

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2020 ▪
 Tagesmotto „Verführerisches 2-Gang-Menü“ mit Nelson Müller



Kathrin Fischer

Gebratene Entenbrust mit Rotweinsauce und getrüffeltem Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste à 250 g, mit Haut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rautenförmig einritzen. Mit der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Fett legen. Die Pfanne erhitzen und das Fleisch braten. Nach ca. 10 bis 15 Minuten wenden und weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen warm halten.

Für die Sauce:

1 mehligen Apfel
 100 ml trockener Rotwein
 50 ml Calvados
 100 ml Geflügelfond
 70 g eiskalte Butter
 1 EL Crème fraîche
 4 Zweige Thymian
 1 EL Zucker
 1 TL Speisestärke

Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Klein schneiden und zum Bratensatz der Entenbrüste geben. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit zu den Äpfeln geben. Kurz anbraten, dann mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Calvados ablöschen und mit Rotwein und Geflügelfond aufgießen. Sauce etwas einköcheln lassen, dann durch ein feines Haarsieb passieren und kurz vor dem Servieren mit eiskalten Butterstücken montieren. Ggf. mit Stärke binden. Zum Schluss Crème fraîche einrühren.

Für das Kartoffelpüree:

450 g mehligkochende Kartoffeln
 1 schwarzer Trüffel
 50 g Emmentaler
 25 g Butter
 50 ml Sahne
 50 ml Milch
 ½ EL Trüffelöl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Butter hinzugeben und darin schmelzen lassen. Milch und Sahne unterrühren. Käse reiben und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Trüffel reiben und ca. die Hälfte unter das Püree ziehen. Mit Salz und Trüffelöl abschmecken. Restlichen Trüffel in dünnen Scheiben über das Püree hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kathrin Fischer

Himbeertraum im Glas mit karamellisierten Mandelblättchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

150 g tiefgefrorene Himbeeren
100 g Quark
70 g Frischkäse
70 g Sahne
45 g Zucker
1 Vanilleschote

Die Sahne schlagen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillemark zu einer Creme verrühren. Dann die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in ein Dessertglas füllen, dann Himbeeren darauf verteilen und anschließend die restliche Creme auf den Beeren verteilen. Kalt stellen.

Für die karamellisierten Mandelblättchen:

40 g Mandelblättchen
1 EL Butter
1 EL Zucker

Butter in einer Pfanne zerlassen. Mandelblättchen hineingeben und mit Zucker bestreuen. Bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Auskühlen lassen und die erkalteten Mandeln über die Creme geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Philomena Kroll

Lachs-Seezungenröllchen mit Ingwer-Kürbis-Sauce und sautiertem Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Seezungenröllchen:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
3 größere Seezungenfilets à 200, ohne Haut
1 Limette
Butter, zum Einfetten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachs- und Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Lachs in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils drei Lachsscheiben auf ein Seezungenfilet legen, einrollen und mit Küchengarn fixieren. Limette halbieren und den Saft auspressen. Röllchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limettensaft beträufeln. Die Röllchen zugedeckt in einem eingefetteten Dampfesatz über Wasserdampf ca. 12 Minuten garen.

Für die Ingwer-Kürbis-Sauce:

75 g Hokkaido-Kürbis
10 g Ingwer
1 Limette
30 g Butter
100 ml Gemüsefond
1 EL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, von Kernen und Fasern befreien und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. 1 EL Butter in einer Pfanne auslassen, dann Kürbis und Ingwer darin anschwitzen. Mit Currypulver bestäuben und schließlich mit Gemüsefond ablöschen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit der restlichen Butter fein pürieren. Sauce durch ein feines Haarsieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für den Spinat:

200 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch in möglichst dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Spinat zugeben, kurz schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Philomena Kroll

Schokoladen-Zimt-Soufflé

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoladen-Zimt-Soufflé:

50 g Zartbitterschokolade, 70%
 100 ml Milch
 35 g Butter
 2 Eier, Größe M
 1 EL Schokoladen-Likör
 25 g Mehl
 47 g Zucker
 ½ TL Zimt
 Kakaopulver, zum Bestäuben
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

10 g Butter in einem Topf schmelzen. Zwei Soufflé-Förmchen mit der flüssigen Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Förmchen kalt stellen.

Schokolade klein hacken. Milch mit Zimt erhitzen. Restliche Butter in einem Topf auslassen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Unter ständigem Rühren heiße Zimt-Milch nach und nach zur Mehlschwitze geben. Die Masse in eine Schüssel füllen, Schokoladen-Likör und gehackte Schokolade hinzugeben und glattrühren.

Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei langsam 37 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee nach und nach unter die Schokoladenmasse heben und die Förmchen damit füllen. Auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Wolfgang Summerer

Lammkarree mit Honig-Glasur, Rotwein-Feigen und Pfannengemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:
 ca. 300 g Lammkarree, mit 4
 Stielknochen
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette
 1 TL Ingwerpulver
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL gemahlene Koriandersamen
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und mit einem Messer zerdrücken. Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch, zwei Esslöffel Limettensaft, gemahlene Koriandersamen, gemahlener Kreuzkümmel und Olivenöl gut miteinander vermengen. Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch damit einpinseln. In einer Pfanne von beiden Seiten jeweils ca. 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und ca. 2 Minuten ruhen lassen.

Für die Honig-Glasur:
 2 EL flüssiger Honig

Lammkarree vor dem Servieren mit Honig einpinseln.

Für die Feigen:
 3 Feigen
 1 EL Butter
 200 ml halbtrockener Rotwein
 1 EL Rotweinessig
 50 ml Crème de Cassis
 1 EL brauner Zucker
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feigen putzen und vierteln. Rotwein, Essig, Crème de Cassis und Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Feigen hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Butter einrühren.

Für das Gemüse:
 1 Karotte
 1 Zucchini
 1 Fenchelknolle
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 orange Paprika
 5 braune Champignons
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 TL Balsamicoessig
 1 Prise Zucker
 1 Vanilleschote
 Albaöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Fenchel putzen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini putzen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebeln vierteln, Knoblauch andrücken.

Albaöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und unter das Gemüse rühren. Alles mit Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauchzehe vor dem Servieren entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Wolfgang Summerer

Mango-Quark mit Granatapfel und Schokoladen-Röllchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Quark:

- 1 reife Mango
- 1 Granatapfel
- 150 g Speisequark
- 20 g Zucker
- 1 Vanilleschote

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Quark mit Zucker und Vanillemark vermengen und in ein Dessertglas füllen.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein pürieren. Ggf. mit Zucker abschmecken. Das Mangomus über die Quarkmasse geben und glattstreichen.

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Als dritte Schicht in das Glas geben. Alles kalt stellen.

Für die Schoko-Röllchen:

- 200 g Vollmilchkuvertüre

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Geschmolzene Schokolade dünn auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen. Mit einer Teigkarte vorsichtig Röllchen herstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.