

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2023** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



## Fasanenbrust mit lauwarmem Kartoffel-Linsen-Salat und glasierten Trauben

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Fasanenbrust:**

2 Fasanenbrüste, mit Haut  
 60 g Butter  
 Butterschmalz, zum Braten  
 1 Zweig Rosmarin  
 4 Wacholderbeeren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fasanenbrust putzen und die Sehnen herausschneiden. Haut abziehen. Geputzte Brüste mit 50 g Butter, Rosmarin und Wacholderbeeren in einem Beutel vakuumieren. Brust im Wasserbad bei 58 Grad für 30 Minuten garen. Fasanenbrust aus dem Vakuumbutel holen. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz und dem Rest Butter ganz kurz scharf anbraten, salzen und pfeffern und portionieren.

**Für die Specklinsen:**

150 g rote Linsen  
 30 g Räucherspeck  
 100 g Kartoffeln  
 ¼ Sellerie  
 ½ Stange Lauch  
 80 g Mini-Kräuterseitlinge  
 30 g Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Crème fraîche  
 10 ml Weißwein  
 1 TL Balsamessig  
 1 EL Weinessig  
 ½ Bund Schnittlauch  
 1 Lorbeerblatt  
 2 EL Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit Lorbeerblatt, Salz und Weinessig aufkochen. Linsen zugeben und bissfest kochen. Durch ein Sieb abschütten. Sellerie schälen und Lauch putzen, beides fein würfeln. Schalotten abziehen und hacken. Speck ebenfalls fein würfeln. Gemüse und Speck in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Kräuterseitlinge putzen und in einer anderen Pfanne mit etwas Öl andünsten. Beiseitestellen. Kartoffeln würfeln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgießen und mit Linsen und angedünstetem Gemüse und Speck vorsichtig vermengen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und Balsamessig abschmecken. Anschließend unter die Linsen rühren. Pilze vorsichtig unter die Linsen heben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.

**Für die glasierten Trauben:**

60 g feste, weiße Weintrauben  
 60 g Zucker  
 100 ml Weißwein

Trauben halbieren und mit einem Perlenausstecher aus der Schale lösen. Zucker und Weißwein in einem kleinen Topf sirupartig einkochen. Trauben dazugeben und im Sirup erwärmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Die Kandiat:innen verwendeten keine Zusatzzutaten.**

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Faisan au vin de Bourgogne de luxe**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fasan im Rotwein:**

600 g Fasanenbrust  
 2 Scheiben Räucherspeck  
 2 Kartoffeln  
 70 g Steinpilze  
 70 g Champignons  
 ½ schwarzen Trüffel  
 2 Stangen Staudensellerie  
 2 Karotte  
 2 Frühlingszwiebeln  
 2 Schalotten  
 3 Knoblauchzehen  
 10 Silberzwiebeln  
 50 ml Gemüsefond  
 300 ml Rotwein aus der Bourgogne  
 2 cl Cognac  
 2 Zweige Rosmarin  
 3 Zweige Thymian  
 3 Lorbeerblätter  
 20 Wacholderbeeren  
 2-3 EL Mehl  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fasan au vin die Fasanenbrust putzen und in grobe Stücke schneiden. Karotten schälen, Sellerie putzen. Beides in schräge Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob schneiden. In eine Auflaufform Rotwein füllen und Gemüse, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinein geben. Fasan einlegen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Anschließend aus dem Rotwein nehmen, kurz abtupfen, salzen und pfeffern und dann in einer Pfanne mit Öl anbraten. Gemüse aus dem Rotwein heben und abtropfen lassen. Beiseitestellen. Rotweinsud durch ein Sieb abgießen. Karotten, Sellerie, Knoblauch und Schalotten mit zum Fasan in die Pfanne geben. Speck klein schneiden und mit anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Rotwein-Sud ablöschen. Aufkochen und reduzieren lassen. Kartoffeln schälen und fein tournieren. Nach etwa 15 Minuten mit zum Fasan geben. Champignons und Steinpilze putzen und vierteln bzw. in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl extra anbraten. Einen Teil vom Trüffel grob schneiden und mit in die Rotwein-Sauce geben. Frühlingszwiebel putzen und in schräge Stücke schneiden. Mit in die Sauce geben. Genauso wie Silberzwiebeln und angebratene Pilze. Cognac einrühren und bei Bedarf etwas Gemüsefond. Rosmarin und Thymian mit in den Sud geben und alles noch etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Kresse  
 4 Silberzwiebeln

Zwiebeln halbieren und mit einem Bunsenbrenner flambieren. Kresse und gehobelten Trüffel zum Schluss über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.