

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Petra Breitenbaumer

Toskanische Hühnerleber mit selbstgemachten Gnocchi

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber: Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit 300 g Hühnerleber Olivenöl glasig anschwitzen. Die geputzte Hühnerleber zugeben und darin rundherum anbraten. Mit Weißwein, Fond und Essig ablöschen und mit 2 Zwiebeln Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz aufkochen lassen. Zitronensaft 1 Knoblauchzehe auspressen und mit der sauren Sahne unter das Ragout rühren. Eventuell ½ Zitrone nochmals abschmecken und mit der Stärke binden. Petersilie abbrausen, 100 ml Weißwein trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Leber mit roten 250 ml Geflügelfond Pfefferkörnern bestreuen.
 250 ml Saure Sahne
 1 EL weißer Balsamicoessig
 1 EL Stärke, zum Binden
 ½ Bund Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 2 EL rote Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle
 Roter Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gnocchi: Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten 300 g mehlig kochende Kartoffeln garen. Kartoffeln abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse 1 Ei drücken. Muskat, Ei und Mehl zugeben und mit Salz würzen. Mehl auf 100 g Mehl einer Arbeitsfläche ausbreiten und den Teig zu einer 1,5 cm dicken und 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle in 2 cm breite Stücke teilen und die Muskatnuss, zum Würzen Gnocchi in die gewünschte Form bringen. Fertig geformte Gnocchi in Salz, aus der Mühle kochendem Salzwasser aufkochen. Sobald Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, die Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Toskanische Hühnerleber mit selbstgemachten Gnocchi auf Tellern anrichten, Petersilie drüber streuen und servieren.



Petra Breitenbaumer

Schokoladen-Mousse mit marinierten Waldbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Mousse: Sahne nicht ganz steif schlagen. Schokolade über einem Wasserbad
100 g Zartbitterschokolade schmelzen und mit der Sahne vermengen. In eine Schüssel geben und bis
250 ml Sahne zum Anrichten ins Gefrierfach stellen. Zum Servieren Nocken abstechen.

Für die Beeren: Beeren verlesen. Orange halbieren und den Saft auspressen und mit dem
100 g Heidelbeeren Honig mit den Beeren vermengen.

100 g Erdbeeren

100 g Himbeeren

1 Orange

1 EL Honig

Für die Garnitur Minze abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blättchen abzupfen.
3 EL gehobelte Mandelblättchen
2 Stiele Minze

Schokoladen-Mousse mit marinierten Waldbeeren auf Tellern anrichten,
mit Minze und Mandeln garnieren und servieren.



Patrick Breckner

Kalbskotelett mit Salbei-Kapern-Butter, mit Schwenkkartoffeln und gebratenem Chicorée

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett in Salbei-Kapern-Butter:

2 dicke Scheiben Kalbskotelett à 200 g
20 g große Kapernäpfel
2 Zweige Salbei
4 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbskoteletts waschen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen, die Butter schmelzen lassen, die Koteletts hinzugeben und jede Seite ca. 3 Minuten anbraten. Den Salbei abrausen, trockenwedeln, und Blättchen von den Stielen zupfen. Salbei und Kapernäpfel sowohl in Ringen, als auch ganz in die Pfanne geben und mit garen. Mit einem Löffel von Zeit zu Zeit die Koteletts mit Butter aus der Pfanne übergießen. Die Kalbskoteletts aus der Pfanne entnehmen und auf einen Teller für ca. 15 Minuten (je nach Dicke) in den vorgeheizten Ofen geben. Salbei-Kapernbutter in der Pfanne auf kleinster Hitze weiterziehen lassen.

Für die Schwenkkartoffeln:

400 g festkochende Kartoffeln
¼ Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in einem Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Auf die Kartoffeln in der Pfanne geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gebratenen Chicorée:

1 Chicorée
1 EL Zucker
1 EL heller Balsamicoessig
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Chicorée waschen und trocknen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze anbraten. Zucker drüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz würzen und ca. 2 Minuten bissfest braten. Aus der Pfanne nehmen und ein paar Tropfen Balsamicoessig vorsichtig darüber träufeln.

Kalbskotelett mit Salbei-Kapern-Butter, gebratenem Chicorée und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Breckner

Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini

Zutaten für zwei Personen

Für das Granatapfel-Tiramisu:

1 Granatapfel	Granatapfel halbieren und die Kerne aus den Trennhäuten klopfen. Die Hälfte der Kerne auspressen und den Saft auffangen. Die Hälfte der Orangenschale mit einem Zestenreißer lösen, dann Orange halbieren und den Saft auspressen.
1 Orange	
50 g Cantuccini	
125 g Magerquark	Granatapfel- und Orangensaft, Orangenschale, Nelkenpulver und Hälfte des Zuckers in einem kleinen Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze 12-14 Minuten einköcheln lassen. Orangenschale herausnehmen, den eingekochten Sirup in einen kleinen Messbecher gießen (sollten ca. 50 ml sein) und auskühlen lassen. Kekse grob zerbröseln. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Cantuccini, Mascarponecreme und Granatapfelkerne abwechselnd in Dessertgläser schichten, immer wieder mit Sirup beträufeln und mit Creme abschließen. Kakao drüberstreuen und mit frische Minze garnieren.
75 g Mascarpone	
2 Zweige frische Minze	
1 Msp. gemahlene Gewürznelken	
½ Päckchen Vanillezucker	
100 g Zucker	
1 EL Kakaopulver, zum Garnieren	

Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini auf Tellern anrichten und servieren.



Ernst Otto Mahnke

Gefülltes Paillard vom Rind mit Pilzrahm, Kaiserschoten und Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet: Die Filetscheiben in einem Frischhaltebeutel plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten kurz anbraten.
 4 Scheiben Rinderfilet (1cm dick geschnitten)
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilze und Sauce: Pilze putzen, ein paar kleine für die Garnitur aussortieren, den Rest in kleine Würfel schneiden.
 150 g braune Champignons
 1 Schalotten
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 100 ml Weißwein
 100 ml Noilly Prat
 1 TL Mehl
 100 ml Rinderfond
 100 g Sahne
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und 1 EL in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Pilze und Thymianzweig dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Reduzieren lassen und 3 Esslöffel beiseite stellen.
 Restmenge mit Mehl bestäuben, Fond und Sahne angießen und sämig köcheln lassen.
 Die anfänglich aussortierten kleinen Pilze in Butter anschwitzen und die beiseite gestellten 3 Esslöffel erwärmen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.
 Fleischeiben mit der erwärmten Pilzmasse bestreichen und aufrollen.
 Die Pilzrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und restliche Petersilie dazu geben.

Für die Kaiserschoten und Karotten: Kaiserschoten und Karotten abrausen, trocken tupfen, schälen und in streichholzartige Stifte schneiden. In einem Topf mit Salzwasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.
 100 g Kaiserschoten
 100 g Karotten
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kartoffel schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kügelchen ausstechen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und drüber streuen.
 1 kleine Kartoffel
 2 EL Butter
 1 Zweig glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Gefülltes Paillard vom Rind mit Pilzrahm, Kaiserschoten und Karotten auf Tellern anrichten und servieren.



Ernst Otto Mahnke

Erdbeerragout mit karamellisierten Apfelscheiben und Ziegenfrischkäseschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout: Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. 2 Beeren für die Garnitur zur Seite legen.

300 g Erdbeeren
1 Limette (Saft & Abrieb) Limettenabrieb in einer kleinen Schale sammeln. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

1 Pck. Vanillezucker

1/3 der Erdbeeren mit Limettensaft pürieren, Vanillezucker unterrühren und Erdbeerstücken unterheben.

Für die Apfelscheiben: Den Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und drei 5 mm dicke Scheiben aus der Mitte schneiden.

1 Apfel

2 EL Butter

2 EL Himbeergeist

Butter in einer Pfanne erhitzen, Apfelscheiben von beiden Seiten braten und dabei weich garen, aus der Pfanne nehmen und mit dem Himbeergeist marinieren.

Für den Ziegenfrischkäseschaum: Puderzucker auf Frischkäse sieben und luftig aufschlagen. Sahne ebenfalls aufschlagen und unter heben.

50 g Ziegenfrischkäse

3 EL Puderzucker

50 g Sahne

Für die Garnitur:

1 EL grüne Pfefferkörner

Apfelscheiben mit einem Zierausstecher in Form bringen, im Dreieck mittig auf die Teller legen, Erdbeerragout mit Dessertring zentral auflegen, Ring abziehen, Frischkäse darauf geben, mit etwas Limettenabrieb bestreuen, mit 2-3 grünen Pfefferkörnern dekorieren und servieren.