

| Die Küchenschlacht - Menü am 03. Juni 2016 |
3. CHAMPIONSWEEK: „Finale“ mit Nelson Müller



Final-Vorspeise: „Fjordlachs-Wan-Tan und Fjordlachs-Tatar mit Gurken-Sorbet und Koriander-Mayonnaise“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Fjordlachs-Wan-Tan:

- 1 Fjordlachs-Filet à 150 g
- 6 Wan-Tan-Blätter
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- Sojasauce, zum Abschmecken
- Sweet-Chili-Sauce, zum Abschmecken
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fjordlachs-Tatar:

- 1 Fjordlachs-Filet à 200 g
- ½ Schalotte
- ½ Limette
- ½ Bund Dill
- Zitronen-Olivenöl, zum Marinieren
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Zitronen-Pfeffer, zum Würzen

Für das Gurken-Sorbet:

- 1 Salatgurke
- 50 g Passionsfruchtpüree
- 30 ml Glykose-Sirup
- 30 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 10 g glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die marinierten Gurken und Radieschen:

- 1 Gurke
- 1 Bund Radieschen
- Rapsöl, zum Marinieren
- Weißweinessig, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Koriander-Mayonnaise:

- 1 Ei, davon das Eigelb



100 ml	Rapsöl
½ EL	Weißweinessig
½ TL	mittelscharfer Senf
30 g	Koriander
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Fjordlachs-Wan-Tan Pflanzenöl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Fjordlachs-Wan-Tan Lachsfilet kalt abrausen, trockentupfen und fein würfeln. Mit Sojasauce und Sweet-Chili-Sauce vermengen, vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Wan-Tan-Blätter ausbreiten und marinierten Lachs darauf geben. Ei trennen, Ränder der Wan-Tan-Blätter mit Eiklar bepinseln und zusammenkleben. In heißem Pflanzenöl frittieren, danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen und bis zum Servieren warm halten.

Für das Fjordlachs-Tatar Lachsfilet kalt abrausen, trockentupfen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Lachs und Schalotte vermengen, mit Zitronen-Olivenöl marinieren, mit Fleur de Sel und Zitronen-Pfeffer würzen. Dill abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limette auspressen. Dill und etwas Limettensaft unter das Tatar mengen.

Für das Gurken-Sorbet Gurke waschen, Enden abschneiden und klein würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Gurke mit Petersilie pürieren und Püree durch ein Sieb streichen. Kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Passionsfruchtpüree mit Glykose-Sirup, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen. Gelatine ausdrücken, unterrühren. Warme Masse mit 250 Gramm kaltem Gurkenpüree vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die marinierten Gurken und Radieschen Gurke waschen und mit einem Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Radieschen waschen und putzen, dabei einen halben Zentimeter des Grüns stehen lassen. Radieschen in Scheiben schneiden. Gurken und Radieschen in Rapsöl und Weißweinessig marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Koriander-Mayonnaise alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Koriander abrausen, trockenwedeln. Ei trennen. Eigelb mit Senf und etwas Salz pürieren, nach und nach Rapsöl zugeben, bis die Masse emulgiert. Koriander hinzufügen, erneut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Essig abschmecken.

Fjordlachs-Wan-Tan und Fjordlachs-Tatar mit Gurken-Sorbet, marinierten Gurken und Radieschen und Koriander-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Hauptgang: „Entrecôte mit Barbecue-Sauce, geschmortem Römersalat und Süßkartoffel-Püree“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

- 1 Entrecôte vom Black Angus Rind à 500 g
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 2 EL Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Barbecue-Sauce:

- ½ Zitrone
- 100 ml Cola
- 1 EL Tomatenketchup
- ½ EL dunkler Balsamico-Essig
- ½ EL Apfelessig
- ½ EL Worcester-Sauce
- ½ EL gesüßter Dijon-Senf
- ½ EL flüssiger Honig
- Chilipulver, zum Abschmecken
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- mildes Currypulver, zum Abschmecken
- edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
- Hickory-Rauchsatz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Römersalat:

- 2 Römer-Salate
- 75 g Butter
- 75 ml Gemüsefond
- Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Für das Süßkartoffel-Püree:

- 2 Süßkartoffeln
- Butter, nach Belieben
- Muskatnuss, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Entrecôte kalt abbrausen, trockentupfen und salzen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl erhitzen, Fleisch mit



Knoblauch, Thymian und Rosmarin scharf anbraten. Auf einem Gitter im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von etwa 54 Grad Celsius erreicht ist. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Für die Barbecue-Sauce Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone auspressen. Cola mit Zitronensaft, Tomatenketchup, dunklem Balsamico-Essig, Apfelessig, Worcestersauce, Dijon-Senf und Honig vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für den Römersalat Salatherzen vierteln, waschen und gut abtropfen lassen. In einer Grillpfanne mit Öl scharf anbraten. Butter und Gemüsefond hinzugeben, emulgieren lassen, mit Salz abschmecken und für circa fünf Minuten schmoren.

Für das Süßkartoffel-Püree Süßkartoffeln schälen, würfeln, in einen Topf mit kaltem Wasser und Salz geben und zum Kochen bringen. Gegarte Süßkartoffeln abgießen, durch ein Sieb passieren, mit Butter vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Sterntülle dressieren.

Entrecôte mit Barbecue-Sauce, geschmortem Römersalat und Süßkartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.