

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Gewickelt & Gerollt" mit Nelson Müller



Pepe

**Zweierlei Sushi: Rote-Bete-Maki und Lachs-Maki mit Glasnudelsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Reis:**  
300 g Sushi Reis  
500 ml Rote Bete Saft

Den Sushi Reis in einem Sieb unter fließenden kaltem Wasser abspülen. Reis in zwei Töpfe verteilen. Einen mit Wasser füllen und einen mit Wasser und Rote Bete Saft. Die Töpfe zum Kochen bringen. Reis auf die Töpfe aufteilen und zwei Minuten kochen lassen. Die Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt bei geringer Hitze ca. 10 Minuten ausquellen lassen.

**Für die Lachs-Maki:**  
200 g rohes Lachsfilet, ohne Haut  
2 Nori Blätter  
1 Karotte  
1 Avocado  
3 EL Reissessig  
1 TL Zucker  
1 TL Salz

Reissessig, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen und wieder abkühlen lassen. Reis in eine Schüssel füllen und den Würzessig darüber träufeln. Nori Blatt auslegen und mit dem weißen Reis belegen. Avocado und Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden. Lachs abrausen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Lachs, Karotte und Avocado an den unteren Teil des Blattes legen und fest einrollen. Sushirohle mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden.

**Für die Rote-Bete-Maki:**  
2 Nori Blätter  
1 frische Rote Bete  
1 Bund Koriander  
1 TL Salz

Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Rote Bete schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und klein schneiden. Noriblatt mit rotem Reis füllen. Rote Bete und Koriander an den unteren Teil des Blattes legen und fest einrollen. Sushirohle mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden.

**Für den Salat:**  
300 g asiatische Glasnudeln  
1 Noriblatt  
1 rote Paprika  
1 Salatgurke  
1 rote Chilischote  
1 Mango  
1 Limette  
100 g geröstete Erdnüsse  
1 TL Honig  
2 EL Sojasauce  
1 Bund Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser aufkochen und in eine Schüssel geben. Glasnudeln kurz hineinlegen und das Wasser nach 4 Minuten abgießen. Chili entkernen und feinschneiden. Gemüse in dünne Streifen schneiden und zu den Nudeln geben. Honig und Sojasauce ebenfalls dazu geben und gut verrühren. Erdnüsse hacken und darüber verstreuen. Limette halbieren, Saft auspressen und ca. 2 EL Limettensaft in den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat ebenfalls in ein Noriblatt einwickeln.

**Für die Garnitur:** Ingwer schälen und reiben. Wasabi in kleinen Tröpfchen auf den Teller drapieren. Rote Bete in kleine Würfel schneiden und Lachskaviar darauf anrichten. Kresse in das Wasabi stecken. Sojasauce in einer kleinen Schüssel anrichten

- 1 vorgegarte Rote Bete
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Tube Wasabi
- Lachskaviar
- Feine Kresse
- Sojasauce

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Carina Mayer-Pendl**

## **Gerollte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, Bacon-Crunch und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Nudelteig:**

125 g Hartweizengrieß  
2 Eier  
75 g Mehl  
1 Msp. Kurkuma  
1 Prise Salz

Einen Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Grieß, Kurkuma und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier hineinschlagen und Salz zufügen. Mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zur Kugel formen und in Folie gewickelt kaltstellen.

Nach 20 Minuten den Nudelteig mit einem großen Messer in Portionen teilen. Jeweils mit etwas Grieß bestreuen, mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und auf die mit etwas Grieß bestreute Arbeitsfläche legen.

### **Für die Maultaschenfüllung:**

400 g gemischtes Hackfleisch  
200 g Spinat  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Semmelbrösel  
3 Eier  
3 L Fleischfond  
2 EL Olivenöl  
½ Bund glatte Petersilie  
1 Msp. geriebenen Muskat  
1 TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, klein schneiden, in die Pfanne geben und solange erhitzen bis er in sich zusammengefallen ist. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch mit Petersilie, Eiern und Semmelbröseln in einer großen Schüssel gut vermischen. Mit Salz und dem Pfeffer abschmecken. Spinatmischung durch einen Fleischwolf geben, um eine feine Masse zu erhalten und anschließend mit der Fleischmasse vermengen. Bei Bedarf die Fleisch-Spinatmasse nochmals durch den Fleischwolf lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und dann in ca. 15 cm große Quadrate schneiden. Jeweils zwei Esslöffel der Füllung auf die untere Hälfte der Nudelplatte geben und verstreichen. Diese dann einrollen, ausgenommen ein 1 cm großer Rand. Den Rand mit Wasser bestreichen und festdrücken, sodass die Maultasche beim Kochen nicht aufgeht. Die Ränder seitlich fest zusammendrücken. Fleischfond erhitzen und die Maultaschen bei geringer Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben. Bei Bedarf eine Pfanne mit Butter aufstellen und die Maultaschen darin schwenken.

### **Für den Bacon-Crunch:**

100 g feine Scheiben Schwarzwälder  
Schinken

Die Streifen des Schwarzwälder Schinkens auf ein Blech legen. Blech im vorgeheizten Ofen für ca. 8 Minuten garen bis der Bacon schöne Röstaromen angenommen hat.

**Für den Wildkräutersalat:** Wildkräuter waschen, trockenschleudern und in Salatteller anrichten.  
200 g Wildkräutersalat Himbeeren verlesen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Orange  
100 g Himbeeren waschen und Schale abreiben. Honig, Senf, Orangenabrieb, Olivenöl und  
1 Orange, ½ EL Abrieb Essig unter die pürierten Himbeeren geben. Nochmals aufmixen. Mit Salz  
1 TL Waldhonig und Pfeffer abschmecken. Um eine noch feinere Textur zu erhalten kann  
½ TL milder Senf das Dressing durch ein feines Passiersieb gegeben werden, sodass die  
2 EL Himbeeressig Himbeerkerne herausgefiltert werden.  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die geschmelzten Zwiebeln:** Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Topf  
2 Zwiebeln Butter und Butterschmalz zerlassen und die Zwiebeln mindestens 20  
2 EL Butter Minuten dünsten. Ständig umrühren damit die Zwiebeln goldbraun aber  
2 EL Butterschmalz nicht angebrannt sind. Mit Salz bestreuen.  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.  
4 Stiele Schnittlauch Blüten als Garnitur verwenden.  
Gemischte essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Wilfried Neudecker**

## **Lammrücken-Kräuterrolle mit Thymian-Portwein-Sauce, Ratatouille und Maisplätzchen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Lamm:**

- 1 großer Lammlachs à 400 g
- 6 Scheiben dünn geschnittene lange Pancetta
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 200 g Parmesan am Stück
- 100 g Pankobrösel
- 250 g Süßrahmbutter
- 150 g Butterschmalz
- 2 EL mittelscharfer Senf
- ¼ Bund Estragon
- ¼ Bund Thymian
- ¼ Bund Rosmarin
- ¼ Bund Oregano
- 1 TL getrockneten Rosmarin
- 1 TL getrockneten Thymian
- Senfsaat
- Piment
- Piment d'espelette
- Zitronenpfeffer
- Kampot rouge Pfeffer
- Maldon Sea Salt

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Lammlachse längs zu einer flachen Fleischscheibe auf der Aufschnittmaschine (ca. 7 mm dick) als Roulade aufschneiden. Parmesan reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, im Blitzhacker zerkleinern und mit Pankobrösel, Knoblauch, Zitronenzesten, Parmesan und weicher Butter vermischen. Kurz in einer Pfanne anrösten.

Fleisch dünn mit Rosmarin, Thymian, Senfsaat, Piment, Piment d'espelette, Salz und Zitronenpfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen. Nun die Kräutermasse nicht zu dick auf das Lamm streichen. Zu einer Roulade aufrollen, mit Pancetta umwickeln und fixieren. Kurz in einer Pfanne scharf anbraten und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Herausnehmen, in Alufolie einwickeln und zur Seite legen.

### **Für das Ratatouille:**

- 1 Staudensellerie mit grün
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 2 Strauchtomaten, ca. 5 cm
- Lavendelblüten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 150 g Butterschmalz
- 250 ml Olivenöl
- 1 kleine Flasche Bärlauch Würzöl
- Xanthan
- 1 EL Zucker

Gemüse waschen, trockentupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In Öl zuerst die Zwiebelstücke hell anschwitzen und dann die Paprikastücke dazugeben. Nun das restliche Gemüse, Lavendelblüten, Knoblauch und Piment d'espelette, Salz und Pfeffer zufügen, kurz mischen und bei reduzierter Hitze Röstaromen entstehen lassen.

Stückige Tomaten mit Tomatenmark mischen und dem Gemüse zugeben. Köcheln lassen, jedoch sollte alles noch Biss haben.

Piment d'espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Maisplätzchen:** Mais im Sieb abtropfen lassen und etwas Maiswasser auffangen. Aus Ei, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Maiswasser einen dickflüssigen Teig anrühren und mit dem Mais vermischen.  
1 Dose Süßmais à 350 g  
1 Ei  
¼ Bund glatte Petersilie  
100 g Butterschmalz  
30 g Mehl  
1 TL Kartoffelstärke  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Kampot rouge Pfeffer  
Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Setzringe hineinstellen und mit der Masse ca. 1,5 cm hoch befüllen. Nachdem die Unterseite goldbraun angebraten ist, die Setzringe drehen und die Masse nach unten in die Pfanne drücken. Nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten. Mit dem Flambierer kurz vor dem Servieren abflämmen.

**Für die Sauce:** Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Beide im Topf in Butter etwas Farbe nehmen lassen, zwei EL Tomatenmark darin anschwitzen, mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lamm- und Wildfond zufügen, dann Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren, gemahlene Koriandersaat und gemahlene Piment zugeben und reduzieren. Ein Stück Zitronenschale mitkochen. Abseihen und zurück in den Topf geben. Xanthan zufügen und mit einem Stabmixer aufschlagen. Nun bei geringer Temperatur mit eiskalter Butter aufmontieren. Final mit Sahne, Salz, rotem Pfeffer, Zitronenpfeffer, gemahlenem Thymian und Rosmarin abschmecken.  
2 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
1 Zitrone, Abrieb  
200 ml Sahne  
1 EL Tomatenmark  
200 ml Lammfond  
200 ml Wildfond  
200 ml kräftigen Rotwein  
100 ml roten Portwein  
4 Zweige Thymian  
4 Zweige Rosmarin  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL gemahlene Piment  
250 g eiskalte Süßrahmbutter, zum Aufmontieren  
Butter, zum Braten  
1 TL Xanthan  
Salz, aus der Mühle  
Kampot rouge Pfeffer  
Zitronenpfeffer

**Für die Garnitur:** Ratatouille mit frischem Thymian, Basilikum, Kapuzinerkresse und Blüten dekorieren.  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Basilikum  
Kapuzinerkresse mit Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Christian-Johannes Weigl**

## **Dreierlei süße Pfannkuchen: Deutsch & Amerikanisch & Japanisch mit Tonkabohnen-Eierlikör-Eis**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Grund-Pfannkuchen-Teig:**

200 g Mehl  
2 Eier  
200 ml Milch  
200 ml Mineralwasser  
Etwas Zucker  
1 Prise Salz

Die Eier trennen. Eiweiß mit etwas Zucker zu Eischnee schlagen.

Mehl, Salz, Eigelbe, Milch und Mineralwasser in einer großen Schüssel miteinander vermischen und zu einem recht flüssigen Teig verarbeiten.

Zwei weitere Schüssel bereitstellen und den Teig in drei Schüsseln aufteilen.

### **Für den Schoko-Pfannkuchen:**

1 EL Kakaopulver  
1 Ei  
2 EL gehackte Walnüsse

In den zweiten Teig das Kakaopulver, ein Ei und gehackte Walnüsse einarbeiten und daraus den Teig für den Schoko-Pfannkuchen herstellen.

### **Für den Matcha-Pfannkuchen:**

1 TL Matcha-Pulver

In den dritten Teig Matcha-Pulver einrühren und daraus den Matcha-Pfannkuchen-Teig herstellen.

### **Für alle Pfannkuchen-Teige:**

Neutrales Öl, zum Braten  
3 TL Butter

Nun das geschlagene Eiweiß auf die drei Teige aufteilen und unterheben. Teige etwas ruhen lassen.

Zwei kleine Pfannen mit etwas Öl erhitzen. Dann in eine Pfanne eine Kelle „normalen“ Teig einfüllen. In die Zweite vom Schoko-Pfannkuchenteig. Unterseiten ausbacken und je ein kleines Stück Butter auf die Pfannkuchen geben. Dann wenden und fertig ausbacken.

Eine weitere kleine eckige Pfanne nur leicht mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine kleine Kelle „Matcha-Teig“ einfüllen und bei geringer Hitze (damit die grüne Farbe erhalten bleibt!) sanft ausbacken ohne zu wenden. Den fertigen Pfannkuchen mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

### **Für die Apfel-Zimt-Füllung:**

2 säuerliche Äpfel  
½ Zitrone, Zesten  
2 TL Sultaninen  
Butter  
20 ml Weißwein  
20 ml trüben Apfelsaft  
½ TL Zimt  
1 Msp. gemahlene Kardamom  
5-6 EL Zucker

Mandelplättchen in einer kleinen Pfanne anrösten und zur Seite legen.

Äpfel schälen und klein schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Apfelstücke zusammen mit den Sultaninen und dem Zucker andünsten. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Mit Zimt, Kardamom und Zitronenzesten abschmecken.

Die Apfelmasse auf einen „normalen“ Pfannkuchen legen und diesen zu einem „Trichter“ einrollen.



**Für das Eis:** Tonkabohne möglichst fein reiben.

1 Tonka Bohne  
600 ml Sahne  
600 ml Milch (1,5% oder 3,5%)  
180 g Zucker  
350 ml vollmundigen Eierlikör

Milch zusammen mit der Sahne in einem Topf langsam erhitzen. (Nicht kochen lassen!) Zucker unter ständigem Rühren hinzufügen.

Wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat, geriebene Tonkabohne einrühren. Das Gemisch in die Eismaschine füllen.

Bevor das Eis komplett cremig gerührt ist Eierlikör hinzugießen.

**Für die Erdnussbutter:**

100 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse  
2-3 EL Erdnussöl  
2-3 EL Ahornsirup  
1 Prise Salz

Erdnüsse in einen Mixer geben und zerkleinern. Nach und nach das Erdnussöl hinzufügen bis die Masse cremig wird. Zuletzt mit Ahornsirup süßen und mit Salz abschmecken.

**Für die Passionsfrucht-Mascarpone-Creme:**

2 Passionsfrüchte  
200 ml Sahne  
100 g Mascarpone  
3 TL Puderzucker  
1 TL Zucker

Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

$\frac{3}{4}$  der geschlagenen Sahne ist für die Mascarponecreme vorgesehen, der Rest ist für die Füllung des Matcha-Pfannkuchens!

Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen.

Mascarpone mit dem Puderzucker, etwas Sahne und dem Fruchtfleisch der Passionsfrüchte verrühren. Restliche geschlagene Sahne leicht unterheben.

**Für die Süße Bohnen-Füllung:**

200 g weiße Riesenbohnen aus der Dose  
100 ml Rotwein  
1 Zimtstange  
8 EL Zucker

Bohnen und Zimtstange in einen kleinen Topf geben und je zur Hälfte mit Rotwein und Wasser auffüllen bis die Bohnen gerade so mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles aufkochen. Nach und nach den Zucker hinzufügen und weiter einkochen. Wenn die Bohnen beginnen auseinander zu fallen, Zimtstange entfernen und die Bohnen zerstampfen. Die Masse dann durch ein Sieb geben und gegeben falls noch etwas einkochen lassen bis eine glatte Paste entstanden ist.

Auf einen Teller streichen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den gebackenen Matcha-Pfannkuchen aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Streifen schneiden. Auf den abgekühlten Matcha-Pfannkuchen quer in die Mitte eine Reihe geschlagene Sahne auftragen. Links und rechts davon je eine Reihe süße Bohnenpaste auftragen. Pfannkuchen einrollen und anrichten.

**Für die Garnitur:**

1 Banane  
6 frische Himbeeren  
2 EL gehobelte Mandelplättchen  
20 g Zartbitterschokolade  
2 Zweige Minze  
1 TL Matcha-Pulver  
Puderzucker

Banane in ca. 0,5 mm breite Scheiben schneiden. Himbeeren verlesen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Schokolade raspeln und über das Eis geben. Pfannkuchen mit Mandelplättchen und Puderzucker garnieren. Matcha-Pulver über den grünen Pfannkuchen sieben. Aus dem Schokopfannkuchen drei kleine Kreise ausstechen.

Zwei mit der Erdnussbutter bestreichen und je 4-5 Bananenscheiben darauflegen. Dann auf beide ca. 2 TL der Mascarponecreme verteilen.

Den dritten Pfannkuchen auflegen. Mit einem Klecks Erdnussbutter, einer Himbeere und Minze garnieren. Übrige Himbeeren daneben verteilen und alles mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





**Thomas Neumann**

## **Rinderrouladen mit Kartoffelpüree und glasierten Möhren**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Rouladen:**

- 2 Scheiben Rinderrücken, ca. 1 cm dick (vom Entrecote, ohne Fettrand, à ca. 100 g)
- 100 g Kalbshack
- 1 Toastbrotscheibe
- 80 g gekochter Hinterschinken
- 1 Zitrone, 1 Msp. Schale
- 80 g Essiggurken
- 50 g getrocknete weiche Tomaten
- 100 ml Sahne
- 2 TL scharfer Senf
- Olivenöl, zum Braten
- Chiliflocken, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Toastbrot quer auseinanderschneiden, sodass 2 dünne Scheiben entstehen, und diese in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Schinken in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Essiggurken und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Kalbshack mit Sahne und Senf in einen Mixer geben. Zitrone waschen und Schale abreiben. Masse mit Zitronenschale, Chili und Salz würzen. Brotwürfel, Schinken, Essiggurken und getrocknete Tomaten unterrühren und kaltstellen.

Rindsscheiben zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas dünner klopfen. Die Kalbsmasse darauf streichen, dabei die Ränder frei lassen und nach innen schlagen. Das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Rouladen bei milder Hitze rundum anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

### **Für die Sauce und Gemüse:**

- 2 Scheiben Bacon
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 3 mittelgroße Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 150 ml kräftiger Rotwein
- 300 ml Gemüsefond
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 1 Stück Zimtrinde
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 3 Pimentkörner
- ¼ TL Korianderkörner
- ½ TL schwarze Pfefferkörner

Zwiebel abziehen, Karotten, Lauch und Sellerie schälen und alles in ½ cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Bräter bei milder Hitze hell karamellisieren, Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Wein dazu gießen und sämig einkochen lassen. Piment, Koriander, Pfeffer, Vanille, Sternanis, Zimt und Lorbeerblatt dazugeben. Mit Fond auffüllen. Bacon hinzufügen und alles erhitzen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet.

**Für die Rouladen:** Zitrone waschen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Rouladen in die Sauce legen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich schmoren. Nach 15 Minuten 1 Knoblauchzehe, 2 Ingwerscheiben und Zitronenschale dazugeben und mitziehen lassen. Rouladen aus der Sauce nehmen, die Nadeln entfernen und die Rouladen warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse etwas ausdrücken und entfernen. Kalte Butter unter die Sauce rühren, mit Chili und Salz würzen und Rouladen darin warm halten.

**Für das Püree:** Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen. Durch eine Presse drücken mit Milch, Muskatnussabrieb, Salz und Butter vermengen

5 mehligkochende Kartoffeln  
200 ml Milch  
200 g Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

**Für die Möhren:** Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt. Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Fond angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

3 Bundmöhren, mit Grün  
2 EL Butter  
200 ml Gemüsefond  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nelson Müller**

## **Strudel vom jungen Kohl & Garnele mit Shiitake und Erdnussauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Strudel:**

4 Strudelteigblätter  
8 Garnelen geputzt und gewürfelt  
1 Spitzkohl  
1 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 EL heller Sesam  
1 EL schwarzer Sesam  
2 EL Sweet Chili Sauce  
50 ml Weißwein  
100 ml Fond  
Olivenöl, zum Braten  
Butter, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Heißluft vorheizen.

Spitzkohl waschen und kleinschneiden. Schalotte abziehen und feinwürfeln. Spitzkohl und Schalotte in Öl anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben, reduzieren bis der Spitzkohl und Schalotten gar sind und mit Salz und Pfeffer würzen. Chilisauce dazugeben und vermengen. Knoblauch abziehen und feinwürfeln. Garnelen mit Knoblauch in etwas Olivenöl kurz anbraten. Anschließend mit der Kohlmasse vermengen.

Ein Blatt des Strudelteigs auslegen und mit Ei bestreichen. Das zweite Blatt darüberlegen und die Masse auf dem Strudelteig verteilen. Den Teig zum Strudel einklappen und einrollen, wieder mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und ca. 15 Minuten im Ofen backen. Anschließend mit einem scharfem Messer aufschneiden.

### **Für die Sauce:**

1 Schalotte  
½ Chilischote  
½ Limette  
1 Scheibe Ingwer  
250 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
8 EL Erdnussbutter  
1 EL Sweet Chili Sauce  
3 EL Sojasauce  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, kleinhacken und in Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Ingwer und Chili klein schneiden und dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen. Leicht reduzieren lassen, Sojasauce und Sweet Chili Sauce hinzugeben und mit köcheln lassen.

Nun die Erdnussbutter hinzugeben und mit einem Mixstab vermischen und mit Salz und Limette abschmecken.

### **Für die Pilze:**

10 Stück Shiitake Pilze  
1 EL Erdnussöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake putzen und kreuzweise einschneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Shiitake Pilze darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Garnitur:**

Korianderkresse  
Blutampferkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.