

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2018** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Nelson Müller

**Mit Garnelen gefüllte Maispoularde mit
Süßkartoffelpüree, Lauchgemüse und Currysauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:
 4 Maispoulardenbrüste, mit Haut
 8 Riesengarnelen
 1 Zitrone
 2 Zweige Thymian
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In die Maispoulardenbrüste längs eine Tasche einschneiden. Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien und Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Zitronen Schale abreiben. Garnelen in Thymian und Zitronenschale wenden und je zwei davon in eine Maispoularde geben. Mit einem Zahnstocher verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Maispoularden auf der Hautseite braten, bis sie knusprig sind. Wenden und anschließend im Ofen auf eine Kerntemperatur von 60 Grad garen.

Für das Püree:
 3 rotfleischige Süßkartoffeln
 2 EL Butter
 1 TL Chili Chicken Sauce
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend mit Butter, Chili Sauce und Abrieb der Muskatnuss in den Mixer geben und gut vermengen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Für das Lauchgemüse:
 1 Stange Lauch
 2 EL Butter
 1 EL kalte Butter
 100 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Lauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen. Fünf Minuten schmoren lassen. Lauch herausnehmen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit kalter Butter binden und den Lauch wieder hineingeben.

Für die Currysauce:
 ½ Banane
 1 Apfel
 ¼ Mango
 ¼ Ananas
 1 Limette
 1 Schalotte
 1 Knolle Ingwer, walnussgroß
 100 ml Weißwein
 200 ml Geflügelfond
 300 ml Sahne
 50 g Butter
 3 EL Mumbai-Currypulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Obst und Ingwer schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Obst und Ingwer dazugeben und mit dem Currypulver bestäuben. Kurz anbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Fond dazugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Mit Garnelen gefüllte Maispoularde mit Süßkartoffelpüree, Lauchgemüse und Currysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Patrick Breckner: *Die Kokosmilch mischte Patrick unter die Sauce. Cashewkerne und Chili nutzte er kurzfristig doch nicht.*
150 ml Kokosmilch
2 EL Cashewkerne
1 Chilischote

Zusatzzutaten von Ernst Otto Mahnke: *Ernst zerkleinerte 4 Garnelen in einem – vorher im Tiefkühlfach erkalteten - Mixer, gab den Pernod und Creme Double dazu und stellte eine Farce her, die er mit einer ganzen Garnele in die Maispoularde füllte. Das Paniermehl verwendete er kurzfristig doch nicht.*
100 ml Pernod
100 ml Crème Double
1 EL Paniermehl

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2018** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Nelson Müller

Lauch-Garnelen-Strudel mit Curry-Champagner-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Strudelteigblätter
 10 Garnelen (küchenfertig)
 1 Stange Lauch
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei (Eigelb)
 50 ml Weißwein
 100 ml Gemüfefond
 Butter, zum Bestreichen
 Schwarzer Sesam, zum Garnieren
 Weißer Sesam, zum Garnieren
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Garnelen putzen und in Würfel schneiden. Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Lauch und Schalotte in ein wenig Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben, reduzieren bis Lauch und Schalotte gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen mit dem Knoblauch in Olivenöl anbraten. Anschließend ebenfalls mit der Lauchmasse vermengen. Zwei Lagen Teig übereinander legen, damit er nicht reißt. Teig halbieren und mit Eigelb bestreichen. Lauch-Garnelen-Füllung darauf verteilen. Teig von beiden Seiten einschlagen und die Seiten mit Eigelb bestreichen. Alles fest zum Strudel aufrollen.

Strudel auf ein Backblech legen und mit Butter bestreichen. Schwarzen und weißen Sesam drüberstreuen. 10 Minuten im Backofen backen. Strudel aus dem Ofen nehmen und die Seiten abschneiden.

Für den Curryschaum:

100 g weiße Champignons
 100 g Fenchel
 100 g Knollensellerie
 ½ Limette
 100 g Butter
 200 ml Sahne
 200 ml Kokosmilch
 50 ml Gemüfefond
 50 ml Noilly Prat
 50 ml Weißwein
 50 ml Champagner
 ½ TL gelbe Currypaste
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons, Fenchel und Knollensellerie waschen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Currypaste zum Gemüse geben. Mit dem Noilly Prat und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit wegkochen lassen. Ein wenig Champagner zugeben. Fond zugeben und alles köcheln lassen. Kokosmilch und Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen. Restlichen Champagner zugeben und alles zusammen pürieren und durchpassieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter untermontieren und eventuell Limettenabrieb und Saft dazugeben. Sauce aufschäumen und über den Strudel geben.

Für die Garnitur: Süßkartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Wasser ca. 15 Minuten kochen. Kartoffel herausnehmen und mit Butter, Chili Sauce und Abrieb der Muskatnuss in den Mixer geben. Zum Schluss mit Salz abschmecken. Kleine Kugel formen und auf dem Strudel anrichten.

1 rotfleischige Süßkartoffel
1 EL Butter
½ TL Chili Chicken Sauce
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Lauch-Garnelen-Strudel mit Curry-Champagner-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.