

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. August 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Pauline Rößle

Pochierter Kabeljau mit Tomatensauce und Quinoa

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 200 g (ohne Haut)
 Salz, aus der Mühle

Die Kabeljaufilets abrausen, trockentupfen, in gleichgroße Stücke portionieren und salzen.

Für die Sauce:

10 Kirschtomaten
 1 Schalotte
 50 g passierte Tomaten
 1 TL Tomatenmark
 1 EL eingelegte Kapern
 1 Zitrone (Abrieb)
 3 Zweige Estragon
 100 ml Weißwein
 100 g Butter
 2 TL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren.

Schalotte abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne über mittlerer Hitze erwärmen. Schalotte anschwitzen bis sie glasig ist. Tomatenmark einrühren.

Kirschtomaten hinzugeben. 1-2 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Passierte Tomaten, Butter und Kapern hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Über mittlerer Hitze verrühren bis die Butter geschmolzen ist und alle Zutaten vermengt sind.

Kabeljaufilets in die Sauce geben.

7-8 Minuten darin gar ziehen lassen, bis der Fisch zart ist.

Zitrone waschen, trockentupfen und abreiben. Fisch mit frischem Zitronenabrieb und Estragon bestreuen.

Für den Quinoa:

100 g Quinoa
 250 ml Gemüsefond
 1 TL Currypulver
 1 TL Paprikapulver
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quinoa in ein Sieb geben und abspülen.

In einen Topf zum Gemüsefond geben und erwärmen.

Currypulver, Paprikapulver, Lorbeerblatt und Salz hinzugeben.

Nach 10 Minuten die Hitze reduzieren. Weitere 10 Minuten kochen lassen. Im Topf ziehen lassen und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Pauline Röfle

Honigplätzchen mit Himbeercreme

Zutaten für zwei Personen

- Für die Honigplätzchen:** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ei trennen. Butter zerlassen.
40 g Mehl Zucker, Honig, Mehl, Eiweiß und Butter in einer Schüssel zu einer glatten
1 Ei (Eiweiß) Masse verrühren. Mischung löffelweise auf ein gefettetes Backblech
45 g Butter geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen, bis die Kekse
2 EL Honig goldbraun sind. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
35 g extrafeiner Zucker
- Für die Himbeercreme:** Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft
50 g Himbeeren auspressen. Crème fraîche, Puderzucker und Zitronensaft, sowie
1 Zitrone Zitronenabrieb miteinander vermischen. Die Himbeeren unterheben.
70 g Crème fraîche
2 TL Puderzucker
- Für die Garnitur:** Einen Keks auf einen Teller geben. Die Füllung darauf geben.
6 Himbeeren Wiederum einen Keks darauflegen. Mit Himbeeren und Puderzucker
Puderzucker garnieren.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Helmut Schültke

Rehrücken mit Morchelrahmsauce und schwäbischen Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöste & pariertes Rehrückenfilet à 400 g
2 TL Wacholderbeeren
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken.

Rehrückenfilet mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Das Rehrückenfilet darin bei mittlerer bis großer Hitze pro Seite je 2 Minuten braten. Danach in die vorgeheizte Form geben und im Backofen noch 5 Minuten fertig garen.

Für die Morchelrahmsauce:

20 g getrocknete Morcheln
1 kleine Schalotte
1 Zitrone
30 g Butter
50 ml Weißwein
100 ml Vollmilch
150 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln einweichen und putzen. 50 ml Sahne schlagen.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Schalotten abziehen und in etwas Butter anschwitzen. Wein angießen und auf etwa 5 EL reduzieren. Milch und dem Rest Sahne zugeben und cremig einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die eingeweichten Morcheln in der übrigen Butter anbraten, salzen, pfeffern und mit der geschlagenen Sahne unter die Morchelrahmsauce mischen.

Für die schwäbischen Spätzle:

200 g Instantmehl (Doppelgriffiges Weizenmehl)
2 Eier
2 EL Butter
1 Muskatnuss
1 Prise Salz

2 Liter Wasser zum Kochen bringen und stark salzen.

Mehl, Eier und Salz zu einem luftigen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Auf einem Holzbrett aufstreichen und mit einem Messer in das kochende Salzwasser fein schaben.

Wenn die Spätzle nach oben steigen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Vor dem Servieren in Butter, Salz und Muskat schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Helmut Schültke

Erdbeer-Carpaccio mit Tonkabohnen-Sahne und Erdbeer-Minz-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Sahne: Eine Tonkabohne sehr fein mörsern und sieben. Schlagsahne mit Zucker und der gemörserten Tonkabohne steif schlagen. Kalt stellen.
200 ml geschlagene Sahne
1 Tonkabohne
1 EL Zucker

Für das Pesto: Erdbeer-Minze abbrausen, trockenwedeln und mit weißem Zucker und Cashewkernen im Mixer zu einem Erdbeer-Minze-Pesto verarbeiten.
1 kleines Bund Erdbeer-Minze
100 g Cashewkerne
3 EL Zucker

Für das Erdbeer-Carpaccio: Erdbeeren putzen und mit Hilfe eines Hobels fächerartig sehr dünn auf einem Teller anrichten.
400 g Erdbeeren

Für die Garnitur: Lakritz-Tagetes abbrausen und trockenwedeln. Erdbeeren mit dem Erdbeer-Minze-Pesto und der Lakritz-Tagetes belegen, die Tonkabohnen-Sahne extra anrichten und servieren.



Lucas Oppermann

Entrecôte mit Zwiebelconfit und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôte à 250 g
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Rosmarin
2 EL Butter
Olivenöl, zum Braten

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Entrecôte mit Butter und Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Für 10 Minuten im Ofen gar ziehen. Zum Schluss ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.

Für die Zwiebelconfit:

100 g rote Zwiebeln
50 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig
1 EL Olivenöl
1 EL Senfkörner
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Spalten schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen und mit Essig und Rotwein ablöschen. Zucker, Senfkörner und zerstoßenen Pfeffer zugeben. Confit ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und eventuell etwas Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
200 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser zugedeckt 20 Minuten kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Milch und Butter in einem kleinen Topf aufkochen, unter die Kartoffeln geben und die Kartoffeln darin zerstoßen bis ein glattes Püree entsteht. Etwas Muskatnuss dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lucas Oppermann

Whisky Sour mit Luftschokolade, Purple-Curry und Grapefruit

Zutaten für zwei Personen

Für den Whisky Sour:

5 cl Whisky
2 Zitronen
1 Ei
Sodawasser
200 g Zucker
Eiswürfel

Ein Glas in den Tiefkühler stellen. Zucker 1:1 mit Wasser zu Sirup aufkochen, Zitronen halbieren, auspressen und Ei trennen.

Whisky, 3 cl Zitronensaft und 2 cl Zuckersirup mit dem Eiweiß 30 Sekunden cremig schütteln. Spritzer Sodawasser und Eiswürfel hinzufügen.

Whisky Sour in gefrorenes Glas abseihen.

Für die Luftschokolade:

235 g Zartbitterkuvertüre
1 Grapefruit
65 ml Mct-Öl
1 TL Purple Curry
1 TL Agavendicksaft
1 Zweig Minze
1 EL Butter

Eine große Auflaufform leicht einfetten, mit Frischhaltefolie auslegen und in den Tiefkühler stellen.

Kuvertüre und Öl in einem Schlag-Kessel über einem Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen und homogenisieren. Die Masse in einen Isi-Sahnesiphon geben, zügig mit 4 Sahnekapseln befüllen und in die vorbereitete kalte Auflaufform geben. Nun für weitere 10 Minuten in den Tiefkühler und anschließend in den Kühlschrank stellen.

Grapefruit mit einem Messer schälen und vom weißen Gewebe befreien. Filets herausschneiden, ggf. nochmals halbieren, in einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Agavendicksaft und Purple Curry marinieren.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze
2 EL Aceto Balsamico
2 EL Puderzucker

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Minze, Balsamico und Puderzucker als Garnitur verwenden.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.