

| Die Küchenschlacht - Menü am 11. Februar 2016 |

„Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller



Hauptgang: „Gebratener Lachs mit Erbsenpüree und Erbsen-Zuckerschoten-Salat“ von Sidney Schlange

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Tranchen Lachs, à 150 g
1 Zitrone
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Erbsenpüree:

150 g Erbsen
1 Schalotte
25 g Butter
50 ml Geflügelfond
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Erbsen-Zuckerschoten-Salat:

50 g Zuckerschoten
50 g Erbsen
25 g Erbsensprossen
1 Zweig Minze
1 EL Rapsöl
½ EL Weißweinessig
2 TL Ahornsirup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

Für das Erbsenpüree Schalotte abziehen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Erbsen darin anschwitzen. Geflügelfond angießen und Erbsen bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten zugedeckt garen. Mit der restlichen Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Salat Zuckerschoten putzen und mit den Erbsen 2-3 Minuten im Salzwasser garen. Erbsensprossen und Minze waschen und abzupfen. Erbsen kalt abschrecken und mit Minze und Erbsensprossen in eine Schüssel geben. 1 EL Rapsöl, Weißweinessig und Ahornsirup verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Erbsen-Zuckerschoten-Salat geben.



Für den Lachs Zitrone auspressen. Lachstranchen waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Saft der halben Zitrone würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Hautseite 5 Minuten anbraten. Wenden und eine weitere Minute braten.

Gebratenen Lachs mit Erbsenpüree und Erbsen-Zuckerschoten-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.



Dessert: „Schokoküchlein mit flüssigem Kern“ von Sidney Schlange

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

100 g	Zartbitterschokolade
3	Eier
35 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter

Für die Garnitur:

50 ml	Schlagsahne
1 Prise	Vanillezucker
½	Birne
1 Scheibe	Orange
20 g	Blaubeeren

Zubereitung

Den Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schokoküchlein Schokolade hacken und mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen. Zucker mit den Eiern aufschlagen. Schokolade mit der Zucker-Ei-Mischung verrühren und Mehl dazugeben. Masse in eine Form geben und 10 Minuten im Ofen backen.

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Früchte waschen und dekorativ zurechtschneiden.

Das Schokoküchlein mit Sahne und Früchten anrichten und servieren.



Hauptgang: „Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat“ von Gerhilde Puxbaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel à 150 g
2	Eier
25 g	Mehl
75 g	Semmelbrösel, zum Panieren
	Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Petersilienkartoffeln:

500 g	festkochende Kartoffeln
100 g	Butter
½ Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1 Zehe	Knoblauch
10 ml	Tafelessig (5%)
25 ml	Sonnenblumenöl
½ Bund	Dill
	Puderzucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Zitrone
---	---------

Zubereitung

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Plattiereisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Eier aufschlagen, verquirlen. Schnitzel zunächst im Ei und dann in Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Schnitzel darin goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Petersilienkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Kartoffeln mit Butter und Petersilie vermengen, nach Belieben salzen.

Für den Gurkensalat Gurke waschen, schälen, halbieren und in Scheiben oder Würfel schneiden. Dill waschen und abzupfen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Essig, Öl, Dill, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Gurken mit Dressing vermengen.



Für die Garnitur Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Palatschinken mit Walnuss-Füllung“ von Gerhilde Puxbaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Palatschinken:

1	Zitrone
4	Eier
250 g	Mehl
150 g	Zucker
500 ml	Milch
125 ml	Mineralwasser
	Gemahlener Zimt, zum Abschmecken
	Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
	Butter, zum Ausbacken
1 Prise	Salz, aus der Mühle

Für die Walnuss-Füllung:

40 g	Butter
40 g	Zucker
125 ml	Milch
250 g	Walnusskerne
100 g	Rosinen
20 g	Aprikosenmarmelade
2 EL	Rum

Für die Garnitur:

50 g	Zartbitter-Kuvertüre
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Palatschinken-Teig Mehl, Zucker, Eier, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Zitrone waschen und etwas Abrieb sowie eine Prise Salz und Zimt zum Teig geben. In einer Mischung aus Öl und Butter die Pfannkuchen ausbacken und beiseite stellen.

Für die Füllung Walnüsse hacken und mit Butter, Zucker, Milch, Rosinen, Aprikosenmarmelade und Rum vermengen.

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.

Pfannkuchen mit Walnussmasse befüllen und einrollen.

Palatschinken mit Walnuss-Füllung mit Puderzucker bestäuben, mit Kuvertüre garnieren und servieren.



Hauptgang: „Entenbrust mit Pflaumen-Whisky-Chutney, kandierten Nüssen und Kartoffelsticks“ von Megi Balzer

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 1 Entenbrust à 300 g
- 1 EL Roter Balsamico
- Olivenöl, zum Braten
- 1 TL Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pflaumen-Zwiebel-Whisky-Chutney:

- 1 Rote Zwiebel
- 200 g TK-Pflaumen
- 2 EL Butter
- 5 cl Whisky
- 1 EL Kastanienhonig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Gewürznelke
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- Chilisalz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die kandierten Nüsse:

- 100 g Walnusskerne
- 2 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- ½ TL gemahlener Zimt

Für die Kartoffelsticks:

- 1 fest kochende Kartoffel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die tiefgekühlten Pflaumen auftauen.

Für die Entenbrust Fleisch waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite rautenförmig einritzen. Balsamico und Salz miteinander verrühren. Haut der Entenbrust leicht salzen. In einer erhitzten Pfanne die Entenbrust erst auf der Hautseite 2 bis 3 Minuten, dann auf der anderen Seite kurz anbraten. Die Brust auf dem Rost im Backofen 20 Minuten weiter garen. Zwischendurch Haut der Entenbrust mit der Salz-Balsamico-Mischung bestreichen. Mit Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelsticks Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. In der heißen Pfanne mit dem Fett der Entenbrust braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chutney Pflaumen klein schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In Butter anschwitzen, mit Honig karamellisieren und mit Whisky ablöschen. Rosmarin waschen, Blätter



zupfen und klein hacken. Rosmarin, Zimt, Nelke und Pflaumen dazu geben und köcheln lassen, bis eine marmeladenartige Konsistenz entstanden ist. Am Ende der Kochzeit Nelke entfernen. Mit Chili-Salz und Pfeffer würzen.

Für die kandierten Nüsse Walnüsse rösten. Zucker schmelzen, Wasser und Nüsse hinzufügen. Zimt dazu geben und die Masse fest werden lassen. Karamellisierte Nüsse abkühlen lassen.

Die Entenbrust in Streifen schneiden, mit Pflaumen-Whisky-Chutney, kandierten Nüssen und Kartoffelsticks auf einem Teller anrichten und servieren.



Dessert: „Kirsch-Törtchen“ von Megi Balzer

Zutaten für zwei Personen

Für die Kirsch-Törtchen:

1	Zitrone, den Abrieb davon
60 g	TK-Kirschen
4 Scheiben	Toastbrot
125 g	Quark (40%)
80 ml	Schlagsahne
3 EL	Kirschsaff
1 EL	Kirschwasser
1 TL	Rum (40%)
2	Walnusskerne
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Die tiefgekühlten Kirschen auftauen.

Für die Kirsch-Törtchen Vanillezucker und Puderzucker mit Schlagsahne steif schlagen. Zitronenschale abreiben und dazugeben. Quark unterheben, Masse in den Kühlschrank stellen. Kirschen in Rum einlegen. Kreise aus Toastbrot-Scheiben ausstechen, mit Kirschsaff und Kirschwasser beträufeln. Quarkcreme auf zwei Toastscheiben streichen und mit Kirschen belegen, weitere zwei Toastscheiben mit Quarkcreme bestreichen und die Kirschen damit abdecken. Die Oberseiten der Törtchen mit Kirschsaff und Kirschwasser beträufeln und mit Creme abdecken.

Die Kirsch-Törtchen auf einen Teller anrichten, mit Walnuss und Zitronenabrieb garnieren und servieren.