Gewürznelken

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschrücken die Butter in einer Pfanne erhitzen. Hirschrücken waschen und trocken tupfen. Fleisch in der Butter von allen Seiten anbraten und 10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Spekulatiuskruste die Spekulatiuskekse zerbröseln und mit der Butter vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf Frischhaltefolie ausbreiten, flach ausrollen und im Tiefkühler anfrieren lassen.

Für den Couscousreis die Butter in einem Topf schmelzen und Couscous und Glasnudeln darin 3 Minuten anbraten. Mit 300 ml Wasser aufgießen und den Reis bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

Für die Birnenwürfel die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Birnengeist und Orangensaft ablöschen.



Sternanis, Zimtstange und Nelken hinzufügen. Die Birnenwürfel 10 Minuten darin köcheln und aus dem Fond nehmen.

Den einreduzierten Fond mit Portwein abschmecken, mit Speisestärke binden und durch ein Sieb passieren. Die Spekulatiuskruste auf den Hirschrücken legen und im hochgedrehten Ofen bei 180 Grad Oberhitze kross werden lassen. Fleisch aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Birnenwürfel auf einem Teller in einer Reihe aufsetzen und mit den Hirschrücken-Tranchen, dem aramäischen Couscous Reis und dem Jus auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Gebratener Zander mit Anis-Schaum, Maronenpüree und Rotkohl-Salat“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

- 2 Zanderfilets mit Haut à 100 g
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Anis-Schaum:

- 2 Stück Sternanis
- 100 ml Geflügelfond
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Anisschnaps
- 100 ml Milch

Für das Maronen-Püree:

- 2 mehligkochende Kartoffeln
- 100 g gar gekochte Maronen
- 2 EL Pekannüsse
- 300 ml Milch
- 50 ml Sahne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohl-Salat:

- ¼ Rotkohl
- 2 Feigen
- 1 TL Johannisbeermarmelade
- 3 EL Kirsch-Vanille-Essig
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 5 Stück Rosenkohl
- Shisokresse, zum Garnieren

Zubereitung

Für den Rotkohl-Salat etwa ein Viertel des Rotkohls mit Hilfe des Gemüsehobels sehr fein aufschneiden und anschließend mit etwas Salz würzen. Kirsch-Vanille-Essig, Pflanzenöl und Johannisbeermarmelade vermischen und unter den Rotkohl heben. Feigen in Spalten schneiden und mit in den Salat geben. Mit Salz und Zucker abschmecken, beiseite stellen und durchziehen lassen.



Sternanis zusammen mit dem Fond, dem Weißwein und dem Anisschnaps aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser sehr weich kochen.

Die Blätter des Rosenkohl einzeln abzupfen und zu den Kartoffeln ins Wasser geben.

Die Maronen grob hacken in der Milch kurz aufkochen und mit dem Stabmixer zu einer glatten, dickflüssigen Masse verarbeiten.

Die gekochten Kartoffeln abgießen. Die Rosenkohlblätter heraus sortieren und beiseite stellen. Die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse in die Maronen-Masse geben. Die Masse bei sehr geringer Hitze und unter ständigem Rühren solange einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Zanderfilets in heißem Butterschmalz zunächst auf der Hautseite kross anbraten. Danach wenden, die Butter und die Thymianzweige hinzugeben und bei geringer Hitze garziehen lassen.

Den Sternanis aus dem Fond-Wein-Gemisch heraus nehmen, die Milch hinzugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Pekannüsse grob hacken.

Den Zander auf die Teller geben, den Anis-Schaum daneben drapieren. Das Maronenpüree ebenfalls auf die Teller geben und mit den gehackten Pekannüssen garnieren. Den Rotkohl-Salat daneben anrichten, mit den einzelnen Rosenkohlblättern dekorieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Kalbsfilet mit Morchelsauce, gebratenem Romanasalat und Pommes père Noël“ von Francois Rominger

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 200 g
2 Zweige Salbei
Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Morchelsauce:

50 g getrocknete Morcheln
1 Zwiebel
250 ml Gemüsefond
20 ml Cognac
120 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Romanasalat:

1 Mini-Romanasalat
Zucker, zum Abschmecken
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes père Noël:

8 große, festkochende Kartoffeln
Frittierfett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets in der Bratbutter von jeder Seite scharf anbraten. Die Salbeizweige mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Das Fleisch nach wenigen Minuten wieder aus der Pfanne nehmen. Die Filets in den Ofen geben und gar ziehen lassen.

Für die Morchelsauce die Butter in der gleichen Pfanne schmelzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu der Butter in die Pfanne geben. Morcheln klein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Sahne und den Fond, sowie den Cognac dazugeben und kurz aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze weiter einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Romanasalat halbieren und beide Hälften von beiden Seiten leicht anbraten, zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Für die Pommes père Noël die rohen Kartoffeln schälen, in ca. 1 bis ½ cm dicke Scheiben schneiden und mit Ausstechformen ausstechen. Die Fritteuse erhitzen auf ca. 160 Grad



vorheizen und die ausgestochenen Kartoffeln darin ca. 5 Minuten vorfrittieren. Die Kartoffeln wieder herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Temperatur der Fritteuse auf 180 Grad erhöhen und die vorfrittierten Kartoffeln wieder in die Fritteuse geben und knusprig ausbacken. Danach wieder auf einem Küchenpapier auslegen.

Die Kalbsfilets zusammen mit der Morchelsauce, dem gebratenem Romanasalat und den Pommes père Noël auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Seeteufelfilet mit Sherrysauce und Topinambur-Püree“ von Sabine Hitzler

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

- 2 Seeteufelfilets à 140 g
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL kalte Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sherrysauce:

- 50 ml Sherry
- 25 ml Sherryessig
- 40 ml Geflügelfond
- 40 ml Kalbsfond aus dem Glas
- 1 Schalotte
- 75 g handwarme Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Cayennepfeffer

Für das Topinamburpüree:

- 300 g Topinambur
- 50 ml Weißwein
- 125 g Sahne
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Für die Sherrysauce die Schalotten und den Knoblauch schälen, Schalotten fein würfeln.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Mit Sherry und Sherryessig ablöschen. Hühnerbrühe und Kalbsjus unterrühren und langsam einköcheln lassen. Mit einem Stabmixer mixen und 75 g handwarme Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und warmstellen.

Für das Püree den Topinambur in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Etwa zehn Minuten garen bis der Topinambur weich ist. Pürieren und warm stellen.

Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen und salzen. Knoblauch abziehen und halbieren. Seeteufelfilets von beiden Seiten zusammen mit den Knoblauchhälften in Olivenöl anbraten.



In der Pfanne im Ofen weiter garen. Nach ca. acht Minuten die Pfanne wieder herausnehmen und zurück auf den Herd stellen.

Die kalte Butter sowie die Rosmarinzweige zum Seeteufel in die Pfanne geben und erhitzen. Seeteufel, Knoblauch und Rosmarin mehrmals mit der Butter beträufeln.

Den Seeteufel mit der Sherrysauce und dem Topinamburpüree auf Tellern anrichten und servieren.