

| Die Küchenschlacht - Menü am 24. April 2015 |
„Finalmenüs“ Nelson Müller



Finalgericht: „Gebratene Brust und gebackene Keule von der Wachtel mit Bärlauch-Graupen, Morchelrahm und grünem Spargel“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachteln:

2 Wachtelbrüste
2 Wachtelkeulen
1 Ei
20 g Mehl
20 g Panko-Paniermehl
1 Zweig Rosmarin
Butter, zum Anbraten
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für das Bärlauchpesto:

250 g Bärlauch
80 g Parmesankäse
50 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bärlauchgraupen:

100 g Graupen
20 g Schalotten
20 g Möhren
20 g Sellerie
20 g Lauch
2 EL Bärlauchpesto
30 ml Sahne
20 g Parmesan
20 g Butter
300 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

3 Stangen grüner Spargel
20 g Butter
Gemüsefond, zum Glasieren
Salz, aus der Mühle



Für die Morchelsauce:

| | |
|--------|------------------------|
| 100 g | Morcheln |
| 1 | Schalotte |
| 1 | Limette |
| 40 g | Butter |
| 200 ml | Sahne |
| 50 ml | dunkler Kalbsjus |
| 10 ml | Weißwein |
| 20 ml | Cognac |
| | Salz, aus der Mühle |
| | Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Da Morcheln meistens sehr sandig sind, sollten sie vor dem Putzen kurz in kaltem Wasser gewaschen und abgebraust werden. Nach dem Waschen die Pilze auf ein Küchentrepp legen und trocken tupfen. Die Morcheln im Anschluss mit einer Pilzbürste putzen und längs halbieren.

Für die Morchelsauce die Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Zwischenzeit etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, kurz anziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Cognac und dem Weißwein ablöschen.

Nun mit dem Kalbsjus auffüllen, die Morchel-Schalotten-Mischung etwas einkochen und dann die Sahne dazugeben. Die Sauce so lange reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat.

Die Limette waschen, halbieren und auspressen. Die Sauce mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bärlauchpesto die Pinienkerne in einer nicht zu heißen, beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl goldgelb rösten. Den Parmesankäse fein hobeln.

Die Kerne anschließend auskühlen lassen und zusammen mit dem Olivenöl und dem Parmesan im Mixer fein pürieren.

Die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und ebenfalls in den Mixer geben. Nun solange mixen, bis alles fein zerkleinert ist. Zum Schluss das Bärlauchpesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto sollte nicht warm werden, da es sonst an Farbe und Geschmack verliert. In ein Glas gefüllt und mit Olivenöl bedeckt, hält sich das Pesto im Kühlschrank in etwa zwei Wochen.

Für das Bärlauch-Graupenrisotto den Geflügelfond in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen. Den Sellerie, den Lauch und die Möhren waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die kleingeschnittenen Schalotten darin anschwitzen. Anschließend die Graupen und das Lorbeerblatt hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Die restlichen Gemüsewürfel kurz mitgaren. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken, da der Parmesan und das Bärlauchpesto noch eine gute Würze dazubringen.



Für das Risotto den Parmesan reiben und die Sahne schlagen. Vier Esslöffel des Bärlauchpestos und den Parmesan unter das Risotto rühren und mit einem Esslöffel der geschlagenen Sahne verfeinern. Das Risotto sollte leicht schlotzig sein.

Das Wachtelfleisch unter lauwarmem Wasser waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Haut von der Wachtelkeule abziehen und den unteren Knochen vorsichtig herauslösen. Dann die Keule von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße mit drei Tellern aufbauen. In den ersten Teller das Mehl geben, in den zweiten das Ei aufschlagen und in den dritten das Panko füllen. Die Wachtelkeule zuerst im Mehl wälzen, anschließend durch das Ei ziehen und abschließend im Paniermehl wälzen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelkeulen darin goldgelb backen.

In einer zweiten beschichteten Pfanne ebenfalls Öl erhitzen. Die Wachtelbrust auf der Hautseite so lange braten, bis die Haut knusprig ist. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butter und den Rosmarinzweig in die Pfanne geben und die Wachtelbrust auf die Fleischseite legen und in der Pfanne kurz ziehen lassen. Das Fleisch sollte innen noch rosafarben sein.

Für den Spargel einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spargel waschen, trocken tupfen und im unteren Drittel schälen. Eventuell holzige Enden abschneiden. Den Spargel in dem kochenden Wasser für etwa zehn Minuten garen.

Den Spargel anschließend unter kaltem Wasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Etwas Butter und Gemüsefond in einer Pfanne erhitzen und den gegarten Spargel darin glasieren.

Die gebratene Brust und die gebackene Keule von der Wachtel zusammen mit dem Spargel, den Bärlauchgrauen und dem Morchelrahm auf zwei Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Quartett von Erdbeeren und weißer Schokolade“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für das Erdbeereis:

750 g frische Erdbeeren
100 ml Erdbeerpüree
20 ml Erdbeersirup
½ Bund Minze
Zucker, zum Abschmecken

Für den Erdbeersalat:

3 große frische Erdbeeren
30 g Pistazien, geschält, ungewürzt
½ Bund Minze
1 Bund Basilikum
100 g Zucker

Für die Mascarpone-Creme:

150 g Mascarpone
150 g Quark, 40% Fett
130 g weiße Schokolade
Zucker, zum Abschmecken

Für den Schokoladen-Pistazien-Chip mit Fleur de Sel:

130 g weiße Schokolade
30 g Pistazien, geschält, ungewürzt
Fleur de Sel, zum Abschmecken

Zubereitung

Die Eismaschine vorbereiten.

Für das Erdbeereis alle Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Kelchen befreien. Anschließend die Erdbeeren halbieren. Die ganze Minze kleinhacken und beiseite stellen.

Drei große Erdbeeren aufbewahren. Die restlichen Erdbeeren zusammen mit dem Erdbeerpüree und dem Sirup in den Mixer geben und alles fein pürieren. Anschließend alles in die Eismaschine geben.

Für den Erdbeersalat die drei Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

Das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Hälfte der Minze, das Basilikum, die Pistazien und den Zucker im Mixer zu einem Pesto mixen. Das Pesto über den Erdbeersalat geben.

Für die Mascarpone-Creme den Quark und die Mascarpone verrühren und zuckern. Die gesamte weiße Schokolade in einem Wasserbad erhitzen und schmelzen. Anschließend die Hälfte der Schokolade unter die Mascarpone-Creme geben.



Für den Schokoladen-Pistazien-Chip mit Fleur de Sel die restliche geschmolzene Schokolade mit den Pistazien verrühren. Die Masse mit Fleur de Sel abschmecken.

Zwei mittelgroße Servierringe auf Alufolie legen und die Schokoladen-Pistazien-Masse hineinfüllen. Die Chips im Kühlschrank auskühlen lassen.

Das Erdbeereis aus der Maschine nehmen und den Rest der Minze unterrühren. Mit etwas Zucker abschmecken und erneut kräftig rühren.

Das Quartett von Erdbeeren und weißer Schokolade auf Tellern anrichten und sofort servieren.



Final-Dessert: „Beschwipstes Blutorangensorbet“ von Jenny Höhne

Zutaten für zwei Personen

Für das Sorbet:

| | |
|--------|---------------------------|
| 2 | Orangen |
| 1 | Blutorange |
| 400 ml | Blutorangendirektsaft |
| 75 ml | italienisches Bitterlikör |
| 100 g | Puderzucker |

Für die karamellisierten Walnüsse:

| | |
|------|-------------|
| 5 | Walnüsse |
| 50 g | Puderzucker |

Zubereitung

Die Eismaschine vorkühlen.

Den Blutorangendirektsaft mit dem italienischen Bitterlikör und dem Puderzucker gut miteinander vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Orangen und die Blutorange waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Orange auspressen und die Blutorange filetieren.

Die Pfanne auf der Herdplatte erhitzen. Die Walnüsse mit dem Puderzucker in der Pfanne karamellisieren lassen.

Den Orangensaft in ein Dessertglas geben. Das Eis aus der Maschine nehmen und ebenfalls ins Glas geben. Mit den Blutorangenfilets garnieren und abschließend die Walnüsse auf den Früchten anrichten.