

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. September 2016 |
„Finale“: mit Nelson Müller



**Final-Vorspeise: „Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat“
von Nelson Müller**

Zutaten für zwei Personen

Für den Backfisch:

300 g Kabeljaufilet, küchenfertig, ohne Haut
2 Eier
40 g Butter
125 g Mehl
125 ml Bier
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den marinierten Feldsalat:

130 g Feldsalat
2 EL Weißwein-Essig
50 ml Rapsöl
1 EL mittelscharfer Senf
flüssiger Blütenhonig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kürbis-Chutney:

400 g Hokkaido-Kürbis
4 EL Zucker
50 ml weißer Balsamico
150 ml trockener Weißwein
3 EL Chicken-Chilisauce
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
½ Zimtstange
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einer Fritteuse Fett auf 180 Grad erhitzen.

Für den Backfisch Mehl mit einer Prise Salz vermengen und mit Bier glattrühren. Eier trennen. Eigelbe unter den Bierteig rühren und Teig circa 15 Minuten ziehen lassen. Butter zerlassen und abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Eiweiße steif schlagen und unter den Bierteig heben. Kabeljau kalt abbrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 180 Grad heißem Fett portionsweise circa 5 Minuten goldbraun ausbacken.



Für das Kürbis-Chutney Kürbis schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch gleichmäßig würfeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf bei geringer Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Temperatur erhöhen und Balsamico, Weißwein, Lorbeer, Nelken und Zimt hinzufügen. Kürbis bissfest garen. Vor dem Servieren Lorbeer, Nelken und Zimt entfernen und Chutney mit Chicken-Chilisauce abschmecken.

Für den Feldsalat Salat waschen, putzen und trockenschleudern. Für das Dressing Senf, Weißwein-Essig und Rapsöl verquirlen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Honig abschmecken.

Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Hauptgang: „Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Reduktion, sautiertem Mais, Polenta und Chili-Popcorn“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

750 g Rinderfilet
 2 Zehen Knoblauch
 5 Zweige Thymian
 5 Zweige Rosmarin
 2 EL Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Für die Portwein-Schalotten-Reduktion:

4 Schalotten
 50 g Butter
 100 ml trockener Rotwein
 100 ml roter Portwein
 500 ml Kalbsjus
 10 ml alter Balsam-Essig
 80 g kalte Butter
 3 EL flüssiger Blütenhonig
 1 Lorbeerblatt
 Speisestärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den sautierten Mais:

2 vorgegarte Maiskolben
 50 ml Gemüsefond
 Butter, zum Sautieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta:

120 g Instant-Polenta
 2 Eier
 50 g geriebener Parmesan
 250 ml Wasser
 250 ml Milch, 3,5% Fett
 20 ml Olivenöl
 2 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Rapsöl, zum Bestreichen des Bleches
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle



Für das Chili-Popcorn:

30 g Popcornmais
2 EL Puderzucker
Cayennepfeffer, zum Würzen
Rapsöl, zum Braten

Zubereitung

Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Rinderfilet Knoblauch abziehen und Zehen andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Fleisch kalt abrausen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch und Kräuter hinzufügen. Fleisch mit Kräutern auf einen Backofenrost geben und bei 120 Grad circa 20 bis 30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Portwein-Schalotten-Reduktion Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen, mit Rot- und Portwein ablöschen, Lorbeer hinzufügen und einkochen lassen. Balsam-Essig, Honig und Kalbsjus hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Stärke und kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Für den sautieren Mais Maiskolben senkrecht aufstellen und Körner mit dem Messer vom Strunk schneiden, sodass die Körner noch zusammen halten. Butter erhitzen, Mais heiß sautieren. Gemüsefond angießen, einkochen lassen, bis der Mais schön glasiert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta Wasser, Butter, Milch und Olivenöl aufkochen, salzen und mit Muskatnuss würzen. Instant-Polenta einrühren und aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen. Eier und Parmesan unterrühren und Polenta auf ein mit Öl bestrichenes Blech streichen. Auskühlen lassen. Anschließend in Rauten schneiden und in Olivenöl anbraten.

Für das Popcorn Maiskörner und Öl in eine beschichtete Pfanne mit Deckel geben, aufpoppen lassen und mit Puderzucker und Cayennepfeffer vermengen.

Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Reduktion, sautiertem Mais, Polenta und Chili-Popcorn auf Tellern anrichten und servieren.