

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ "Mediterrane Klassiker" mit Nelson Müller



Marie Pulvermacher

Bouillabaisse mit Rouille, Brotchip und Krustentierschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

- 2 Seeteufelmedaillons (ohne Haut)
- 1 Rotbarbenfilet (mit Haut)
- 1 Knurrhahnfilet (ohne Haut)
- 4 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 200 g Miesmuscheln
- 1 EL Mehl
- 1 Stange Sellerie
- ½ Karotte
- ½ Fenchelknolle
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 geschälte Dosentomaten
- ½ Orange (Schale)
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml franz. Wermut
- 100 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 200 ml Krustentierfond
- 1 EL Hummerbutter
- 2 EL Olivenöl
- 10 Safranfäden
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- Piment d'Espelettes
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie, Karotte und Fenchel schälen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl andünsten. Gemüse dazugeben, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangenschale, Fond, Thymian, Safran, Lorbeer, Sternanis, Piment d'Espelettes, Salz und Pfeffer in die Suppe geben und 15 Minuten köcheln lassen.

Lorbeer, Thymian, Sternanis und Orangenschale aus der Suppe nehmen und die Suppe pürieren, dann durch ein Sieb streichen.

Mit Hummerbutter, Salz und Piment d'Espelettes abschmecken.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Muscheln 3-4 Minuten vor dem Servieren in die Suppe geben und gar ziehen lassen.

Fischfilets portionieren. Garnelen schälen und entdarmen. Rotbarbenhaut mehlieren. Fisch und Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rouille:

- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- ½ rote Schote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone (Saft & Abrieb)
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 50 ml Fischfond
- 50 ml Olivenöl
- 10 Safranfäden

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, grob klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und etwas ausdämpfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Paprika waschen, trockentupfen, schälen und feinschneiden.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse in einen hohen Becher drücken. Zitrone waschen, trockentupfen, etwas Schale abreiben, halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zitronensaft- und Abrieb, Knoblauch, Ei, Safran und etwas Salz verquirlen und mit dem Öl zu einer Mayonnaise hochziehen. Kartoffel und Fischfond langsam unterrühren und mit Salz und Piment d'Espelettes abschmecken. Am Ende Paprika

Piment d'Espelettes unterrühren.
Salz, aus der Mühle

Für den Krustentierschaum: Fond mit den Safranfäden in einem Topf auf etwa die Hälfte reduzieren.
300 ml Krustentierfond Etwas abkühlen lassen und nach und nach Butter und Crème fraîche
10 Safranfäden unterrühren. Ggf. mit etwas Salz abschmecken.
100 g Hummerbutter Über ein Sieb in einen Siphon abgießen und mit einer Patrone
50 g Butter aufschlagen.
150 g Crème fraîche
Salz, aus der Mühle

Für den Brotchip: Öl in einer kleinen Pfanne leicht erwärmen, das Currypulver dazu geben
200 g Baguette und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
100 ml Traubenkernöl Brot mit einer Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.
½ TL Kaschmir-Curry Das Öl auf ca. 160 Grad erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig
ausbacken.

Einen kleinen Spiegel der Suppe in einen tiefen Teller geben. Die
gebratenen Meerestiere und die Muscheln darauf anrichten. Mit dem
Krustentierschaum, der Rouille und den Brotchips garnieren. Die restliche
Suppe erst beim Servieren angießen.



Frank Habeth

Rotbarbe mit Ratatouille, Fenchel-Risotto und Anis-Safransauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis
2 kleine Fenchelknollen
800 ml Gemüfefond
3 EL Butter
50 ml trockener Weißwein
75 g ital. Hartkäse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fenchelknollen vom Grünen trennen und in 1cm dicke Spalten schneiden. Gemüfefond erwärmen. In einem Topf 1 EL Butter erwärmen und den Risottoreis 2 Minuten darin dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. So viel heißen Fond zugießen, dass der Reis vollständig bedeckt ist. Offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20-25 Minuten garen. Dabei immer wieder etwas Fond zugießen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelspalten darin 7 Minuten bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Salzen und pfeffern. Den Hartkäse reiben und mit dem Rest Butter und Fenchelspalten unter den Risotto rühren und abschmecken.

Für das Ratatouille:

1 Zucchini
1 kleine Aubergine
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini, Aubergine und Paprika waschen und trockentupfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Alles in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 10 Minuten in Olivenöl anbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Thymian zugeben. Salzen und pfeffern.

Für die Meerbarben:

4 Rotbarbenfilets (mit Haut)
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotbarbenfilets abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. In Olivenöl 2 Minuten auf der Haut- und 3 Minuten auf der Fleischseite braten.

Für die Sauce:

1 Karotte
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Anisschnaps
200 ml Gemüfefond
2 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsamen
1 Döschen (0,1 g) Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Karotte schälen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte in feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig andünsten. Anisschnaps angießen, Safran und Tomatenmark zugeben. Gemüfefond angießen, bis alles bedeckt ist. 20 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Fenchelsamen mörsern. Den gemörserten Fenchelsamen dazugeben. Mit einem Mixstab pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maike Eggers

Ganze Dorade mit Pimientos de Padrón, mediterraner Polenta, Zitronen-Aioli und frittierten Oliven

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

- 1 ganze Dorade (küchenfertig)
- 2 Zitronen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Doraden innen und außen abwaschen und trocken tupfen. Zitronen in Scheiben schneiden. Doraden innen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Einen Stiel Rosmarin und ein paar Scheiben Zitrone hineingeben. Außen die Doraden mit dem groben Meersalz einreiben.

In einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten. Danach im Backofen bei 80 Grad langsam durchziehen lassen (ca. 12 Minuten).

Für die Pimientos de Padrón:

- 200 g Pimientos de Padrón
- Olivenöl, zum Braten
- Grobes Fleur de Sel

Pimientos waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pimientos darin rundum braten, bis die Haut Blasen wirft. Die fertigen Pimientos auf einem Küchentuch abtropfen lassen und danach mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die mediterrane Polenta:

- 150 g instant Polenta
- 25 g schwarze milde Oliven (entkernt)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 20 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 1 rote Chilischote
- 350 ml Gemüsesfond
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Oliven grob hacken. Kräuter abrausen und trockenwedeln, vom Thymian und Rosmarin die Blättchen bzw. Nadeln abstreifen und sehr fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Zwiebel in Öl etwa 5 Minuten glasig dünsten, Knoblauch 1 Minute mitdünsten. Chili, Oliven, Thymian und Rosmarin zugeben und bei schwacher Hitze 1-2 Minuten unter Rühren anbraten. Fond dazugießen und aufkochen. Polenta einrieseln lassen und die Herdplatte ausschalten. Polenta etwa 10 Minuten zugedeckt quellen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Am Schluss etwas gehobelten Parmesan, Milch, Butter und angeröstete Pinienkerne untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zitronen-Aioli:

- 100 ml Milch (zimmerwarm)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zitronen
- 200 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle

Milch, Öl, Salz und abgeriebene Zitronenzeste in einen hohen Becher geben. Knoblauchzehe abziehen und dazugeben. Mit einem Stabmixer auf niedriger Stufe ganz unten am Boden des Gefäßes ca. eine Minute lang mixen, ohne den Mixer zu bewegen. Wenn man das Gefühl hat, die Masse wird fest, den Mixer ganz langsam hoch ziehen. Nun einmal auf höherer Stufe kräftig durchmixen. Eventuell noch mehr Knoblauch oder Salz hinzufügen. Kurz im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Oliven:

- 100 g entsteinte grüne Oliven
- 2 EL Mehl
- 2 Eier

Panierstation aus Mehl, Ei und einer Mischung aus Paniermehl und Pankomehl bereitstellen. Oliven nacheinander in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden, sodass sie vollständig bedeckt sind. Oliven im heißen Öl ca. 1 Minute ausbacken, bis sie goldbraun sind. Auf

2 EL Paniermehl Küchenpapier abtropfen lassen.
2 EL Pankomehl
Neutrales Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Müller

Köfte mit selbstgebackenem Fladenbrot, Cacik, Rucola und Couscous-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte:

250 g Lammschulter (ausgelöst)
250 g Rindernacken
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 Scheibe Weißbrot
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Nanaminze
Neutrales Öl, zum Braten
1 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmelsamen
1 EL Pul Biber
1 EL Sumach
1 TL Zimt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammschulter und Rindernacken in grobe Stücke schneiden und in den Fleischwolf geben. Fleisch anschließend in eine Schüssel geben und ein Ei untermischen. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben. Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Pul Biber, Sumach und Zimt im Mörser klein mahlen und ebenfalls dazu geben. Knoblauch abziehen und zum Fleisch pressen. Weißbrot in der Pfanne rösten und kleinschneiden. Dieses ebenfalls unter das Fleisch mischen.

Köfte zu kleinen Würsten formen und in einer Grillpfanne mit Öl braten.

Für das Fladenbrot:

200 g Mehl
200 g griechischer Joghurt
4 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl, zum Bestreichen
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mehl, Joghurt, Salz und Backpulver zu einem Teig vermengen.

Teig auf einem Backpapier ausbreiten, mit Olivenöl bestreichen, gehackte Petersilie darüber geben und für 15 Minuten backen.

Für die Cacik:

100 g türkischer Joghurt
1 kleine Gurke
½ Bund glatte Petersilie
Pul Biber
Sumach

Joghurt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen cremig rühren. Gurke waschen, trockentupfen, halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Gurke in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und unterheben. Mit Salz, Pul Biber und Sumach abschmecken.

Für den Couscous-Salat:

100 g Couscous
1 Granatapfel
1 Zitrone
20 g Walnusskerne
½ Bund Minze
½ Bund Basilikum
Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Couscous in der doppelten Menge heißem Salzwasser quellen lassen. Granatapfel schälen und die Kerne entfernen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Walnüsse hacken.

Couscous auflockern, Granatapfelkerne, Walnusskerne, Minze, Basilikum und Zitronensaft hinzugeben. Mit Olivenöl und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Vanessa Schätzle

Branzino in der Salzkruste mit sizilianischer Caponata und Tramezzini mit Basilikum-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Branzino:

- 1 ganzer Wolfsbarsch à ca. 500 g, küchenfertig
- 1,5 kg mittelgrobes Meersalz
- 2 Eier (Eiweiß)
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 1 Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zitronenmelisse und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Wolfsbarsch abwaschen, trockentupfen, innen mit Salz würzen und Zitronenmelisse und Thymian dazugeben. Eier trennen und Eiweiß mit dem Meersalz vermengen. Backpapier auf ein Backblech auslegen, 1/3 der Salzmischung darauf geben, Wolfsbarsch darauflegen und mit dem restlichen Salz gut bedecken. 20 Minuten im Backofen garen. Obere Salzschiicht anschließend vorsichtig aufbrechen und auf einen Teller anrichten.

Für die Caponata:

- 1 Aubergine
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 250 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 3 Stangen Stangensellerie
- 2 Scheiben Serrano Schinken
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 EL Pinienkerne
- 1 EL helle, weiche Sultaninen
- 100 g Taggiasca Oliven
- 1 TL Kapern
- 1 Orange
- 200 ml milder Weißweinessig
- 1 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Paprika schälen. Aubergine und Paprika in Würfel schneiden

Fäden des Stangensellerie abschälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Schalotten, Chilischote und Knoblauchzehen fein würfeln. Orange waschen, trockentupfen, Orangenschale abreiben und Saft auspressen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Chili, Sellerie und Auberginen dazugeben und fünf Minuten anschwitzen. Paprika dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Stückige Tomaten dazugeben, mit Salz und Zucker würzen, mit Essig und Orangensaft ablöschen und weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Oliven, Sultaninen und Kapern zum Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Orangenabrieb abschmecken.

Servierring mit Alufolie ummanteln, Serranoschinken herumwickeln und eine zweite Schicht Alufolie drumwickeln damit der Schinken die Form behält. 15 Minuten im Backofen mit dem Fisch garen.

Für das Tramezzini:

- 100 g Tramezzini-Brot
- ½ Avocado
- 1 Bund Basilikum
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 3 Stängel Schnittknoblauch (alternativ Knoblauch und Schnittlauch)

Avocado Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Limette waschen, trockentupfen, Limettenschale abreiben und Limette auspressen.

Schnittknoblauch fein schneiden

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Avocadofleisch, Frischkäse und Schnittknoblauch in einen Mixer geben und zu einer Creme vermengen. Mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

1 Limette Tramezzini-Brot in Form schneiden und mit dem Dip bestreichen. Zweite
100 g Frischkäse Brotschicht drauflegen und in einer Grillpfanne knusprig ausbraten.
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Middendorf

Saltimbocca alla romana mit hausgemachten Basilikum-Gnocchi und geschmorten Cocktailtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Basilikum-Gnocchi:

125 g kleine mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund Basilikum
50 g Ricotta
50 g Mehl
1 Ei (Eigelb)
15 g Parmesan
1 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken.

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und mit dem Ricotta in einer Küchenmaschine fein Pürieren. Ei trennen. Kartoffelmasse mit dem Ricotta, Mehl, Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt Parmesan unterrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Stücke mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Gnocchi Muster mit einer Gabeln hineindrücken.

Gnocchi in leicht kochendes Wasser geben. Wenn sie nach oben steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für das Saltimbocca:

4 dünne Scheiben zarte Kalbsschnitzel
à ca. 250 g
4 Scheiben hauchdünnen
Parmaschinken
4 Salbeiblätter
3 EL Butter
250 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel vorsichtig mit der glatten Seite des Fleischklopfers flach klopfen. Auf jedem Schnitzel 1 Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen, mit Holzspießchen am Fleisch feststecken.

In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen, Schnitzelchen hinzugeben und pro Seite 2-3 Minuten braten. Fleisch nur zart salzen und pfeffern, herausnehmen und abgedeckt warmstellen.

Bratansatz mit Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen. Mit einem Schneebesen 1 EL Butter in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzelchen nochmal kurz in die Pfanne legen.

Für die Tomaten:

8 kleine Cocktailtomaten
1 EL Olivenöl
3 EL weißen Balsamico
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer kleinen Pfanne Öl erhitzen. Tomaten waschen und trockentupfen. Auf mittlerer Temperatur schmoren mit Balsamico ablöschen, mit Honig karamellisieren lassen, salzen und pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.