

**| Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2017 |**  
**Finalmenü mit Nelson Müller**



**Vorspeise: Nordseekrabben auf Friesenbrot mit Rührei**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Krabbensalat:** Die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Den Schnittlauch ebenfalls waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, mit den Nordseekrabben und den Radieschenstiften mischen. Mit Olivenöl, Essig, Schnittlauch, Salz und Pfeffer marinieren.
- 200 g Nordseekrabben, küchenfertig
  - 1 Schalotte
  - 1 Radieschen
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 TL weißer Balsamessig
  - ½ Bund Schnittlauch
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Brotscheiben:** In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten.
- 2 Scheiben Friesenbrot
  - 1 EL Olivenöl
- Für das Rührei:** Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eier, Milch und Schnittlauch verschlagen. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und das Rührei darin braten. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.
- 3 Eier
  - 50 ml Milch
  - 1 Muskatnuss
  - ½ Bund Schnittlauch
  - 1 EL Butter
  - 1 EL Olivenöl
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Brotscheiben auf der einen Hälfte mit dem Krabbensalat belegen, auf der anderen Seite das Rührei anrichten. Mit einem Salatbouquet garnieren und servieren.
- Salatmischung, zum Garnieren



## Hauptgang: Kross gebratener Seesaibling mit Rahmsauerkraut und Petersilien-Schupfnudeln

### Zutaten für zwei Personen

- Für das Sauerkraut:** Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeer, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel füllen und die Öffnung mit Küchengarn verschließen.
- 400 g Weinsauerkraut (vorgegart)
  - 1 Lorbeerblatt
  - 2 Wacholderbeeren
  - ½ TL Kümmelsamen
  - 1 Apfel (Cox Orange)
  - 1 Schalotte
  - 50 ml Weißwein
  - 50 g durchwachsener Räucherspeck, gewürfelt
  - 200 g Sahne
  - 50 g helle Weintrauben ohne Kern
  - 100 g Schmand
  - 2 EL Schweineschmalz
  - 1 Prise Zucker
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
  - Salz, aus der Mühle
- Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Äpfel und Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Das Kraut dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Speck und Gewürzbeutel dazugeben. Die Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten garen. In dieser Zeit die Trauben waschen und halbieren. Den Teebeutel aus dem Sauerkrauttopf entfernen, die Trauben und den Schmand unter das fertige Kraut heben und noch einmal abschmecken.

- Für den Fisch:** Das Saiblingsfilet auf Gräten prüfen und vorhandene ziehen. Das Filet in Portionsstücke teilen. Die Haut mit jeweils 4 Schnitten ganz leicht einritzen. Anschließend den Fisch im Mehl wenden.
- 2 Seesaiblingsfilets, mit Haut
  - 25 g Mehl
  - 2 EL neutrales Pflanzenöl
  - 2 EL Butter
  - 2 Zweige Thymian
  - 1 Limette, davon der Saft
  - Fleur de Sel
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstücke auf der Hautseite braten, bis die Haut knusprig ist. Den Fisch wenden. Butter und Thymian dazugeben. Den Fisch in der Pfanne kurz ziehen lassen, dabei immer wieder mit dem Würzfett übergießen. Limette halbieren und auspressen. Kurz vor dem Anrichten den Fisch mit Limettensaft beträufeln und mit Fleur de Sel bestreuen.

- Für die Schupfnudeln:** Kartoffeln kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Petersilie waschen und sehr fein hacken. Kartoffelmasse mit Petersilie, Salz, Mehl und Eiern vermengen, zu einer Rolle formen und diese in 20 –25 Scheiben schneiden.
- 250 g Kartoffeln
  - 150 g Hartweizen-Mehl
  - 2 Eier
  - 2 EL Butter
  - 1 TL Salz
  - 1 Bund glatte Petersilie
  - Mehl, für die Arbeitsfläche
- Arbeitsplatte und Hände bemehlen. Teig mit den Händen zur typischen Schupfnudelform rollen und formen. Die Schupfnudeln in fast kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten ziehen lassen, dann abschöpfen und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Petersilie waschen, trocken wedeln und fein hacken. Die Butter schmelzen und die Schupfnudeln darin heiß schwenken. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben.

Den Seesaibling mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln anrichten und servieren.