

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2018** ▪  
**Ehemaligen Woche ▪ Rezepte-Tausch mit Nelson Müller**



**Moritz Laux kocht das Gericht von Jakob Wolf**

**Rehrücken mit Portwein-Schalotten, Endivien-Päckchen  
 und getrüffeltem Selleriepüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

400 g parierter Rehrücken  
 8 Zweige Thymian  
 Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf allen Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Thymian abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und über das Fleisch geben. Rehrücken in den vorgeheizten Ofen einschieben und garen, bis die Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

**Für das getrüffelte Selleriepüree:**

400 g Sellerie  
 100 g festkochende Kartoffeln  
 1 Wintertrüffel  
 100 ml Sahne  
 60 g Butter  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und grob würfeln. In einen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und den Topf ausdampfen lassen. Sahne erhitzen und lauwarm mit Butter zum Gemüse geben. Alles mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Beim Anrichten den Trüffel auf das Püree hobeln.

**Für die Portwein-Schalotten:**

6 Schalotten  
 200 ml Portwein  
 50 ml trockener Rotwein  
 50 g kalte Butter  
 2 Zweige Thymian  
 ½ TL Kartoffelstärke  
 Puderzucker, zum Bestreuen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in 1 EL Butter andünsten. Mit etwas Puderzucker bestreuen und 5 Minuten dünsten. Thymian abrausen und trockenwedeln. Portwein, Rotwein und Thymianzweige dazugeben und um ca. die Hälfte einkochen, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelstärke mit etwas Wasser verrühren und in die Sauce rühren. Topf vom Herd nehmen, die restliche kalte Butter einrühren.

**Für Endivien-Päckchen:**

1 Kopf Römervorsalat  
 1 Kopf Endivienblattsalat  
 1 Zwiebel  
 2 Karotten  
 3 Champignons  
 4 getrocknete eingelegte Tomaten  
 50 g Pinienkerne

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten würfeln. Champignons putzen und ebenfalls würfeln. Karotten putzen, schälen und klein würfeln. Endivienblattsalat und Römervorsalat waschen und trockenschleudern. Blätter vom Römervorsalat vorsichtig ablösen. 4 große, grüne Blätter für einige Sekunden in kochendes Wasser legen, herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

150 ml Gemüsefond	Für die Füllung Endivienblätter in feine Streifen schneiden, mit
30 g Butter	Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter andünsten, getrocknete
½ TL Zucker	Tomaten, Champignons und Karotten zugeben, mit etwas Zucker
Salz, aus der Mühle	bestreuen und 1-2 Minuten dünsten. Pinienkerne separat in der Pfanne
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	rösten und zum Gemüse geben. Füllung mit Salz und Pfeffer
	abschmecken und auf die Römersalatblätter geben. Danach zu einem
	Päckchen formen. Zum Schluss Gemüsefond erhitzen und die Päckchen
	bei geringer Hitze 5 Minuten darin ziehen lassen.
	Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Jakob Wolf kocht das Gericht von Sabine „Bine“ Müller**

## **Gebratene Entenbrust mit Portweinjus, Wirsingpüree und Polenta-Taler**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die gebratene Entenbrust:**

2 Entenbrüste mit Haut, à 300 g  
2 EL Butter  
1 Zimtstange  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrüste waschen, trockentupfen, auf beiden Seiten mit etwas Salz würzen. Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Dabei nur die Fettschicht einritzen und nicht bis zum Fleisch einschneiden. Entenbrüste mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Pfanne ohne Öl legen und bei mittlerer Temperatur langsam erhitzen. Haut gleichmäßig braun und kross braten. Brüste kurz von der anderen Seite anbraten. Den Bratensatz der Ente für die Portweinjus zur Seite stellen.

Fleisch nun etwa 20 Minuten bei 100 °C auf dem Rost fertig garen. Um die Haut nach dem Garen wieder knusprig zu bekommen, Brüste mit der Fettschicht nach unten in die kalte Pfanne legen und die Hitze wieder hochfahren.

Butter und Zimtstange zum Fleisch geben, Butter aufschäumen lassen und darin das Fleisch kurz schwenken damit es den Butter-Zimt-Geschmack aufnehmen kann.

### **Für das Wirsingpüree:**

300 g Wirsing  
400 ml Gemüsefond  
1 Zitrone  
40 g Butter  
1 TL Honig  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing waschen, trockenschleudern und in kleine Stücke schneiden. Mit Gemüsefond und etwas Salz in einen Topf geben und weich kochen. Zitrone unter heißem Wasser abwaschen und die Schale abreiben. Fond abgießen. Wirsing mit Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Honig, etwas Zitronenabrieb und Muskat abschmecken.

### **Für die Polenta-Taler:**

300 g Instant Polenta  
1 Knoblauchzehe  
500 ml Gemüsefond  
400 g Sahne  
2 Zweige Thymian  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Gemüsefond, Sahne, Knoblauch und Thymian in einem Topf aufkochen. Polenta vorsichtig einrühren und alles ca. 1 Minute bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian und Knoblauch entfernen. Polentamasse anschließend auf ein leicht geöltes Backblech oder in eine Auflaufform geben, glatt streichen und kaltstellen. Polenta mit dem Messer in Form schneiden und in etwas heißem Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten.

**Für die Portweinjus:** Schalotten abziehen, würfeln und im Bratensatz der Ente glasig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Portwein und Kalbsfond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Thymian, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zum Sud geben, alles zum Kochen bringen und auf  $\frac{1}{4}$  einkochen lassen. Danach durch ein Sieb geben.

400 ml Kalbsfond  
100 ml Portwein  
4 Schalotten  
1 EL Tomatenmark  
4 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Daniela Baier kocht das Gericht von Moritz Laux**

## **In Gewürzmilch sous-vide gegarte Fasanenbrust mit Quittenkompott, Wirsing und Petersilienwurzelpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Fasanenbrust:**

- 3 küchenfertige Fasanenbrüste, à 160 g
- 300 ml Vollmilch
- 1 Zweig Thymian
- 3 Wacholderbeeren
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 2 g Sojalecithin
- 2 Pimentkörner
- ½ EL Korianderkörner
- ½ EL weiße Pfefferkörner
- ½ EL gelbe Senfkörner
- ½ TL Meersalz
- 2 EL eiskalte Butter

Die Fasanenbrüste mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Fasanenbrüste waschen und trocken tupfen. Für die Gewürzmilch Lorbeer, Thymian, Pimentkörner, Korianderkörner, weiße Pfefferkörner, Senfkörner, Meersalz und Wacholderbeeren in die Milch geben und auf 63 °C in einem Topf erwärmen. Anschließend Fleisch und Gewürzmilch in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Für 20-25 Minuten bei 63°C in einem Sous-vide-Becken garen.

Die gegarten Fasanenbrüste danach aus der Gewürzmilch nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Tranchen schneiden.

Die Gewürzmilch passieren und in einer Kasserolle aufkochen. Mit eiskalten Butterflocken und 2 Gramm Sojalecithin mit einem Pürierstab aufmixen.

### **Für das Petersilienwurzelpüree:**

- 600 g Petersilienwurzeln
- 80 ml Milch
- 2 EL Crème Double
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilienwurzeln schälen und in kochendem Wasser garen. Milch in einem Topf erwärmen. Anschließend die Petersilienwurzeln mit der warmen Milch und der Crème Double in einem Hochleistungsmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Das Püree durch ein Haarsieb streichen und anschließend mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

### **Für das Quittenkompott:**

- 250 g Quitten
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 2 g Ingwer
- ½ Vanilleschote
- 80 ml Weißwein
- 80 ml Apfelsaft
- 40 g brauner Rohrzucker
- 1 EL Traubenkernöl

Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotte anschließend in Traubenkernöl farblos in einer Pfanne anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, etwas reduzieren lassen.

Vanilleschoten längs halbieren und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Eine halbe Zitrone auspressen und abreiben. Ingwer schälen, reiben und mit Vanillemark, Zitronensaft und -abrieb in die Pfanne dazugeben. Quitten ebenfalls dazugeben und abgedeckt köcheln lassen, bis sie weich sind.

### **Für den Wirsing:**

- 1 Wirsing
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Wirsing in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.

In einer Pfanne die Butter auslassen und den Wirsing darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Petersilienwurzelpüree auf dem Teller glattstreichen. Mit einer dicken Tranche Fasanenbrust belegen. An den Rändern zwei Kleckse Quittenkompott anrichten und Wirsing dazulegen. Mit dem Schaum der Gewürzmilch beträufeln und zusammen servieren.



**Klaus-Dieter Braun kocht sein eigenes Gericht**

## **Suprême vom Maishähnchen mit wildem Brokkoli und Ricotta-Kräuter-Gnocchi in Gorgonzola-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Maishähnchen:**

2 Maishähnchen Suprême, mit Haut und Flügelknochen  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Salbei  
5 Zweige Thymian  
Rapsöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Maishähnchen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Thymian und Salbei mit dem Maishähnchen eine Pfanne mit Rapsöl geben. Fleisch von allen Seiten anbraten und mit den Kräutern in der Pfanne im Backofen bei 150 Grad innerhalb von 20 Minuten gar ziehen lassen. Sollte die Kerntemperatur von 74 Grad vorher erreicht werden, dann im Backofen ruhen lassen.

### **Für die Ricotta-Kräuter-Gnocchi:**

250 g mehligkochende Kartoffeln  
125 g Ricotta,  
25 g Parmesan  
1 Ei  
75 g Mehl  
100 g Butter  
2 Zweige Salbei  
2 Zweige Kerbel  
2 Zweige Thymian  
2 Stiele glatte Petersilie  
Mehl, für die Arbeitsfläche  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Heiße Kartoffeln pellen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen. Eigelb zu den Kartoffeln geben und mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine vermengen. Salbei, Kerbel, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Ein wenig Salbei beiseite stellen.

Ricotta, Mehl, Salbei, Kerbel, Thymian und Parmesan zur Kartoffelmasse geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Muskatnuss reiben, Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in 2 cm lange Stücke schneiden. Hände mit Mehl bestäuben und die Stücke zu kleinen Kugeln formen. Gnocchi Muster mit dem Gabelrücken hineindrücken. Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und übrigem Salbei schwenken.

### **Für die Gorgonzola-Sauce:**

150 g Gorgonzola  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Sahne  
10 ml Gemüfefond  
50 g Butter  
1 Prise Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Butter langsam in einem Topf erwärmen und Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen. Gorgonzola klein schneiden und zugeben, unter Rühren langsam schmelzen lassen. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, und etwas Piment d'Espelette würzen. Sahne-Sauce auf kleiner Flamme langsam köcheln lassen. Mit Gemüfefond abschmecken und ggf. etwas verdünnen.

- Für den wilden Brokkoli:** Brokkoli putzen, Röschen abtrennen und in Salzwasser bissfest kochen. Abtropfen lassen. Butter schmelzen, Mandeln in der Butter schwenken, dann den Brokkoli dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 250 g wilder Brokkoli
  - 50 g Mandelblättchen
  - 100 g Butter
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Salbei abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und in einer Pfanne mit Rapsöl frittieren.
- 2 Zweige Salbei
  - 300 ml Rapsöl
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





Sabine „Bine“ Müller kocht das Gericht von Daniela Baier

## Gebratener Zander auf Birnen-Gorgonzola-Risotto mit Rote-Bete-Sauce und Rosmarin-Popcorn

Zutaten für zwei Personen

### Für den Zander:

2 Zanderfilets mit Haut, à 200 g  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. In einer Pfanne mit Olivenöl und Butter von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen

### Für das Risotto:

250 g Risottoreis  
2 Birnen  
1 rote Zwiebel  
100 g Gorgonzola  
45 g Parmesan  
150 ml trockener Weißwein  
800 ml Gemüsefond  
3 EL Butter  
1 EL Puderzucker  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl leicht glasig dünsten. Risottoreis zugeben und mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond nach und nach zugeben bis der Reis noch leicht biss hat.

Birnen waschen, trockentupfen, entkernen und mit Schale in grobe Würfel schneiden. 2 EL Butter mit Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Birnen darin karamellisieren.

Risotto zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. Gorgonzola, Parmesan, Birnen und einen guten EL Butter zum Risotto geben und vermengen.

### Für die Rote-Bete-Sauce:

250 ml Rote Bete Saft  
100 ml Orangensaft  
3 EL Himbeeressig  
3 cm Ingwer  
1 TL Puderzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und sehr fein hacken. Orangensaft mit Ingwer in einem Topf aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren lassen. Rote Bete Saft zugeben und weiter einreduzieren, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz hat. Reduktion durch ein feines Sieb gießen und mit Himbeeressig, Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Rosmarin-Popcorn:

50 g Popcornmais  
2 Zweige Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
7 EL Olivenöl  
Grobes Meersalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 5 EL Olivenöl in einem Topf erwärmen, Knoblauchzehe und 1 Rosmarinzweig zugeben, so dass diese Geschmack an das Öl abgeben. Rosmarin und Knoblauch anschließend entfernen.

2 EL Olivenöl in einem weiteren Topf erhitzen, Popcornmais hineingeben und mit einem Deckel schließen. Mais poppen lassen.

Fertiges Popcorn mit dem aromatisierten Rosmarin-Öl beträufeln. Zweiten Rosmarinzweig hacken und mit Meersalz und Pfeffer zum Popcorn geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.