

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2020 ▪
Hauptgang und Dessert mit Nelson Müller



Christiane Rau

Surf and Turf mit Sauce hollandaise und frittierten Kartoffelspaghetti

Zutaten für zwei Personen

Für Surf and Turf:

- 2 Gambas Carabiniera, à 150 g, mit Schale, nicht entdarnt
- 1 Rinderfilet Steak à 250 g
- 1 kleiner Kopf Romanesco
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 60 g Butter
- 2 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eiswasser

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Eine Grillpfanne ohne Fett erhitzen und die Steaks darin ca. 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Gambas waschen und trockentupfen. Gambas in der noch heißen Grillpfanne von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Romanesco putzen, in kaltem Wasser blanchieren, herausnehmen und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen und grob schneiden und zusammen mit 2 EL Butter in die Pfanne geben und aufschäumen lassen. Restliche Butter zugeben. Die aromatisierte Butter mehrmals mit einem Löffel über die Gambas gießen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig dazugeben. Limette halbieren, auspressen, Saft auffangen und in die Pfanne geben. Salzen und pfeffern. Gambas von der Schale befreien, längs anschneiden und den Darm mit einem spitzen Messer entfernen. Steak, Gambas und Romanesco auf Tellern anrichten.

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 250 g Butter
- 3 Eier (Eigelb)
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Rotweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, aus der Mühle
- 5 Pfefferkörner
- 1 TL weißer Pfeffer

Schalotte abziehen und fein hacken. Lorbeerblätter abzupfen. Wein, Essig, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Schalottenwürfel aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Kurz aufschäumen lassen und den Schaum abschöpfen. Butter durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen. Weinsud auch durch ein Sieb gießen und im Wasserband leicht erhitzen. Dabei darf der Schüsselboden das Wasser im Topf nicht berühren. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Weinsud, Eigelbe und eine Prise Salz mit dem Schneebesen verquirlen und dickschaumig aufschlagen. Schüssel vom Topf nehmen. Die geklärte Butter erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Schaummasse rühren. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Kartoffelspaghetti:

- 2 große Kartoffeln
- Pflanzenöl, zum Frittieren

Kartoffeln schälen, mit dem Spiralschneider zu Spaghetti drehen und diese in drei Bällchen geformt in Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christiane Rau

Geschmorte Äpfel mit Ziegenfrischkäse-Füllung, Portweinsauce und geschmolzenen Feigen

Zutaten für zwei Personen

Für die Äpfel:

2 kleine Äpfel

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, trockentupfen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und für die Füllung großzügig aushöhlen. Apfelhälften unten flach schneiden, damit sie stehen können. Apfelhälften zur Sauce (siehe unten) geben. Bei geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe ca. 12 Minuten garen und mehrmals wenden.

Die ausgehöhlten Apfelhälften in vier feuerfeste Portionsschalen geben und mit der Gratinmasse (siehe unten) befüllen, je 1 EL Wasser zum Verflüssigen dazugeben. Im Ofen auf der obersten Schiene ca. 5 Minuten gratinieren, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe annimmt.

Für die Füllung:

2 Eier

1 Packung Feige-Ziegenfrischkäse

2 EL Puderzucker

Eier trennen. Eigelbe mit 1 EL Puderzucker schaumig schlagen. Ein Drittel der Eigelbmasse mit dem Ziegenfrischkäse cremig rühren. Danach den Rest der Eigelbmasse unterrühren. Eiweiße ebenso mit 1 EL Puderzucker schaumig schlagen und zuletzt unter die Eigelb-Ziegenkäse-Masse heben.

Für die Sauce mit Feigen:

4 Feigen

200 ml Porto (Portwein)

100 ml Apfelsaft

100 g Zucker

2 Vanilleschoten

Feigen waschen und trockentupfen. Das obere Drittel der Feigen abschneiden und mit dem Apfelsaft grob pürieren. Den Rest der Feigen beiseitelegen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Portwein in eine Pfanne gießen, Feigenpüree einrühren, Vanillemark- und Schoten dazugeben und alles unter Rühren kurz erhitzen. Sauce mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Restliche Feigen unterheben und kurz durch die Sauce ziehen.

Für die Garnitur:

4 Zweige marokkanische Minze

1 Feige

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Feige waschen, trockentupfen und vierteln. Gericht mit Minz-Blättern und zwei Feigen-Vierteln garnieren.

Die gratinierten Desserts aus dem Ofen nehmen und auf einen Unterteller setzen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Uetrecht

Mit Pesto gratinierte Seeteufelmedaillons, Paprika-Apfel-Gemüse, Herzoginkartoffeln und Orangensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Seeteufelmedaillons:

2 Seeteufelmedaillons à 150 g, ohne Haut
1 Zitrone
3 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Seeteufelfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 1-2 Minuten braten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für 10 Minuten in den Backofen schieben.

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
80 g weiche Butter
2 EL Parmesan
80 ml Olivenöl
1 Bund Basilikum

Backofen auf Grillfunktion stellen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Knoblauch, Butter, Basilikum, Öl, Parmesan und Pinienkerne in der Küchenmaschine zu einem Pesto verarbeiten.

Pesto auf die Seeteufelfilets streichen und unter dem Grill 3-4 Minuten gratinieren.

Für das Gemüse:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Apfel
4 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Beide Paprika und Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in kleine Stückchen schneiden. Mit dem Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweige in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Herzoginkartoffeln:

300 g mehlig Kartoffeln
2 Eier (Eigelbe)
2 EL Butter
3 EL Milch
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Eigelbe, Butter und Milch unter die Kartoffeln rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelpüree mittels eines Spritzbeutel mit großer Sterntülle auf ein Backblech spritzen, sodass kleine Rosetten entstehen. Rosetten ca. 3 Minuten im Backofen (Grillfunktion) abflammen.

Für die Orangensauce:

1 Orange
1 EL Orangenmarmelade
100 ml Crème fraîche
1 TL Senf

Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saft mit der Marmelade, Crème fraîche und Senf vermengen. Etwas erwärmen, aber nicht auf kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Uetrecht

Käsekuchencreme mit Spekulatiusbrösel und geschmortem Zimt-Apfel

Zutaten für zwei Personen

Für die Brösel:

- 40 g Spekulatius
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt

Die Butter schmelzen. Spekulatius in einer Plastiktüte zerkleinern und mit der Butter, dem Zucker und Zimt vermischen. In ein Glas füllen.

Für die Creme:

- 160 ml Schlagsahne
- 50 g Quark
- 200 g Frischkäse
- 12 cl Eierlikör
- 1 EL flüssiger Honig
- 10 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Sahne, Quark, Frischkäse, Likör, Honig und Puderzucker vermengen und mit einem Siphon auf den Boden spritzen.

Für das Topping:

- 1 Apfel
- 1 EL gehackte Mandeln
- 1 EL Pistazien
- 1 EL Butter
- 1 TL Zimt

Äpfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und in Butter weich köcheln lassen. Pistazien hacken und zusammen mit gehackten Mandeln dazugeben. Mit etwas Zimt würzen und auf der Käsecreme verteilen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Birte Pehka

Risotto mit Brokkoli und Tomatenschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis
1 rote Zwiebel
50 g Butter
1 EL Crème Fraîche
1 EL Gruyère
25 g Parmesan
100 ml Weißwein
450 ml Gemüsefond
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einen Zweig fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel sowie Rosmarin hineingeben und kurz anschwitzen. Reis dazugeben und glasig andünsten. Übrigen Rosmarin-Zweig hinzufügen. Weißwein angießen und einkochen lassen. Fond schrittweise eingießen, bis der Reis gar ist. Gruyère und Parmesan reiben und zusammen mit Crème Fraîche unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin-Zweig vorm Servieren entfernen.

Für den Brokkoli:

200 g Brokkoli
2 EL Butter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli waschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Brokkoli darin anbraten. Nach 2 Minuten etwas Zucker dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Tomatenschaum:

50 g getrocknete, eingelegte Tomaten
1 Schalotte
200 ml Sahne
1 EL Crème Fraîche
1 TL Honig
2 EL Olivenöl
50 ml Weißwein
1 Zweig Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. Tomaten waschen, trockentupfen, fein pürieren und zusammen mit der Schalotte in Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne und Honig angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab kurz schaumig anschlagen und je nach Geschmack Crème Fraîche unterrühren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne
10 g Parmesan
1 Zweig Basilikum

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten und über das Risotto streuen. Parmesan reiben und über das Gericht streuen. Basilikum abbrausen trockenwedeln, Blätter abzupfen und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Birte Pehka

Schokoladenküchlein mit feinem Birnenkompott und Walnuss-Karamell

Zutaten für zwei Personen

Für die Küchlein:

2 Eier
50 g Butter
80 g Zartbitterschokolade
1 EL Mehl
20 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 EL Espresso

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3 Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Ei, Zucker, Vanillezucker und Espresso mit einem Handrührgerät fünf Minuten cremig aufschlagen. Butter und Schokolade im Topf schmelzen, 1 EL davon für das Kompott beiseitelegen und den Rest mit dem Mehl unter die Ei-Zucker-Creme heben. Teig in die Formen füllen und ca. 12 Minuten im flachen Wasserbad backen.

Für das Birnenkompott:

500 g heimische Birnen
1 TL Butter
1 Zitrone
20 g Rohrzucker
1 EL Vanillezucker
1 Vanilleschote
3 Gewürznelken
Zimt, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren, Schale einer halben Zitrone abreiben und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Vanillemark, Zitronensaft- und abrieb mit den Birnen vermischen.

Butter in einem Topf erhitzen und Nelken sowie die ausgekrazte halbe Vanilleschote kurz darin schwenken. Birnenmischung und Vanillezucker in den Topf geben und alles kurz erhitzen. Anschließend 250 ml Wasser hinzufügen und das Kompott ca. 8 Minuten weichkochen. Nelken sowie die Vanilleschote entfernen und mit Zimt und Zucker abschmecken. Kompott mit übriger Schokoladen-Butter-Mischung (von oben) garnieren.

Für den Walnuss-Karamell:

50 g Walnusskerne
50 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Zucker sowie eine Prise Salz darüber streuen und die Nussstücke karamellisieren lassen. Auf einem geölten Backblech auskühlen lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.