

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2024** ▪  
**Motto „Meine Heimat“ mit Nelson Müller**



**Pia Schrader**

**Rheinland: Himmel un Ääd 2.0**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kartoffelpüree:**

400 g Kartoffeln  
 100 g Butter  
 100 ml Sahne  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser aufsetzen und weichkochen lassen. Wenn die Kartoffel weichgekocht sind, diese entweder durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem stabilen Schneebeesen zerstampfen. Mit der kalten Butter zu einem glatten Püree rühren. Milch in einem kleinen Topf erwärmen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Nach und nach zu den Kartoffeln geben, bis das Püree cremig ist.

**Für den Apfel:**

1 Boskop Apfel  
 10 g Butter  
 15 g Ahornsirup  
 1 kleines Lorbeerblatt

Apfel vom Kerngehäuse befreien und in ca. 3 cm Spalten schneiden.

Apfelspalten in der Butter anbraten. Lorbeer dazugeben, mit dem Ahornsirup ablöschen und rundum darin glasieren.

**Für die geschmorten Zwiebeln:**

6 kleine Schalotten  
 10 g Butter  
 20 g dunkler Balsamicoessig  
 1 Lorbeerblatt  
 20 g brauner Rohrzucker  
 10 g Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen. Dann in einer kleinen backofenfesten Pfanne mit dem Olivenöl anbraten, bis sie von allen Seiten goldgelb sind. Gut salzen und pfeffern, Lorbeer und Zucker dazugeben und langsam karamellisieren lassen. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und im Ofen für ca. 25 Minuten abgedeckt weitergaren lassen. Am Ende die Pfanne noch einmal bei kleiner Hitze auf den Herd stellen und mit der Butter glasieren. Im Ofen warmhalten.

**Für die frittierten Zwiebelringe:**

1 Gemüsezwiebel  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Gemüsezwiebeln abziehen, in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und mehlieren. Zwiebeln im heißen Öl in der Fritteuse knusprig frittieren. Auf ein Küchenkrepp legen und salzen, solange die Zwiebeln noch heiß sind.

**Für den Senfkaviar:**

110 g Senfkörner  
 60 g Apelessig  
 40 g Ahornsirup  
 ½ TL gemahlener Kurkuma

Senfkörner dreimal in gesalzenem Wasser blanchieren, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. In einem Topf den Ahornsirup zusammen mit Apelessig und Kurkuma aufkochen und anschließend auf ca. 1/3 reduzieren. Die blanchierten Senfkörner dazugeben und für weitere 15-20 Minuten köcheln lassen, bis eine kaviarartige Konsistenz entsteht.

**Für die Chorizo:**

200 g Chorizo  
 Neutrales Öl, zum Braten

Chorizo würfeln und in ein wenig Öl kurz anbraten. Ölrückstand aus der Pfanne als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Harald Bauer

## **Österreich: Altwiener Backfleisch mit Erdäpfel-Vogelsalat und frittierte Petersilie**

Zutaten für zwei Personen

### **Für das Backfleisch:**

2 Rinderfilets, à 200 g  
 1 Stück frischer Meerrettich  
 3 Eier  
 200 ml Sahne  
 1 TL Butter  
 Dijonsenf, zum Bestreichen  
 1 TL Kubeben-Pfeffer  
 1 TL Tellicherry-Pfeffer  
 1 TL Langpfeffer  
 4 EL Pankobrösel  
 4 EL Mehl  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rinderfilets salzen und pfeffern. Eine Seite mit Senf bestreichen. Die Senfseite mit frischem Meerrettich bestreuen (nicht zaghaft sein). In drei Gefäße Mehl, Eier und Brösel geben. Eier mit einer Gabel aufschlagen und einen Schuss Sahne dazugeben. Fleisch in der Panierstrasse panieren. Die drei Pfeffersorten in einem Mörser fein mahlen und Fleisch damit würzen.

Fleisch in einer Pfanne in Öl und etwas Butter schön goldbraun ausbacken.

### **Für den Salat:**

6 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
 200 g Feldsalat  
 1 rote Zwiebel  
 Butter, zum Braten  
 250 ml Rinderfond  
 3 EL Apfelessig  
 5 EL Estragon-Senf  
 Zucker, zum Abschmecken  
 6 EL neutrales Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser weichkochen. Sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann heiß schälen und in eine Schüssel geben.

Feldsalat mit Wasser ordentlich waschen und trocknen.

Zwiebel abziehen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel ganz leicht und max. 2 Minuten anschwitzen, danach abkühlen lassen.

In einem Mixbecher das Öl und den Essig einfüllen. Senf und eine gekochte Kartoffel begeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. So viel Rinderfond aufgießen, dass es eine flüssig-cremige Konsistenz erreicht. Mit einem Stabmixer die Vinaigrette mixen, bis eine flüssig-cremige Konsistenz erreicht ist.

Die heißen Kartoffeln mit der Vinaigrette gut vermischen, Zwiebel beimischen und mindestens 10-15 Minuten ziehen lassen.

### **Für die Garnitur:**

½ Bund krause Petersilie  
 Öl, zum Frittieren

Etwas Petersilie in einem kleinen Topf mit heißem Öl kurz frittieren. Herausheben und abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Ute Steininger**

**Franken: Hirschrücken mit Wildbeerensauce, Brokkolipüree, Spargelspitzen und in Butter gerösteten Pankobröseln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

300 g Hirschrücken, ohne Sehnen und Knochen  
 1 EL Butterschmalz  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 TL Koriandersamen  
 1 TL Piment  
 1 TL Wacholderbeeren  
 1 TL gerebelter Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Koriandersamen mit Piment, Wacholder und Thymian in einem Mörser zu einem Wildgewürz verarbeiten. Fleisch salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz mit Rosmarin anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Wildgewürz rundum bestreuen und Rosmarinzweige auf das Fleisch legen. Im Backofen für ca. 15 Minuten auf das Backrost legen. Herausnehmen und abgedeckt nochmals ein paar Minuten ruhen lassen.

**Für die Wildbeerensauce:**

100 g frische Brombeeren  
 50 g TK-Himbeeren  
 1 rote Zwiebel  
 75 ml Rotwein  
 25 ml alter Balsamicoessig  
 ½ TL Honig  
 Etwas Johannisbeergelee  
 2 TL getr. Tomatenflocken  
 1 Prise Zimt  
 1 TL Speisestärke

Zwiebel abziehen, fein schneiden und im Bratansatz andünsten, mit Balsamico und Rotwein ablöschen, mit Gelee, Tomatenflocken, Honig und Zimt abschmecken und evtl. mit Speisestärke binden. Durch ein Sieb geben und die Brombeeren und Himbeeren kurz in der Sauce erhitzen.

**Für das Brokkolipüree:**

500 g Brokkoli  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 100 g Frischkäse  
 40 g Butter  
 1 TL gemahlener Schabziger Klee  
 ¼ TL Natron  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Röschen schneiden, Zwiebel abziehen und vierteln. Brokkoli und Zwiebel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Natron dazugeben und alles ca. 10 Minuten kochen. Wasser abgießen, Frischkäse und Butter unterheben, zu einem Püree verarbeiten und mit Klee, Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

**Für den Spargel:**

12 Stangen grüner Spargel  
 Butter, zum Anbraten  
 100 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und Spargel halbieren. Die Spitzen in wenig Butter in einer beschichteten Pfanne einige Minuten bissfest garen und wenig salzen. Mit Fond ablöschen und köcheln lassen.

**Für die Brösel:**

60 g Pankobrösel  
 Butter, zum Anbraten  
 Einige Fichtenspitzen

Pankobrösel in wenig Butter und gezupften Fichtenspitzen goldbraun rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2024** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Norderneyer Krabbenbrot mit Cocktailsauce und Wachtelspiegelei**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Norderneyer Krabbenbrot:**

2 Scheiben Sylter Brot  
 20 g Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten

Das Brot mit Hilfe eines Servierings in Kreise stechen. Brot in einer Pfanne in Olivenöl und Butter von beiden Seiten knusprig und goldgelb anbraten. Auf ein Küchentuch legen und abtropfen lassen.

**Für die Cocktailsauce:**

200 g gekochtes und geschältes Krabbenfleisch  
 ¼ TL frischer Meerrettich  
 1 Zitrone, Saft  
 ¼ Orange, Saft  
 1 Ei  
 1 TL Senf  
 2 EL Ketchup  
 1 Schuss Weinbrand  
 ¼ TL Worcestershiresauce  
 Einige Tropfen Tabasco, zum Abschmecken  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Ei trennen und Eigelb in einer Schüssel mit Senf, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Langsam das Öl hinzufügen bis eine homogene Mayo entsteht. Die übrigen Zutaten unterrühren und mit den Krabben vermischen.

**Für die Gurken und Radieschenpickel:**

¼ Salatgurke  
 3 große Radieschen  
 50 ml Weißweinessig, 5 %  
 1 EL Honig  
 Salz, aus der Mühle

Gurke und Radieschen fein hobeln und in 100 ml Wasser einlegen. Weißweinessig und Honig in einem Topf erhitzen und mit Salz würzen. Gurke und Radieschen bis auf einige wenige für die Garnitur aus dem Wasser nehmen, vorsichtig ausdrücken und mit dem Sud pickeln.

**Für die Wachteleier:**

2 Wachteleier  
 Butter, zum Anbraten  
 Olivenöl, zum Anbraten

Wachteleier mit einem Sägemesser ansägen, um sie besser öffnen zu können. Eier in die Pfanne geben und in Öl und Butter Spiegeleier braten.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Blutampferkresse  
 Essbare, blaue und weiße Blüten

Kresse und Blüten als Garnitur verwenden.

Brot auf Teller legen, Cocktailsauce mit Krabben darauf anrichten. Das Spiegelei darüberlegen und gepickeltes Gemüse als Garnitur oben drauf legen. Mit restlichen Gurken, Radieschen und Blüten garniert servieren.



Laut WWF sind **Nordseekrabben** nur bedingt zu empfehlen. Wenn sie auf dem Teller landen, dann sollten dir aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juni 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee (I), Norwegische See (II) -Küstennahe Fischerei (Stellnetze, Langleinen)