

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. Januar 2016 |
„Finalgerichte“ Nelson Müller



Final-Hauptgang: „Rosa gebratenes Schweinefilet im Pfeffermantel mit Portweinjus, Gemüserösti und Schwarzwurzelsalat“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 200 g
25 g Butterschmalz
3 TL Bunter Pfeffer, zum Würzen
Meersalz, zum Würzen

Für den Portweinjus:

1 Schalotte
60 g kalte Butterwürfel
50 ml Portwein
200 ml Kalbsjus
1 Zweig Thymian
Stärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gemüserösti:

100 g fest kochende Kartoffeln
10 g Lauch
20 g Karotten
20 g Staudensellerie
1 Ei
½ TL feine Speisestärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schwarzwurzelsalat:

100 g Schwarzwurzeln
10 g Staudensellerie
10 g Karotte
10 g Lauch
10 g Schnittlauch
10 ml Weißer Balsamessig
30 ml Rapsöl
10 ml Geflügelfond
1 Msp. Xanthan
1 EL Blütenhonig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Schweinefilet mit Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten. Pfeffer schroten und das Fleisch in dem Schrot wälzen. Im Ofen garen, anschließend salzen, ruhen lassen und aufschneiden.

Für den Portweinjus Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 Gramm Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Kalbsjus dazugeben, Thymian einlegen und so lange einkochen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit Stärke abbinden und 50 Gramm kalte Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb schütten.

Für die Gemüserösti Kartoffeln schälen und in dünne Streifen hobeln. Restliches Gemüse ebenfalls in dünne Streifen hobeln und mit Kartoffelstreifen mischen. Ei trennen, Eigelb und Stärke zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In heißem Öl kleine Rösti ausbacken.

Für den Schwarzwurzelsalat aus Balsamessig, Rapsöl, Geflügelfond, Xanthan, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Schwarzwurzel schälen und in schräge Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen, aus dem Wasser nehmen und in der Vinaigrette einlegen. Sellerie und Karotte schälen, gemeinsam mit dem Lauch würfeln, ebenfalls blanchieren und mit geschnittenem Schnittlauch zu dem Salat geben.

Das rosa gebratene Schweinefilet im Pfeffermantel mit Portweinjus, Gemüserösti und Schwarzwurzelsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Apfelkrapfen mit Schokoladensauce“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1	Ei
125 g	Mehl
100 ml	Weißwein
3 EL	neutrales Pflanzenöl
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für die Äpfel:

1	Apfel
2 cl	Calvados
3 EL	Mehl
3 EL	Zucker
2 EL	Puderzucker
1 TL	Zimt
500 ml	Pflanzenöl, zum Frittieren

Für die Schokoladensauce:

60 g	Bitterkuvertüre
125 ml	Milch
1	Vanilleschote
3	Eier
3 EL	Zucker

Zubereitung

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Apfel schälen, mit dem Kernausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Calvados beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Einige Minuten marinieren.

Für die Sauce Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs einritzen, auskratzen und mit dem Mark in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker verrühren. Milch aufkochen und langsam über die Eimischung gießen, dabei ständig rühren. Masse über heißem Wasserbad rühren, bis sie eingedickt und cremig wird. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Kuvertüre raspeln, in heißer Sauce schmelzen und warm halten.

Für den Teig Ei trennen. Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eigelb, Weißwein, Öl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Apfelscheiben abtropfen lassen, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Im heißen Fett portionsweise etwa zwei Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Goldbraune Apfelkrapfen im Zimtzucker wälzen und auf Tellern verteilen. Mit Schokoladensauce beträufelt servieren.