

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. November 2018** ▪
Ehemaligen Woche ▪ **Warenkorb mit Nelson Müller**



Jakob Wolf

Confierte Taubenbrust mit Rotwein-Zwetschgen, lila Karotten, Spitzkohl und Zweierlei vom Bamberger Hörnchen

Zutaten für zwei Personen

Für die confierte Taubenbrust:

2 ausgelöste Taubenbrüste mit Haut
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 Liter Sonnenblumenöl
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und eine Zehe halbieren. Thymian abrausen und trockenwedeln. Taube mit Thymianzweigen und Knoblauch zusammen in das ca. 75-80 Grad heiße Sonnenblumenöl geben und 10- 15 Min. confieren. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Für das zweierlei vom Bamberger Hörnchen:

400 g Bamberger Hörnchen
200 ml Sahne
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. 200 g Bamberger Hörnchen putzen, schälen und würfeln. Kartoffelwürfel im Salzwasser kochen und abschütten. Mit Sahne und Butter in einen Becher geben und mit dem Mixstab zu einem Püree verarbeiten. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Übrige 200 g Kartoffeln ebenfalls in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Längs durchschneiden und in der Pfanne in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Karotten:

3 lila Karotten
50 g Butter
2 Zweige Estragon
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten putzen und schälen. Topf mit Wasser erhitzen und kurz in heißem Wasser blanchieren. Estragon hacken. Karotten in Butter, Estragon und Zucker karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl
200 ml Gemüfefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Spitzkohl putzen. Aus dem Mittelstück des Spitzkohls eine 1,5 cm dicke Scheibe ausschneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Gemüfefond angießen und bei 140 Grad im Ofen garen.

Für die Rotwein-Zwetschgen:

5 Zwetschgen
250 ml trockener Rotwein
1 TL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Puderzucker in der Pfanne schmelzen, mit Rotwein aufgießen. Zwetschgen waschen, trockentupfen, vierteln und entsteinen. Zwetschgen zum Rotweinsud geben und alles einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine „Bine“ Müller

Gebratene Taubenbrust mit Lakritz-Sauce, Schinken-Spitzkohl, Kartoffel-Espuma und Walnuss-Krokant

Zutaten für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 parierte Taubenbrüste mit Haut
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Taubenbrust waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Mit Butter und Knoblauch aromatisieren.

Für den Schinken-Spitzkohl:

1 Spitzkohl
2 Scheiben San Daniele Schinken
500 ml Gemüfefond
Öl, zum Anbraten
Chili, aus der Mühle
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Schinken klein schneiden und zusammen mit Spitzkohl in einer Pfanne mit Öl anbraten. Immer wieder Gemüfefond aufgießen bis der Kohl weich ist. Mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Espuma:

500 g Bamberger Hörnchen
500 ml Gemüfefond
200 ml Sahne
2 TL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Gemüfefond erhitzen.

Bamberger Hörnchen putzen, schälen und in Scheiben schneiden und in Gemüfefond weich garen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Sahne vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. In den Sahnesyphon füllen, Kapseln eindrehen und auf die Teller geben.

Für die Lakritz-Sauce:

2 Lakritzschnecken
100 ml trockener Rotwein
200 ml Geflügelfond
1 Orange
1 Vanilleschote
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lakritzschnecken in einer Pfanne mit Geflügelfond langsam schmelzen lassen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark in die Pfanne zum Lakritz geben. Fond nachgießen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Orange unter heißem Wasser abwaschen und den Saft auspressen. Orangensaft in die Pfanne geben, mit Rotwein ablöschen. Mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Walnuss-Krokant:

40 g Walnüsse
40 g Zucker
1 TL Butter

Zucker in eine breite Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald alles flüssig ist, Butter hinzugeben und hellbraun karamellisieren. Walnüsse hacken und in die Pfanne geben. Kurz umrühren, bis alles vom Karamell umhüllt ist. Walnusskrokant auf ein Backpapier geben und zwei Stangen formen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Moritz Laux

Zweierlei von der Taube: Sous-vide gegarte Taubenbrust und Praline von der Taube mit Rotwein-Schalotten, Vanilleschaum und Kartoffelcreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

2 Taubenbrüste mit Haut, ohne Knochen
 ½ TL Piment d'Espelette
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut ablösen. Filets mit Piment d'Espelette würzen und mit Butter in einem Vakuumbutel einschweißen. Für 30 Minuten in einem Sous-vide-Becken bei 56 Grad garen. Haut der Taubenbrust auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und in eine Pfanne legen. Einen zweiten Bogen Backpapier auflegen, mit einem Topf beschweren und die Haut bei mittlerer Hitze 20 Minuten kross ausbacken. Zum Schluss zum Garnieren verwenden.

Taubenbrust nach Ende der Garzeit aus dem Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

Für die Taubenpraline:

1 Taubenbrust
 250 g Kataifi Teig
 1 Zitrone
 Speisestärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Die Taubenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut von der Taubenbrust lösen. Filets sehr fein schneiden und zu einem Tatar verarbeiten. 10 ml Zitronensaft auspressen. Tatar mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf die Masse mit etwas Speisestärke binden. Eine Kugel aus dem Taubentatar formen und in den Kataifi-Teig einwickeln. Bei 150 Grad in der Fritteuse kurz frittieren, danach im Ofen bei 100 Grad für 10 Minuten durchziehen lassen.

Für die Kartoffelcreme:

500 g Bamberger Hörnchen
 150 ml Milch
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser weichkochen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Milch in einem Topf erwärmen. Heiße Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit warmer Milch und geschmolzener Butter zu einem feinen Püree verarbeiten. Durch ein feines Haarsieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

10 Schalotten
 150 ml Rotwein
 150 ml Gemüfefond
 2 Orangen
 100 g kalte Butter
 1 TL Speisestärke
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen auspressen. Schalotten schälen und halbieren. In etwas Butter anschwitzen. Mit Rotwein, Fond und 20 ml Orangensaft aufgießen und einreduzieren. Zum Schluss mit kalten Butterflocken abrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit den Rotwein-Schalotten unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit sie binden.

Für den Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren. Mit Fond aufgießen und erneut auf die Hälfte reduzieren. Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Vanillemarks auskratzen. Vanillemark zusammen mit der Sahne aufgießen und kurz aufkochen. Etwa 10 ml Limettensaft auspressen. Mit Limettensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit dem Pürierstab aufmixen und den Schaum abschöpfen.
1 Schalotte	
1 Limette	
200 ml Sahne	
50 ml Weißwein	
150 ml Gemüsefond	
Butter, zum Anbraten	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Klaus-Dieter Braun

Zweierlei von der Taube: Pochiert und gewickelt mit Weißwein-Sahne-Sauce, Spitzkohl und Kartoffelgratin

Zutaten für zwei Personen

Für die Taube im Spitzkohl-Wickel:

3 Taubenbrüste, ohne Haut und Knochen
 ½ Spitzkohl
 5 Scheiben San-Daniele-Schinken
 300 ml kalte Sahne
 Piment d` Espelette, zum Würzen
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Wasser im Topf erhitzen. Spitzkohl putzen, waschen, Strunk heraus schneiden und die Blätter blanchieren.

Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Piment d` Espelette würzen.

Für die gewickelte Taube aus einer Taubenbrust eine Farce herstellen. Dafür Fleisch klein schneiden und mit Sahne (beides eiskalt) in die Moulinette geben. Farce mit Salz, Pfeffer und Piment d` Espelette abschmecken.

Für das Taubenpäckchen eine Klarsichtfolie auslegen. Den Schinken auf die Klarsichtfolie legen, darauf die blanchierten Spitzkohlblätter geben. Spitzkohlblätter mit der Farce bestreichen. Taubenbrust auf die Farce legen und alles zu einer Rolle formen. Klarsichtfolie entfernen. Rolle in Rapsöl anbraten und im Backofen bei 120 Grad gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist.

Für die pochierte Taubenbrust:

2 Taubenbrüste
 500 ml Gemüfefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die pochierte Taubenbrust Gemüfefond erhitzen. Taubenbrust hineingeben und bei einer Temperatur zwischen 70 - 75 °C gar ziehen, bis die Kerntemperatur von 50 °C erreicht ist. Nach dem Pochieren kurz in Olivenöl anbraten. Vor dem Servieren die Taubenbrust erneut in der Pfanne mit Olivenöl auf jeder Seite 3 Minuten braten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelgratin:

200 g Bamberger Hörnchen
 500 ml Sahne
 2 Knoblauchzehen
 1 Prise Piment d` Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen. Sahne mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Piment d` Espelette aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln putzen, hobeln und in eine kleine Auflaufform geben, mit der Sahnemischung übergießen. Kartoffeln im Backofen bei 220 Grad für 20 – 25 Minuten gratinieren.

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Gemüfefond
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Spitzkohl putzen, vierteln. Den Strunk erst nach dem Garen entfernen, damit die Viertel zusammenhalten.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Spitzkohl darin bissfest garen. Gemüfefond angießen. Kurz vor Ende der Garzeit Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weißwein-Sahne-Sauce:

300 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
1 Schalotte
100 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Weißwein, Schalottenwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit eiskalten Butterstückchen montieren und mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.