

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Finale" mit Nelson Müller**



**Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, knusprigen  
Curry-Zwiebeln und geschmortem Chicorée**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Leber:**

4 Scheiben Kalbsleber  
2 Äpfel, Sorte Cox Orange  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
Mehl, zum Mehlieren  
Neutrales Öl, zum Braten  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Die Leberscheiben mehlieren und in Öl und Butter bei nicht zu starker Hitze rosa braten. Mit Salz würzen.

Äpfel waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Kernausstecher das Gehäuse entfernen. Mit einem großen runden Ausstecher die Scheiben möglichst groß ausstechen. Apfelscheiben in etwas Butter und Zucker anbraten.

**Für das Kartoffelpüree:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
50 g Sahne  
50 ml Milch  
150 g Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser kochen. Abschütten, ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne mit Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Zwiebeln:**

200 g süße Zwiebeln  
100 g Mehl  
20 g Anapurna-Currypulver  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Currypulver mit Mehl mischen. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 150 Grad erhitzen. Zwiebeln mit dem Currymehl mischen, in ein grobes Sieb geben und überschüssiges Mehl abschütteln. Zwiebeln in dem heißen Öl knusprig ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

**Für den Chicorée:**

2 kleine Köpfe Chicorée  
4 etwas dickere Scheiben San-Daniele-  
Schinken  
50 g Butter  
50 ml Orangensaft  
200 ml Kalbsfond  
50 g Zucker  
1 Lorbeerblatt  
Maisstärke, zum Binden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée waschen, trockentupfen, halbieren, den Strunk herauschneiden und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Zucker mit Butter karamellisieren und den Chicorée dazugeben. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen, Kalbsfond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt hinzufügen und den Chicorée ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze gar schmoren. Fond etwas reduzieren und mit Stärke binden.

Die Kalbsleber mit dem geschmorten Chicorée, den karamellisierten Äpfeln und dem Püree auf Tellern anrichten und mit den knusprigen Curry-Zwiebeln bestreut servieren.

**Zusatzzutaten von Carina:** Die Walnüsse karamellierte Carina in einer Pfanne mit dem Orangenlikör. Mit dem Rotwein löste Carina den Bratensatz der Leber und bereitete eine kleine Sauce zu.  
*Walnüsse*  
*Orangenlikör*  
*Rotwein*

**Zusatzzutaten von Christian:** Den Salbei frittierte Christian in einer Fritteuse.  
*Frischer Salbei*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Nelson Müller



**Entenleber mit Boskop Apfel**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Entenleberterrine:**

250 g Entenbratleber  
1 Schalotte  
250 g geklärte Butter  
4 Eier

2 cl Madeira  
2 cl roter Portwein  
2 cl Rotwein  
2 cl Weißwein

4 Zweige Thymian  
4 Zweige Rosmarin

Sonnenblumenöl, zum Anschwitzen  
10 g Salz-Pfeffermischung

Für das Parfait die Butter mit den Kräutern klären, passieren und etwas abkühlen lassen. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Schalotten in etwas Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, den Portwein, Rotwein sowie Madeira hinzufügen. Das Ganze auf 1/3 reduzieren lassen. Leber im Rotor zusammen mit der Reduktion und Eiern langsam mixen, Butter durch ein Sieb dazugeben und alles salzen und pfeffern. Die Masse dann in kleine feuerfeste Förmchen (mit geöltem Backpapier ausgelegt) passieren und bei 120 Grad (im Wasserbad im Ofen) ca. 15-20 Minuten pochieren.

**Für den Apfel:**

2 Boskop Äpfel  
150 ml Apfelsaft  
50 ml Weißwein  
2 cl Calvados  
100 g Zucker  
½ Vanilleschote  
1 Sternanis  
1 EL Speisestärke

In einem Topf Zucker karamellisieren und mit dem Weißwein ablöschen. Apfelsaft und Gewürze hinzugeben und leicht Reduzieren. Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und in den Gewürzfond geben. Äpfel kurzaukochen lassen, Calvados hinzugeben und vom Herd nehmen. Damit die Äpfel noch leichten Biss haben. Äpfel durch ein Sieb abgießen. Mit einem Schneebesen etwas anstoßen.

**Für die Garnitur:**

Wildkräutersalat  
1 Scheibe Toast  
1 Zitrone  
100 ml Olivenöl  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Aus Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine kleine Vinaigrette rühren. Wildkräuter kurz dadurch ziehen. Toast von der Rinde befreien, mit einem Ausstechring ausstechen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Toast auf einen Teller anrichten, Leberterrine auch mit dem Ausstechring ausstechen, in das ausgestochene Loch setzen, Apfelkompott mit einem Löffel als Nocke draufsetzen, mit Wildkräutern garnieren und servieren.