

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Januar 2018 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Nelson Müller

"Alte Kuh" mit Schwarzwurzeln à la crème, Reibekuchen und Rote-Bete-Sauce

Zutaten für zwei Personen

- Für das Fleisch:** Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
600 g „Alte Kuh“ Rib Eye Steaks 4 Finger dick schneiden. Die Grillpfanne auf dem Herd so stark erhitzen, dass sie anfängt zu rauchen. Das Steak mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei rund 180 Grad bis auf 56 Grad im Kern garen. Das Steak herausnehmen und im Ofen 5-10 min warm halten.
2 Zweige Rosmarin erhitzen und Butter darin nussig werden lassen. Rosmarin und Thymian hinzufügen. Das Steak von beiden Seiten nachbraten, kurz ruhen lassen und aufschneiden. Die Schnittflächen mit etwas abgekühlter Nussbutter bestreichen und mit dem Salz würzen.
2 Zweige Thymian
Grobes Meersalz, zum Würzen
Olivenöl, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten
- Für die Schwarzwurzeln:** Die Schwarzwurzel waschen, schälen und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht anlaufen. In Rauten schneiden und in Sahne gar kochen.
9 Stangen Schwarzwurzel
250 ml Sahne
1 Muskatnuss
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Anschließend die Sahne reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, wieder zu den Wurzeln geben und würzen.
Tipp für die Zuschauer: Falls Ihnen das Garen der Schwarzwurzeln in reiner Sahne zu mächtig wird, können Sie auch eine Bechamel Sauce kochen.
- Für die Rote-Bete-Sauce:** Die Rote Bete in kleine Stücke schneiden, 20 g Butter in einem Topf zerlassen. Schalotte abziehen, würfeln und etwa 15 g Schalottenwürfel darin anschwitzen. Rote Bete hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Alles schön weichkochen, in einen Mixer geben und fein mixen, anschließend passieren.
100 g vorgegarte Rote Bete
1 Schalotte
15 ml Weißwein
125 g Gemüsefond
1 EL heller Balsamico
1 EL Essiggurkenwasser
½ EL Senf
25 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Balsamico und dem Essiggurkenwasser abschmecken. Eventuell etwas abbinden und zum Schluss die übrige Butter reinmischen.
- Für die Reibekuchen:** Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer Schüssel beiseite stellen bis sich die Stärke am Boden absetzt. Das restliche entstandene Wasser abgießen. Schalotte abziehen und reiben, anschließend dazugeben. Alles ordentlich miteinander verrühren. Portionsweise Reibekuchen in viel Öl ausbacken.
3 festkochende große Kartoffeln
1 Schalotte
Neutrales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

„Alte Kuh“ mit Schwarzwurzeln à la crème, Reibekuchen und Rote-Bete-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzbestellung von Michaela: Petersilie waschen, abbrausen und klein hacken. Schnittlauch putzen und
1 Stängel glatte Petersilie, 5 Halme klein hacken. Zum Schluss zum Garnieren verwenden.
Schnittlauch

Zusatzbestellung von Melanie: Für die Schwarzwurzeln Vanilleschote aufschneiden und das Mark
1 Vanilleschote, 1 Orange, herauskratzen. Anschließend die reduzierte Sahne mit dem Vanillemark
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie abschmecken.

Für die Rote-Bete-Sauce die Orange abreiben. Die Sauce mit
Orangenabrieb abschmecken.

Die Petersilie hat sie nicht verwendet.



Zusatzgericht von Nelson Müller

Boeuf Stroganoff mit Spätzle

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rind:** Rindfleisch in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ganz kurz anbraten und auf ein Sieb mit einer Schüssel drunter geben. Das Fleisch sollte Röststoffe entwickeln aber noch fast roh sein.
- 300 g Rindfleisch
 ½ Schalotte
 100 g Champignons
 30 ml Weißwein
 200 ml Sahne
 1 TL Senf
 1 Zweig Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Anbraten
- Die Champignons vom Stiel und Sand befreien, in dünne Scheiben schneiden und in der gleichen Pfanne anbraten, die Schalotten abziehen und würfeln und etwa 2 EL davon hinzugeben, mit dem Weißwein ablöschen. Sahne reingeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Jetzt den aufgefangenen Fond der sich unter dem Fleisch in der Schüssel gesammelt hat mit in die Pfanne geben. Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und dem Senf abschmecken. Alles einmal aufkochen, das Fleisch hinzugeben und sofort vom Herd nehmen, Dill hacken und hinzugeben.
- Für die Spätzle:** Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben, alternativ eine Spätzlepresse verwenden. Die Spätzle aufkochen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.
- 400 g Mehl
 6 Eier (Größe M)
 4 cl Mineralwasser
 1 EL Butter
 1 TL Salz
 1 Muskatnuss
- Für die Garnitur:** Rote Beete und Gurken in feine Streifen schneiden und als Garnitur auf dem Fleisch anrichten
- 50 g vorgegarte Rote Beete
 50 g Gewürzgurken

Boeuf Stroganoff mit Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.