

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2018** ▪
„US-Amerikanische Küche“ mit Nelson Müller



Susanne Wehr

**American Breakfast: Rührei mit Tomaten und Bacon,
Pancakes, Porridge und frisch gepresster Saft**

Zutaten für zwei Personen

Für die Pancakes: Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Kuhle in der Mitte formen und die geschmolzene Butter, Buttermilch und Eier untermischen. Pfanne mit Öl bestreichen und 1 Kelle voll Teig in die Mitte geben. Pancake von beiden Seiten goldbraun braten.

2 Tassen Mehl
 1 Päckchen Backpulver
 500 ml Buttermilch
 2 Eier
 60 g Butter, zum Schmelzen
 1 EL Pflanzenöl, zum Anbraten
 2 TL Zucker
 1 TL Salz
 25 ml Ahornsirup
 1 Banane

Die Pancakes auf einem Teller stapeln, mit Ahornsirup süßen und Bananenscheiben garnieren.

Für das Porridge: Milch in einem kleinen Topf erwärmen und salzen. Haferflocken hinzugeben und bei niedriger Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren und weiter einköcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Wenn das Porridge zu trocken wird, noch etwas Milch nach gießen.

500 ml Milch
 150 g zarte Haferflocken
 50 g Nussmischung
 (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne,
 Walnuss)
 1 Banane
 50 g Heidelbeeren
 50 g Himbeeren
 3 Erdbeeren
 1 TL Salz

Porridge in einer Schüssel anrichten. Die Beeren waschen und trockentupfen. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Beeren und Banane gemeinsam mit der Nussmischung auf dem Porridge verteilen.

Für das Rührei mit Tomaten und Bacon: Eier in einer Schüssel verquirlen und salzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Eier in der Pfanne unter Rühren garen. Schnittlauch darüber streuen. Tomaten waschen, grün entfernen und halbieren. Bacon auf ein Backblech geben und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

3 Eier
 1 EL Butter
 1 Bund Schnittlauch
 2 Tomaten
 3 Streifen Bacon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Saft: Karotte und Orange schälen, Apfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. In den Entsafter geben und in einem Glas zum Frühstück reichen.

2 Karotten
 1 Apfel
 1 Orange

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Freia Bischoff-Walter

Surf'n Turf mit Cognac-Sauce, Mais und Caesar Salad

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf'n Turf:

- 2 Rinderfilets, aus der Mitte (rund) à 250 g
- 4 Riesengarnelen, küchenfertig und MIT Schwanz
- 6 Zweige Thymian
- 1 frische Knoblauchknolle
- 100 g Butterschmalz
- 4 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 °C vorheizen. Fleisch waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern und Sehnen befreien. Den Knoblauch halbieren und leicht andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Knoblauch, Thymian und 2 EL Butter dazu geben und Sud immer wieder über das Fleisch träufeln. Anschließend bei 80° C im Ofen warm halten und Fleisch ruhen lassen. Die Garnelen waschen und säubern. Schwanzenden nicht abtrennen. Salzen und in einer Pfanne und Butter glasig braten.

Für die Cognac-Sauce:

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 frische Knoblauchknolle
- 40 ml Cognac
- 400 ml Rinderfond
- 40 g Bratenpaste
- 200 ml Sahne
- 1 TL körniger Senf
- 2 EL Butter, zum Anbraten
- 30 g eiskalte Butter, zum Abbinden
- 2 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebel und Knoblauch glasig braten. Mit Cognac ablöschen, Rinderfond und Sahne dazugeben und das ganze einköcheln lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter abbinden.

Für die Maiskolben:

- 2 Maiskolben, im Ganzen und vorgegart
- 100 g Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maiskolben salzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und Maiskolben darin anbraten.

Für den Caesar Salad:

- 1 kleinen Romana-Salat
- 6 Cocktail-Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei, davon nur das Eigelb
- 30 g Sardellenfilets, in Öl
- 2 EL geriebener Parmesan
- ½ TL scharfer Senf
- 50 ml Gemüsefond
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 4 EL Milch
- 2 EL Schmand

Salat in Ringe schneiden, Strunk entfernen. Waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehe abziehen, vierteln und ein Viertel fein hacken. In ein hohes Gefäß geben, Ei trennen und Eigelb zum Knoblauch geben. Sardelle, geriebenen Parmesan, Senf, Gemüsefond, Milch, Schmand, Zitronensaft und Zucker dazu geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Öl langsam dazu geben, währenddessen weiter pürieren. Dressing mit Salz abschmecken und über den Romana-Salat geben.

1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde
2 EL Butterschmalz
1 EL Olivenöl

Toastbrot würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter kross anbraten. Den Parmesan hobeln und Gemeinsam mit den abgekühlten Crûtons über den Salat geben.

50 g Parmesan, am Stück zum darüber
hobeln

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dominik Wiesel

Burger & French fries: Rinderhack-Patty mit Honig-Senfsauce und Süßkartoffel-Pommes mit Trüffel-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

- Für den Burger:** Den Parmesan reiben. Hackfleisch mit 2 EL geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer verkneten und zu Pattys formen. Den braunen Absatz der Butter (für die Mayo) in einer Pfanne erhitzen. Die Pattys mit Olivenöl bestreichen und in die Pfanne geben. Ca. 2 Minuten je Seite braten.
- 2 Brioche-Burgerbrötchen
300 g Rinderhack
100 g Parmesankäse, zum Reiben
100 g Rucola
100 g junger Spinat
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Rucola und Spinat waschen und trockenschleudern. Burgerbrötchen aufschneiden und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten.
- Zwiebelringe auf die untere Hälfte des Brötchens verteilen, Rucola darauf legen und einen guten EL Honig-Senf-Sauce darüber verteilen. Fleisch drauf legen und geriebenen Parmesan darüber streuen. Nochmal Sauce und paar Zwiebelringe auf dem Patty. Mit Spinat abschließen und obere Brötchenhälfte darauf legen.
- Für die Honig-Senf-Sauce:** Senfsorten, Honig und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter ständigem Rühren das Distelöl tröpfchenweise hinzu fügen.
- 50 g süßer Senf
50 g mittelscharfer Senf
50 g Dijon Senf
40 g Honig, flüssig
1 EL Apfelessig
100 ml Distelöl
3 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle
- Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Honig-Senf-Sauce heben. Die Sauce auf den Burger geben.
- Für die Pommes:** Frittierfett in die Fritteuse geben und heiß werden lassen. Süßkartoffeln schälen und in (nicht zu schmale) Stäbchen schneiden. Süßkartoffel-Stäbchen für circa 6 Minuten in die Fritteuse geben und knusprig backen lassen. Süßkartoffeln aus dem fett holen, abtropfen lassen und salzen. In einem extra Schälchen servieren.
- ca. 1 l Frittierfett, für die Fritteuse
Salz, aus der Mühle
- Für die Trüffel-Mayo:** Butter in einer Pfanne aufkochen. Wenn Butter oben braun wird, Pfanne in kaltes Wasser stellen. Braunen Absatz abschöpfen und zur Seite stellen.
- 1 Ei
2 Schalotten
1 Bund Blattpetersilie
1 Zitrone
1 TL süßer Senf
50 ml Trüffelöl
100 g Butter
150 ml Sonnenblumenöl
- Molke in ein hohes Gefäß geben. Schalotten abziehen und fein würfeln, Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone auspressen. Mit Ei, süßem Senf, Saft einer halben Zitrone, 150 ml Sonnenblumenöl in das Gefäß zu der Molke geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Trüffelöl und Petersilie verfeinern. Mayo in ein kleines Schälchen geben und zu den Süßkartoffeln servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eileen Victoria Hartstock

Tex-Mex Special: Tortilla mit Pulled Chicken, Salsa, Guacamole und Bohnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortilla (8 Stk.): Das Mehl, Backpulver, Salz und Öl mit ca. 200 ml warmem Wasser in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeitet. Teig in acht Portionen aufteilen, Arbeitsfläche bemehlen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett backen, bis sich kleine Blasen bilden. Wenden und ca. 30 Sekunden von der anderen Seite weiter garen. Sofort füllen und heiß servieren.

Für das Fleisch: Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Sehnen und Faser befreien. In einer erhitzten Pfanne mit Olivenöl scharf von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 100 ml Wasser hinzufügen und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel weitere 8-10 Minuten leicht köcheln lassen. Hähnchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit 2 Gabeln zerrupfen.

2 Hähnchenbrustfilets, à 250 g
1 große Schalotte
150 ml Ketchup
2 EL brauner Zucker
1 EL Honig, flüssig
1 EL Senf, mittelscharf
2 EL Balsamico
1 TL Worcestersauce
½ TL Tabasco
1 Prise Rauchsatz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce die Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Mit braunem Zucker und Honig in etwas Olivenöl karamellisieren lassen. Mit Balsamico, Worcestersauce, Ketchup, Senf und Tabasco ablöschen und einköcheln lassen. Die Sauce zum Fleisch geben und in der Pfanne nochmals scharf anbraten.

Für die Salsa: Schalotten abziehen, halbieren und fein hacken. Tomaten waschen, trockentupfen, den Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Mit Schalotten und Tomaten vermengen. Die Limette auspressen und den Saft mit etwas Olivenöl hinzu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

250 g Cocktailtomaten
1 Schalotte
3 Zweige Koriander
1 Limette
Olivenöl
Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Guacamole: Schalotte abziehen und fein würfeln. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben, anschließend die halbe Limette auspressen. Saft und Abrieb unter die Schalotten mischen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aushöhlen. Avocado mit einer Gabel zerstampfen und mit dem Zwiebel-Gemisch vermengen. Mit Joghurt, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Avocado, groß und reif
1 Schalotte, klein
1 Limette, Schale und Saft
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Naturjoghurt
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

Für die Bohnen: Bohnen in einem Sieb so lange durchspülen, bis keine trübe Flüssigkeit mehr abläuft. Bohnen mit Butter in einer Pfanne etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Dose schwarze Bohnen, gekocht
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Bacon in der Pfanne ohne Fett knusprig braten. Den Romana-Salat
6 Scheiben Bacon waschen, trockenschleudern und in die Tortilla legen. Cheddar darüber
100 g Cheddar, gerieben streuen.
1 Romana-Salat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.