

| Die Küchenschlacht-Promi-Woche - Menü am 18.11.2016 |
Finale mit Nelson Müller



Finalgericht „Entrecôte mit Kartoffelstampf, Ur-Karotten und Rotwein-Schalotten-Jus“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Entrecôte (Rindfleisch)
4 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 l Kalbsjus
2 Schalotten
2 EL brauner Zucker
25 g dunkle Kuvertüre
3 EL Speisestärke
150 ml Rotwein
100 ml Portwein
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Stampf:

300 g mehliges Kartoffeln
1 Schalotte
50 ml Geflügelfond
1 Muskat, gerieben
Butter, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die geschmorten Möhren:

600 g Ur-Karotten (Purple Haze)
200 ml Gemüsefond
100 g Butter
3 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen



Für die Sauce die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Den braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen. So lange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt, anschließend passieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und der Kuvertüre abschmecken.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen und die Schalotte abziehen. Beides in grobe Stücke schneiden und anschließend in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Zutaten garen und anschließend das Wasser abgießen und alles grob stampfen. Mit ein wenig Butter, dem Fond, Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Die Möhren schälen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Fond ablöschen. Mit der Butter aufkochen, die Möhren hineingeben, mit Salz würzen und zugedeckt bei milder Hitze 12 bis 15 Minuten garen.

Für das Entrecôte das Fleisch in circa 200 Gramm schwere Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Bei 75 Grad im Backofen medium garen.

Das Entrecôte mit Kartoffelstampf, Ur-Karotten und Rotwein-Schalotten-Jus auf Tellern anrichten und servieren



Final-Dessert: „Blaubeer-Pfannkuchen“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

200 g	Blaubeeren
400 ml	Milch
5	Eier
50 g	Zucker
200 g	Butter
160 g	Mehl
½	Zitrone
½	Vanilleschote
1 Schuss	Mandellikör
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für die Pfannkuchen Milch mit dem Mehl glattrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Aus der Vanilleschote mithilfe eines Messerrückens das Mark heraus kratzen. Mit einer Raspel Zitronenschale abreiben. Vier Eier aufschlagen und ein Ei trennen. Das eine Eigelb zu den vier Eiern dazugeben. Nun die Eiermasse, Zitronenschale, Zucker, Vanille-Mark, Salz und das Mandellikör vermengen und mit dem Stabmixer aufmixen.

150 Gramm der Butter in einer Pfanne erwärmen, bis die Butter leicht bräunt und nussig schmeckt. Diesen Teil der Butter zum Teig geben und gut untermengen. Die Blaubeeren waschen. Ein wenig Butter in einer erwärmten Pfanne mit einem Pinsel ausstreichen. Mit einem Schöpfer die Hälfte der Teigmasse eingießen und die Hälfte der Blaubeeren darüber streuen. In der Pfanne wenden, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Den Vorgang wiederholen. Die beiden Pfannkuchen nun einzeln auf einem Blech auf Backpapier legen und im Ofen bei 50 Grad warmhalten.