

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2020** ▪
Tagesmotto „Herbstküche“ mit Nelson Müller



Nathalie Riahi

Moules Frites: Miesmuscheln in angeschärfter Weißwein-Curry-Sahnesauce mit Pommes frites und Curry-Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Miesmuscheln:

- 1,4 kg Miesmuscheln
(Größe: Super oder Jumbo)
- ½ Knollensellerie
- 1 Stück Fenchel
- 1 Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie, mit Blättern
- 4 Karotten
- 1 Chilischote
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml trockener Weißwein
- 50 ml trockener Wermut
- 150 ml Sahne
- 2 Stängel Thymian
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2-3 TL Currypulver
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Butter, zum Anschwitzen
- 2 EL Olivenöl, zum Anschwitzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Staudensellerie putzen und fein schneiden. Fenchel putzen, vom Strunk befreien und fein hobeln. Karotten, Lauch, Fenchel und Knollensellerie ggfs. schälen, von Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotten und Zwiebeln in Öl und etwas Butter in einem großen Topf anschwitzen. Knoblauch ebenfalls dazugeben. Sellerie, Lauch und Karotten dazugeben und mitanbraten. Mit Wermut ablöschen und mit Weißwein aufgießen. Lorbeerblätter abzupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Lorbeerblätter und Thymian sowie etwas Petersilie hinzugeben. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und befreien und fein schneiden. Sud mit Salz, Chili und schwarzem Pfeffer würzen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, säubern und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln in den kochenden Sud geben, sprudelnd kochen lassen und den Deckel draufgeben. 5 Minuten dünsten. Immer mal wieder den Topf schütteln. Sie sind fertig, wenn sie sich geöffnet haben. Alle Muscheln, die geschlossen sind, aussortieren. Ebenso die Lorbeerblätter herausnehmen. Muscheln aus dem Sud nehmen und warm stellen. Sahne in den Sud geben und umrühren. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken, Muscheln wieder in den Sud geben oder auf einen Teller geben und den Sud drüber schütten. Mit Petersilie garnieren und ausreichend Sud servieren.

Für die Pommes:

- 6 festkochende, dicke Kartoffeln
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in ringfingerdicke Stäbchen schneiden. In ein mit Wasser befülltes Gefäß legen, damit die Stärke austritt. Dann auf Küchentrepp schön trockentupfen. In einer Fritteuse bei 150 Grad 5-7 Minuten vorblanchieren, bis man die Fritten leicht eindrücken kann. Auf einem Sieb abtropfen lassen und beiseitestellen. Dann nochmals bei 180 Grad goldgelb ausbacken. Aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Aioli: Knoblauch abziehen und in ein hohes, schmales Gefäß geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Eigelbe, Senf, Zitronensaft und Salz ins Gefäß dazu geben. Mit dem Zauberstab kurz mixen und langsam das Öl in feinem Strahl hinzugeben, bis die Aioli eine cremige Konsistenz erhält. Dabei mit dem Pürierstab langsam hoch und runterfahren. Mit Salz, Curry und Pfeffer sowie Zucker abschmecken. Mit Chilifäden garnieren.

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 2 Eier (Eigelbe)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 150 ml Pflanzenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Currypulver
- Chilifäden, zum Garnieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.



Simon Cilia

Selbstgemachte Ravioli mit Kürbis-Amarettini-Füllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

4 Eier
300 g Hartweizenmehl

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Hartweizenmehl und 3 Eier (1 Ei auf 100 g Mehl) vermengen. Kneten, bis eine homogene Teigmasse vorhanden ist. Teig in Frischhaltefolie 10 Minuten stehen lassen.

Wenn die Füllung fertig ist, quadratische Teigstücke ausschneiden. Übriges Ei trennen und Eiweiß auffangen. Füllung in die Mitte eines Quadrates geben, die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und ein weiteres Quadrat darüberlegen und verschließen. Die fertigen Ravioli in einer Pfanne mit Salbei-Butter schwenken.

Für die Füllung:

1 Hokkaido-Kürbis
1 Packung Amarettini
1 Stück Butter
1 Stück Parmesan
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren, möglichst klein stückeln und im Anschluss ca. 15 Minuten im Ofen erhitzen. Kürbis zu einer breiigen Konsistenz verarbeiten und Butter hinzugeben. Amarettini zerkleinern und in etwa im Verhältnis 85:15 (Kürbis:Amarettini) zu der Masse hinzugeben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Käse reiben und mit Salz, Muskat und Pfeffer zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Für die Butter:

1 Knoblauchzehe
200 g Butter
1 Bund Salbei

Salbeiblätter abzupfen. Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen und Salbeiblätter hineingeben. Butter auf niedriger Stufe (damit die Butter nicht braun wird) ca. 5 Minuten warmhalten. Knoblauch andrücken und mit ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ilse Langer

Hirschrückensteak mit Rotweinsauce, Ofenkartoffeln, Kürbis, Rosenkohl und Feta

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschrückensteak:

300 g Hirschrücken vom Knochen,
am Stück
3 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
½ Zweig Rosmarin
1 EL Butterschmalz, zum Braten
Etwas Fleur de Sel
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad und einen weiteren auf 220 Grad vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und von Haut und Sehnen befreien. Wacholderbeeren zerstoßen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite ca. 1 Minute sehr scharf anbraten und mit grobem Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Fleisch geben. Fleisch bei 180 Grad in den Backofen stellen und weiterbraten, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Steak vor dem Servieren noch 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen. In gleichmäßige Stücke schneiden, mit etwas Fleur de Sel bestreuen und servieren.

Für die Sauce:

½ Schalotte
1 EL sehr kalte Butter
100 ml dunkler Wildfond
50 ml Rotwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz (von oben) anschwitzen. Mit Fond aufgießen und durchköcheln lassen. Rotwein dazugeben und einreduzieren. Butter einmontieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ofenkartoffeln:

400 g Kartoffeln
400 g Hokkaido-Kürbis
400 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
75 g Feta
2 EL Olivenöl
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Thymian
Etwas Chili
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen, nach Bedarf schälen und in kleine Stücke würfeln. Knoblauch abziehen und hacken. Hokkaido waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosenkohl putzen und halbieren.

Kartoffeln, Kürbis, Knoblauch, Rosenkohl, Öl, Thymian, Kräuter der Provence und Chili vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Salzen und pfeffern. Feta darüber zerkrümeln. Blech in Ofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen. Nach Bedarf würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



André Hasenberger

Rahm-Pilze mit Semmelknödel und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

5 altbackene Semmeln
1 kleine Zwiebel
125 ml Milch
2 Eier
½ Bund Petersilie
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser erwärmen.

Die alten Semmeln in dünne Streifen schneiden oder in sehr dicke, grobe Semmelbrösel zerreiben. Milch kurz aufkochen und über das Knödelbrot gießen. Schüssel abdecken und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und auch sehr fein hacken. Muskatnuss reiben. Eier, Petersilie und Zwiebel zu der Knödelmasse geben und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Masse gründlich, (gerne auch mit der Hand) durchkneten. Aus der Masse ca. vier handballgroße Kugeln formen, in das siedende Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen.

Für die Pilze:

100 g Egerlinge
100 g Steinpilze
100 g Maronen
100 g braune Champignons
150 g Speck
1 Zwiebel
100 ml Sahne
250 ml Gemüsefond
125 ml Weißwein
½ Bund Petersilie
1 EL Mehl
2 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Pilze putzen und größere Pilze halbieren oder vierteln. Kleine Pilze ganz lassen. Zwiebel abziehen und klein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln, Speck und Pilze darin ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie darüber streuen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen und das Mehliterrühren. Dabei unter stetigem Rühren eine Mehlschwitze herstellen, bis keine Mehklümpchen mehr vorhanden sind. Anschließend die Mehlschwitze mit Wein und Fond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern. Sahne hinzugeben, rühren und Pilzpfanne unterheben. Nicht mehr kochen lassen.

Für den Salat:

2 Scheiben Schwarzbrot
300 g Feldsalat
50 g Speck
1 Schuss Steirisches Kürbiskernöl
1 Schuss Aceto Balsamico
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Schwarzbrot in Würfel schneiden.

Speck würfeln und in einer beschichteten Pfanne (ohne Öl) anbraten, dann die Brotwürfel dazugeben und mitbraten lassen. Salat mit Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer anmachen und am Ende die Brot- und Speckwürfel drüberstreuen. Sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Reibekuchen mit cremigen Pfifferlingen, pochiertem Ei und Herbsttrüffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Reibekuchen:
400 g mehliges Kartoffeln
1 Speisezwiebel
1 Ei
1 Muskatnuss
3 EL Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkant-Reibe raspeln. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Muskatnuss reiben. Zwiebel, Ei, Muskat, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne (Gusspfanne) erhitzen und die Reibekuchen gold-braun braten.

Für die Pfifferlinge:
Südtiroler Speck
400 g Pfifferlinge
1 Schalotte
1 Frühlingslauch
160 ml Sahne
2 EL Cognac
½ Bund Schnittlauch
5 EL Pflanzenöl, zum Braten

Pfifferlinge am besten mit einem Messer oder einer Bürste putzen, damit die Pfifferlinge nicht zu viel Wasser aufnehmen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zunächst den Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Für die nicht-vegetarische Variante den Speck in feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und gegebenenfalls die Speckwürfel anrösten. Pfifferlinge in das Öl geben und scharf anbraten. Zwiebelwürfel hinzugeben und mit Cognac ablöschen. Sahne hinzufügen und alles leicht reduzieren lassen, bis es schön cremig ist. Kurz vor dem Servieren Frühlingslauch und Schnittlauch hinzugeben.



**PROFI
TIPP**

Wenn die Pfifferlinge groß sind, sollte man sie nicht zerschneiden, sondern auseinanderreißen oder zupfen. Man sollte Pfifferlinge zudem nach dem Putzen nochmal waschen, da sie viel Sand enthalten.

Für das Ei:
4 Bio-Eier
25 ml Weißweinessig
Salz, aus der Mühle

Salz und Essig in einen Topf mit warmem Wasser geben. Das Wasser zum Sieden bringen (nicht zum Kochen). Mit einem Holzlöffel durch Rühren einen Strudel bilden.

Das Ei in eine Tasse brechen und anschließend sanft in das Wasser gießen, sodass sich durch den Strudel das Eiweiß um das Eigelb wickelt. Ca. 3-4 Minuten im heißen Wasser belassen. Das pochierte Ei vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:
1 kleine Knolle Herbsttrüffel
Friséespitzen
Schafgarbe

Friséespitzen und Schafgarbe abrausen und trockenwedeln. Reibekuchen auf der Mitte des Tellers platzieren. Rahm-Pfifferlinge hinzugeben und das Ei vorsichtig auf die Pfifferlinge setzen, sodass es nicht ausläuft. Den Trüffel auf das Ei reiben und das Gericht mit dem Salat garniert servieren.