

| Die Küchenschlacht - Menü am 21. Oktober 2016 |
Finale mit Nelson Müller



Finalmenü: „Mit Trompetenpilzen gefüllte Perlhuhnbrust mit Rahmspitzkohl und getrüffeltem Kartoffelpüree“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

3 Perlhuhnbrüste
250g Trompetenpilze
25ml Sahne
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rahmspitzkohl:

300g Spitzkohl
2 Zwiebeln
20g Butter
125ml süße Sahne
1 Muskatnuss, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Getrüffeltes Kartoffelpüree:

200g mehligkochende Kartoffeln
150ml Milch
30g Butter
10g Herbst-Trüffel
1EL Trüffeltapenade
Muskatnuss, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Pilze einweichen. Einen Topf mit viel Salzwasser zum Kochen bringen.

Von einer Perlhuhnbrust 30 Gramm für die Farce abtrennen und in kleine Stücke schneiden. In den Gefrierschrank geben und leicht anfrieren lassen. Die übrigen zwei Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und vorsichtig eine Tasche einschneiden.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in 18 bis 20 Minuten weich garen.



Die eingeweichten Pilze abtropfen, klein schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aus dem Gefrierschrank nehmen, mit Sahne vermengen und mit Hilfe eines Küchenmixers fein pürieren. Anschließend die Farce mit den Trompetenpilzen vermengen und die Perlhuhn Brüste damit füllen. Die Brüste zunächst auf der Hautseite anbraten, bis sie knusprig sind und anschließend im Ofen zu Ende garen.

Zwiebeln abziehen und in Butter glasig dünsten. Den Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in Butter blanchieren. Sahne separat reduzieren lassen, mit den Gewürzen abschmecken und den Spitzkohl zugeben.

Kartoffeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Anschließend zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, mit der Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Die Trüffeltapenade untermengen.

Perlhuhnbrüste mit Spitzkohl und Püree auf Tellern anrichten. Püree mit etwas frisch gehobeltem Herbst-Trüffel ausgarnieren und servieren.



Final-Dessert: „Karamellisierte Apfeltarte mit Walnusseis“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Karamellisierte Apfeltarte:

4	Äpfel
2Pkt	Blätterteig
1 TL	Aprikosenkonfitüre
1Ei	Rum
	Puderzucker, zum Bestäuben

Walnusseis:

300ml	Milch
60g	Zucker
3	Eigelbe
½	Vanilleschote
150g	gehackte Walnüsse

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und auf ein Blech geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Dabei einen äußeren Rand von circa 0,5 Zentimeter frei lassen. Den Rand vorsichtig mit den Fingern etwas hochdrehen. Im Backofen auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten backen.

Inzwischen die Aprikosenkonfitüre mit dem Rum vermengen und erwärmen. Die Mischung auf die Tartes streichen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Eis die Milch, die Vanilleschote und den Zucker zusammen aufkochen. Eier trennen. Eigelbe in einen Topf geben, Milchmischung auf die Eigelbe gießen und zur Rose abziehen. Anschließend passieren.

Walnüsse hacken, kurz in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Eismischung mit Walnüssen in die Eismaschine gießen und gefrieren lassen.

Apfeltarte aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und mit Puderzucker bestreuen. Eis dazugeben. Servieren.