

| Die Küchenschlacht - Menü am 13. August 2015 |

„Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller



Hauptgang: „Zanderfilet mit Sahne-Wirsinggemüse, Nüssen und Birne“ von Claudia Thimm-Czaja

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

- 2 Zanderfilets, mit Haut à 120 g
- 2 Birnen
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 TL Fruchtzucker
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Sahne-Wirsinggemüse:

- 1 kleiner Wirsing
- 1 kleine Schalotte
- 200 ml Sahne
- 100 g Butter
- 20 g Walnüsse
- 20 g Pinienkerne
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Sahne-Wirsinggemüse den Wirsing waschen und klein schneiden. Die Schalotte würfeln. In einem großen Topf die Butter zum Schmelzen bringen, die Schalotte dazugeben und glasig werden lassen. Den Wirsing hinzufügen und gemeinsam mit den Schalotten einige Minuten andünsten. Mit der Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Walnüsse grob hacken. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten. Gemeinsam mit den Walnüssen zum Wirsing geben.

Die Birnen schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser zum Kochen bringen und die Birnenstücke mit einem Schuss Weißwein und dem Zucker hinzugeben und garen lassen. Dann die Birnen abschütten und beiseite stellen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, die Birnenstücke kurz anschwanken, mit Weißwein ablöschen und mit Pfeffer würzen.

Für das Zanderfilet in einer Pfanne Butter schmelzen. Den Zander auf der Hautseite kross anbraten.

Das Sahne-Wirsinggemüse auf Tellern anrichten, den Zander darauf legen, die Birnenstücke daneben garnieren und servieren.



Dessert: „Schnelles Himbeereis mit gebratener Ananas und Limoncello-Sahne“ von Claudia Thimm-Czaja

Zutaten für zwei Personen

Für das schnelle Himbeereis:

250 g Tiefkühl-Himbeeren
200 ml Sahne
100 g Puderzucker

Für die gebratene Ananas:

1 kleine reife Ananas
1 Limette
20 g Butter
50 g Puderzucker
Limoncello, zum Ablöschen

Für die Limoncello-Sahne:

200 ml Sahne
4 cl Limoncello
20 g Puderzucker

Zubereitung

Für das schnelle Himbeereis die Tiefkühl-Himbeeren mit dem Puderzucker und der Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer festen Masse pürieren. In den Tiefkühler geben.

Für die gebratene Ananas die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und die Ananas mit Limettensaft beträufeln. Die Butter in einer Grillpfanne erhitzen, die Ananasscheiben hineingeben, mit etwas Puderzucker bestäuben und von beiden Seiten leicht anbraten. Mit einem Schuss Limoncello ablöschen.

Für die Limoncello-Sahne die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Dann den Limoncello zugeben und vorsichtig unterheben.

Mit dem Portionierer jeweils zwei Kugeln Himbeereis abstechen und auf die Teller geben. Mit der gebratenen Ananas und der Sahne dekorieren.



Hauptgang: „Fettuccine mit schwäbischen Fleischbällchen und Tomatensauce“ von Gundula Glaser

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

250 g	gemischtes Hackfleisch, vom Schwein und Rind
1	kleine Zwiebel
1	Ei
2 EL	Semmelbrösel
½ TL	mittelscharfer Senf
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomatensauce:

200 g	Datteltomaten
1 Dose	gehackte Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Walnüsse
2 TL	Zucker
3 EL	Nussessig
120 ml	Rotwein
1 Blatt	Salbei
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Kreuzkümmel
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nudeln:

200 g	Mehl
1	Ei
2 TL	Salz
	Olivenöl

Für die Garnitur:

50 g	Parmesan
------	----------

Zubereitung

Für die Tomatensauce die Walnüsse klein hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun anrösten. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten.

Für die Fleischbällchen das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die Hälfte der glasig andünsteten Zwiebeln hinzugeben. Das Ei, den Senf und die Semmelbrösel ebenfalls hinzufügen, gut vermischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.



Für die Nudeln aus dem Mehl, dem Ei, dem Salz und etwas Olivenöl einen Teig herstellen, ordentlich verkneten und etwas ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz ausrollen, mit einem Messer kleine Fettuccine herausschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln hinzugeben und bissfest garen. In einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Datteltomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die Datteltomaten zusammen mit den gerösteten Walnüssen, der zweiten Hälfte der angedünsteten Zwiebeln und der abgezogenen sowie angedrückten Knoblauchzehe hinzugeben. Alles durchschmoren lassen. Anschließend den Nussessig sowie den Rotwein zugießen und die gehackten Tomaten unterrühren. Den Salbei, den Thymian und den Rosmarin mit in die Sauce geben. Mit dem Cayennepfeffer, dem Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles bei schwacher Hitze für zehn Minuten köcheln lassen.

In die Pfanne, in der die Zwiebeln angedünstet wurden, nun erneut etwas Olivenöl geben und erhitzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Wenn sie rundherum angebraten sind, den Herd ausschalten, den Deckel drauflegen und die Bällchen ziehen lassen.

Den Salbei, den Rosmarin und Thymian sowie die Knoblauchzehe aus der Sauce entfernen. Den Parmesan hobeln.

Die Fettuccine mit den schwäbischen Fleischbällchen sowie der Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit dem geriebenen Parmesan garnieren und servieren.



Dessert: „Karamellisiertes Käsekuchen-Soufflé“ von Gundula Glaser

Zutaten für zwei Personen

Für das Soufflé:

50 g	Quark, 40% Fettgehalt
1	Limette
250 g	Himbeeren
2 EL	Puderzucker
45 g	Zucker
2	Eier
	Butter, für die Förmchen
	Zucker, für die Förmchen
	Puderzucker, zum Karamellisieren

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Für das Soufflé die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Das Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig aufschlagen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Den Quark mit dem Limettensaft und der Eigelbmasse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und die Förmchen mit der Masse bis zum Rand füllen. Anschließend im Backofen für zehn bis zwölf Minuten backen.

Etwa zehn Himbeeren zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker pürieren. Anschließend durch ein Passiersieb streichen.

Die Soufflé-Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner anbräunen.

Das karamellisierte Käsekuchen-Soufflé auf Tellern anrichten, mit den zur Seite gelegten Himbeeren garnieren, die pürierten Himbeeren in ein kleines Glas füllen und servieren.



Hauptgang: „Rosmarin-Lamm mit Kartoffel-Paprika-Feta-Salat und Parmesan-Zitronen-Aioli“ von Niklas Zeiner

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammfilet
4 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

300 g festkochende Kartoffeln
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehe
200 g rote Paprika
1 Chilischote
200 g Fetakäse
3 Stangen Sellerie
50 ml Weißweinessig
200 ml Gemüsefond
1 Bund Koriander
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Minze
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Aioli:

150 g Parmesan
150 ml Pflanzenöl
1 EL Weißweinessig
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL süßer Senf
1 Ei
1 Zitrone
½ Bund Basilikum

Zubereitung

Einen Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen anderen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Den Rosmarin klein hacken. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in Salz, Pfeffer und dem Rosmarin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Lamm kurz scharf anbraten und anschließend im Backofen weiter garen.

Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit der Schale darin gar kochen. Anschließend abgießen, auskühlen lassen und pellen. Die Paprika im anderen Backofen so grillen, bis sich die Haut sichtlich von der Paprika lösen lässt. Anschließend herausnehmen und schälen.



Für das Dressing die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin alles anbraten. Anschließend den Senf dazugeben und mit dem Fond und dem Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Die Paprika ebenfalls klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den Fetakäse reinbröckeln. Die Kräuterblätter abzupfen und unter den Salat heben.

Für die Aioli aus dem Öl, dem Essig, dem Ei und dem Senf eine Mayonnaise herstellen. Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den Parmesan fein reiben. Die Basilikumblätter abzupfen und sehr fein schneiden. Die Mayonnaise mit dem süßen Senf, dem Parmesan und dem Abrieb und dem Saft der Zitrone sowie dem Basilikum verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lamm mit dem Kartoffel-Paprika-Salat und der Aioli auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Himbeer-Mascarpone-Eis mit marinierter Banane und karamellisierten Cashewkernen“ von Niklas Zeiner

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

500 g Himbeeren
1 Zitrone
500 g Mascarpone
150 g Zucker
5 Eier

Für die Bananen:

3 Bananen
2 Zitronen
1 Bund Basilikum
100 ml Honig

Für die Cashewkerne:

150 g Cashewkerne
150 g brauner Zucker

Zubereitung

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker kräftig verrühren. Anschließend die Mascarpone, die Zitronenschale und die passierten Himbeeren unterrühren. Die Eismasse in die Eismaschine geben.

Die Bananen schälen und klein schneiden. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Die Bananen mit dem Zitronensaft, dem Basilikum sowie dem Honig marinieren.

Die Cashewkerne mit dem braunen Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren.

Das Eis mit den marinierten Bananen auf Tellern anrichten und mit den karamellisierten Cashewkernen garnieren.