

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Oktober 2016 | *Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller*



Hauptgang: „Hähnchenbrust im Speckmantel mit gelbem Reis und orientalischem Pesto“ von Cornelius Göbel

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Zitrone
- 15g Parmesan
- 3 Scheiben italienischer roher Schinken
- 1 Zweig Thymian
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

- 100 g getrocknete Tomaten
- 70 g gehackte Mandeln
- 60 g Pecorino
- 40 g entsteinte Soft-Datteln
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Für den Reis:

- 150g Basmati
- 1 Zitrone
- 2,5cm Ingwer
- Olivenöl, zum Abschmecken
- 20g Butter
- 1 geh. TL gemahlener Kurkuma
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf mit Salzwasser den Reis bissfest garen.

Von der Zitrone die Schale fein abreiben, dann die Frucht halbieren. Den Ingwer schälen und reiben. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Unterseite der Hähnchenbrust behutsam mit einem kleinen Messer kreuzweise einschneiden. Das Hähnchenfleisch mit etwas Pfeffer würzen, Thymianblätter und Zitronenschale darüber legen, dann Parmesan darüber reiben. Drei Scheiben Schinken auf die Hähnchenbrust legen. Mit ein



wenig Olivenöl beträufeln. Ein Stück Frischhaltefolie auf das Filet legen und das Fleisch flach klopfen.

Für das Pesto getrocknete Tomaten zerkleinern, Pecorino reiben, Datteln kleinschneiden. Alles mit den Gewürzen und dem Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und das Filet jeweils drei Minuten von beiden Seiten anbraten. Eine große Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen und einen Schuss Olivenöl mit der Butter hineingeben.

Wenn sie leicht aufschäumt, die Zitronenschale, den Ingwer und die Kurkuma zufügen. Die Zitronenhälfte darüber auspressen, salzen und pfeffern. Alle Zutaten gleichmäßig verrühren, sodass sich eine goldgelbe Paste ergibt. Den Reis dazugeben und gut durchmischen.

Hühnchen mit Reis und Pesto auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Waldbeeren-Creme“ von Cornelius Göbel

Zutaten für zwei Personen

100g	Himbeeren
100g	Brombeeren
250 g	Naturjoghurt
50g	Schmand
½	Päckchen Vanillezucker
100g	Sahne
2 TL	Mandelblättchen

Zubereitung

Den Joghurt mit dem Schmand und dem Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren.

Die Sahne halbsteif schlagen und mit der Joghurtmasse vermengen.

Die Beeren waschen, vorsichtig trocknen und behutsam unter die Joghurtcreme heben. Einige übrig lassen zum verzieren.

Joghurtcreme mit den restlichen Beeren verzieren und servieren.



Hauptgang: „Filet vom Mangalitzaschwein mit Rotweinsauce und Romanesco-Gemüse“ von Reinhold Gruber

Zutaten für zwei Personen

Für das Schwein mit Gemüse:

500g	Wollschweinfilet, bitte direkt bei ihm bestellen
1	Romanesco (8-10 Röschen)
100ml	Gemüsefond
	Olivenöl oder Butterschmalz, zum Anbraten
	Chilisalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

750ml	Rotwein, Barolo
100ml	Gemüsefond
1	Zwiebel
3-4EL	kalte Butter
2EL	Zucker
1TL	Tomatenmark
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch dieses waschen, trocken tupfen und mit Chilisalz von beiden Seiten würzen. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und danach im Ofen ziehen lassen. Pfanne mit Bratensatz für die Sauce beiseite stellen.

Romanescoröschen vom Strunk ablösen und waschen. Anschließend in einem Topf kurz in Olivenöl anbraten, mit etwas Gemüsefond aufgießen und zugedeckt etwa acht Minuten garen.

Für die Rotweinsauce Zwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne Zucker karamellisieren, Zwiebeln anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen. Bratensatz vom Fleisch hinzugeben, alles mit etwa 50ml Rotwein ablöschen. Einkochen lassen bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist. Den mehrfach Vorgang wiederholen und alles stark einreduzieren lassen. Nun noch Fond hinzugeben und wieder reduzieren lassen.

Sauce am Ende durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und Butter nach und nach hinzugeben und Sauce aufmontieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Fleisch mit der Sauce und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Palatschinken mit Blaubeeren“ von Reinhold Gruber

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

150g	Mehl (glatt)
2	Eier
125ml	Milch
125ml	Mineralwasser
5EL	Butter, Zimmertemperatur
1	Vanilleschote
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Zimt, zum Abschmecken
1 Prise	Salz
500g	Blaubeeren

Für die Garnitur:

2 Stängel	Minze
-----------	-------

Zubereitung

Für den Palatschinken Butter in einem Topf anschmelzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen. Milch, Wasser, Vanille und Mehl glattrühren, Eier damit vermengen, mit einer Prise Salz würzen. Butter hinzufügen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Teig in der Pfanne zu Palatschinken ausbacken. Blaubeeren auf die Pfannkuchen geben, mit Puderzucker bestäuben und einrollen.

Röllchen auf Teller drapieren, nochmals mit Puderzucker bestäuben. Mit Minze dekorieren und servieren.



Hauptgang: „Kalbsbris mit Karotten und Basmati“ von Lukas Küster

Zutaten für zwei Personen

Für das Bries:

200g	Kalbsbris, küchenfertig (gewässert, enthäutet und beschwert)
1	Zwiebel
3	mittlere Champignons
30g	Mehl
30g	Butter
1 Bund	Thymian
2 Blätter	Lorbeer
50 ml	Weißwein
500ml	Hühnerfond
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Beilage:

4	Karotten
50g	Basmatireis
	Butter, zum Anbraten

Für die Garnitur:

½ Bund	Petersilie
--------	------------

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf mit etwas Wasser und dem Reis zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, Karotten schälen. Champignons putzen. Zwiebeln, Champignons und 2 Karotten klein schneiden. Zwiebeln, Champignons und die kleingeschnittenen Karotten in einer hohen Pfanne in etwas Butter anbraten.

Die übrigen zwei Karotten ins kochende Wasser geben. Kalbsbries hinzufügen und kochen bis es eine braune Farbe erhält.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Thymian und Lorbeer abrausen. Fond, Weißwein, Kalbsbries und Gewürze zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus Mehl und Butter ein Béchamelsauce herstellen, etwas von dem Fond, in dem Fleisch und Gemüse gekocht wurden hinzufügen. Fleisch sowie Gemüse hineingeben und gar ziehen.

Die gekochten Karotten in Scheiben schneiden und unter den Reis mengen.
Petersilie abrausen und trocken.

Kalbsbris mit Karotten und Reis auf Tellern anrichten. Mit Petersilie dekorieren und servieren.



Dessert: „Scharfe mousse au chocolat“ von Lukas Küster

Zutaten für zwei Personen

60g	dunkle Schokolade
1	Ei
25 g	Butter, Zimmertemperatur
1 TL	Piment d'Espelette
6 Stängel	Minze

Zubereitung

Die Schokolade in Wasserbad schmelzen, Butter untermengen.

Ei trennen und Eigelb mit Piment vermengen. Unter die Schokolade rühren.

Eiweiß schaumig schlagen und unter die Schokolade ziehen. In kleine Schälchen füllen und im Kühlschrank kalt stellen.

Minze abbrausen und trocken. Mousse au chocolat mit Minze garniert servieren.