

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2020 ▪
„3 Pflichtzutaten: Süßkartoffel, Lebkuchen, Bacon“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

Rehrücken im Speckmantel mit Lebkuchensauce und Süßkartoffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

120 g Hühnerbrustfilet
100 g Sahne
1 Ei
40 g schwarze Nüsse
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Die Hühnerbrust waschen, trockentupfen, klein schneiden und kurz einfrieren. Mit einem Multi-Zerkleinerer die Hühnerbrust feinmixen, salzen und gekühlte Sahne dazugeben. Solange weiter mixen, bis eine kompakte Masse entsteht. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit den Nüssen unter die Masse ziehen.

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken
16 Scheiben Bacon, dünn geschnitten
5 EL Farce (von oben)
4 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Bacon dünn aufschneiden und gefächert auflegen. Die Farce (von oben) 0,5cm dick aufstreichen und den Rücken mit dem bestrichenen Bacon belegen und einwickeln. In Frischhaltefolie einwickeln und im Sous-vide-Becken 25 Minuten bei 65 Grad garen. Anschließend in aufgeschäumter Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Vor dem Anrichten in der Pfanne nochmals scharf anbraten und Folie entfernen.

Für die Süßkartoffel-Kugeln:

250 g Süßkartoffel
1 Dose Kokosmilch
Kokosflocken, zum Bestäuben
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Fast alles der Süßkartoffel schälen, klein schneiden und zusammen mit Kokosmilch aufkochen. Zu einem Püree verarbeiten. Aus der restlichen Süßkartoffel mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen. Diese in Öl frittieren und mit Kokosflocken bestäuben.

Für die Sauce:

100 g Reh Parüren
5 Scheiben Bacon
½ Zwiebel
1 Orange
1 Stück Lebkuchen
50 ml Rotwein
50 ml roter Portwein
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Schokolade 90%
Butter, zum Braten und Binden
Stärke, zum Binden

Sellerie schälen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Reh Parüren mit Zwiebel, Sellerie und Bacon in einem Topf mit Butter scharf anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und für 5 Minuten einreduzieren lassen. Rehjus aufgießen und Lebkuchen und Lebkuchengewürz dazugeben. Das Ganze für weitere 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Sauce mit Orangensaft und Schokolade verfeinern. Evtl. mit Butter und Stärke binden und fein mixen.

Für die Garnitur:

3 Zweige Rosmarin

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.



Tarik Rose

Rehrücken mit Lebkuchenkruste, Speckchips und Süßkartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken mit Kruste:

- 1 ausgelöster Rehrücken
- 1 Stück weicher Lebkuchen
- 100 g braune Butter
- Neutrales Öl, zum Braten

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen, trockentupfen, in Öl anbraten und anschließend im Ofen fertig garen. 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Kruste Lebkuchen zerbröseln und braune Butter herstellen. Butter mit Bröseln vermengen und die Kruste auf die aufgeschnittenen, fertigen Reh Tranchen verteilen.

Für die Chips:

- 1 Packung Filoteig
- 8 dünne Scheiben Bacon
- 2 Eier
- 1 Stück Butter

Eier trennen und Eiweiß auffangen und aufschlagen. Butter schmelzen.

Filoteig mit Eiweiß bestreichen, dann mit Butter. Bacon darauflegen und eine weitere Scheibe Filoteig darauflegen. Das Ganze wiederholen.

Filoteig mit Butter bestrichen zwischen zwei Backmatten legen und im Backofen bei 160-180 Grad backen.

Für das Püree:

- 1 Süßkartoffel
- 1 Zitrone
- 1 Birne
- 150 g Butter
- 1 Schuss Essig
- 1 Stück Ingwer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in brauner Butter anschwitzen.

Ingwer schälen, klein schneiden und dazugeben. Birne waschen,

trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und

dazugeben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Essig

dazugeben und alles weichschmoren. Pürieren und mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

- 2 Schalotten
- 1 rote Chilischote
- 1 Zitrone
- 1 Stück Butter
- 1 Schuss Sahne
- Honig
- 1 Stück Ingwer
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Schuss heller Portwein
- 1 Schuss Geflügelfond
- 1 Stück Lebkuchen
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- Butter, zum Anschwitzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone

halbieren, auspressen und Saft auspressen. Ingwer schälen und

zerschneiden. Chili fein schneiden. Schalotten abziehen, klein schneiden

und in Butter anschwitzen. Weißwein und hellen Portwein raufgeben und

alles einkochen. Fond und Sahne hinzugeben. Lebkuchen und

Lebkuchengewürz auch hinzugeben. Mit Butter aufmontieren und mit

Salz, Pfeffer, Ingwer, Honig, Orangenabrieb, Zitronensaft- und abrieb

abschmecken.

Für die eingelegte Süßkartoffel:

- 1 Zitrone
- 1 Birne
- 1 Stück Ingwer
- 1 Schuss Essig

Ingwer waschen, trockentupfen und zerschneiden. Zitrone waschen,

trockentupfen und Schale abreiben. Süßkartoffel schälen und dünn

schneiden. Birne waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien

und in dünne Spalten schneiden. Birne und Süßkartoffel in Essig,



Robin Pietsch

Gezuckerte Süßkartoffel mit Lebkuchen-Eis, Bacon-Crunch und Baiserhaube

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffel:

2 große Süßkartoffeln
1 Zitrone
Etwas Honig
Zitronenthymian
Etwas Puderzucker
Zimt

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln. Süßkartoffeln in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Durchmesser von ca. 7-8 cm rund ausstechen. In der Mitte nochmals mit einem kleinen Durchmesser von ca. 2 cm ein Loch ausstechen. Die Scheiben mit Honig, Zitronenthymian, Puderzucker, Zimt, etwas Wasser sowie Saft und Abrieb der Zitrone vorsichtig weichkochen. Kartoffelringe aus dem Fond nehmen, mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Sud beiseite stellen.

Für das Eis:

150 g pasteurisiertes Eigelb
375 g Vollmilch
300 g Sahne
150 g Lebkuchen
150 g Puderzucker
(oder 75 g Zuckersirup)
Etwas Lebkuchengewürz

Eigelb, Milch, Sahne, Lebkuchen, Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Bacon-Crunch:

2 Scheiben Bacon
Etwas Puderzucker

Bacon flach auf ein Backblech legen, mit Zucker bestreuen und im Ofen goldgelb karamellisieren lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen, dann fein mahlen.

Für die Baiserhaube:

100 g Eiweiß
100 g Puderzucker

Eiweiß und Zucker in einer Küchenmaschine steif schlagen.

Für die Garnitur:

Frische Blätter einer Ringelblume

Blätter abbrausen und trockenwedeln.

In einen Teller eine Scheibe karamellierte Süßkartoffel geben und in die mittlere Öffnung etwas übrig gebliebenen Sud geben. Darauf eine Nocke Eis geben und mit etwas Baiser bedecken. Baiser kurz mit einem Brenner flambieren. Etwas fein gemahlene Bacon und Ringelblumenblätter über das Gericht geben. Sofort servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Weißer Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühwein:

- 1 Orange
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- Etwas Honig
- 1 L Weißwein
- Kardamom
- Nelken
- 2 Zimtstangen
- 1 Prise brauner Zucker

Die Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette und Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wein mit Kardamom, Nelke, Zimtstange, Orangensaft, braunem Zucker und Honig aufkochen.



Man kann auch gut Holundersaft in diesen Glühwein geben, wenn man variieren möchte.

Das Getränk in Gläsern servieren.