

| Die Küchenschlacht - Menü am 23. April 2015 | „Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller



Hauptgang: „Rotbarbe mit weißem Spargel, Kartoffelpüree und Orangen-Curry-Sauce“ von Annalena Jänicke

Zutaten für zwei Personen

Für die Rotbarbe:

2 Rotbarbenfilets à 150 g, mit Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

3 Orangen
30 g Butter
150 ml Crème fraîche
½ Bund Schnittlauch
1 EL Currypulver
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

300 g weißer Spargel
2 EL Butter
2 EL weißer Zucker
Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Butter
100 ml Milch
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne zerlassen und mit dem Zucker karamellisieren lassen.

In der Zwischenzeit die Orangen waschen, trocken tupfen und alle bis auf eine Hälfte auspressen. Die letzte Orangenhälfte wird für den Fisch verwendet. Zu dem karamellisierten Zucker das Currypulver geben und alles mit dem Orangensaft ablöschen. Die Crème fraîche hinzugeben und alles cremig reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Den Spargel waschen, trocken tupfen und mit einem Spargelschäler schälen. Anschließend mit Zucker und Salz bestreuen und mit Butter bestreichen. Den Spargel doppelt in Alufolie einwickeln und bei 200 Grad für 20 Minuten im Backofen backen.

Für den Fisch die Filets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Fisch fünf Minuten auf der Hautseite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch anschließend wenden und glasig braten.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen. In einem mittelgroßen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel für etwa zehn Minuten garen. Die Kartoffeln anschließend abgießen, in grobe Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

Die Kartoffelstücke mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Milch und die Butter hinzugeben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Muskatnuss reiben und den Abrieb in das Püree geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden.

Aus der übriggebliebenen halben Orange vier Orangenfilets schneiden.

Zuletzt die Rotbarbe zusammen mit dem Spargel, dem Kartoffelpüree und der Sauce auf zwei Tellern anrichten und servieren. Mit geschnittenem Schnittlauch und den Orangenfilets garnieren und servieren.



Dessert: „Whiskey-Cantuccini-Tiramisu“ von Annalena Jänicke

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

10	Kekse
50 g	Zartbitterschokolade
200 g	Mascarpone
100 ml	Espresso
75 ml	Crème double
50 ml	Whiskey

Zubereitung

Die Cantuccini in grobe Stücke brechen und in zwei Gläser geben. Anschließend den Espresso darübergießen.

In einem kleinen Topf Wasser erhitzen und die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.

In einer weiteren Schüssel die Mascarpone, die Crème double und den Whiskey miteinander vermengen und kräftig rühren.

Anschließend die geschmolzene Schokolade in die Mascarpone-Likör-Masse geben und nur zweimal unterziehen, sodass ein marmorierter Effekt entsteht.

Die Mascarpone-Masse in den Gläsern auf den Keksbröseln anrichten und einige Zeit kaltstellen. Anschließend servieren.



Hauptgang: „Lumme vom Mangalica-Schwein mit lila Kartoffel, Thaispargel und Trüffelsauce“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für die lila Kartoffeln:

300 g festkochende, lila Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
Speiseöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Mangalica-Schwein:

250 g Lumme (Lendenkotelett) vom Mangalica-Schwein
3 Zehen Knoblauch
1 Rosmarinzweig
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Thaispargel:

350 g Thaispargel
Butter, zum Anbraten
1 Chilischote
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Trüffelsauce:

1 Sommertrüffel
200 ml Sahne
2 EL kalte Butter
¼ l Weißwein
100 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und schälen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Etwas Speiseöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelstücke darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und in kleine Scheiben schneiden. Den Knoblauch zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Lummerfleisch kurz in der Pfanne anbraten. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben.



Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend für zehn Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.

Den Thaispargel waschen, von den Enden befreien und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Chilischote waschen und der Länge nach aufschneiden. Von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Den Spargel mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Trüffelsauce den Weißwein zusammen mit dem Zucker, Salz und Pfeffer in einem mittelgroßen Topf einkochen. Die Sahne unterrühren.

Den Trüffel reiben und den Abrieb in die Sauce geben. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter hinzugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Danach noch etwas frischen Trüffel darüber hobeln.

Das Fleisch mit den lila Kartoffeln, dem Thaispargel und der Trüffelsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

10	Löffelbiskuits
150 g	Mascarpone
250 g	Sahne
1	Vanilleschote
100 g	Zucker

Für die Kirschen:

100 g	Schattenmorellen aus der Dose, mit Saft
100 ml	Kirschsafte
1	Tonkabohne
100 g	Zucker

Für die Schokolade:

150 g	Bitterschokolade
-------	------------------

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Mascarpone zusammen mit der Sahne, dem Vanillemark und dem Zucker zu einer Masse einrühren und etwas von der Mascarpone-Masse in eine Form geben. Darauf eine erste Schicht Löffelbiskuit geben.

Für die Kirschen den Kirschsafte mit dem Kirschwasser, dem Zucker und der Tonkabohne in einem Topf einkochen. Die Kirschen dazugeben und kurz darin schwenken. Die Flüssigkeit auf die Biskuitschicht geben. Anschließend die Kirschen daraufgeben. Einige Kirschen für die Garnitur übriglassen.

Abschließend eine weitere Schicht Mascarpone in die Form geben und die Schokolade darüberhobeln. Mit Kirschen garnieren.

Das Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Asiatische Entenspieße mit Frühlings-Gyozas, Teriyaki-Sauce und grünem Spargel“ von Jenny Höhne

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust
50 g Sesam
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Gyozas:

5 Gyoza-Teigblätter
100 g grüner Spargel
½ Knolle Ingwer
2 Möhren
2 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Ei
3 EL cremiger Blütenhonig
50 ml helle Sojasauce
50 ml Sake
½ Bund Kaffir-Limettenblätter
½ Bund Thaibasilikum
Pflanzenöl, zum Anbraten

Für die Sauce:

3 cm Ingwer
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 ml Ananassaft
50 ml Sesamöl
50 ml Mirin
1 milde, rote Chilischote
50 ml helle Sojasauce
20 ml Reisessig
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel
Sesamöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Einen Backofen auf 110 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrüste eine Pfanne mit Öl erhitzen.

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite mehrere Male einritzen. Danach das Fleisch in der Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten, dann wenden und weiterbraten. Anschließend die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben für zehn bis 15 Minuten im Backofen rosa garen.

Für die Gyoza-Füllung die holzigen Enden des grünen Spargels abschneiden. Die Möhren und die Lauchzwiebeln abwaschen, trocken tupfen und kleinschneiden.

Den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen und die Schale einer Zitrone abreiben. Das Gemüse mit dem Knoblauch, dem Ingwer, dem Zitronenabrieb, den Kaffir-Limettenblättern und dem Thaibasilikum in der Moulinette zerkleinern. Die kleinpürierte Masse danach mit dem Ei, der Sojasauce, dem Honig und Sake verquirlen.

Die Ränder der Gyoza-Teigblätter dünn mit Wasser bestreichen. Auf die Teigkreise jeweils einen Teelöffel der Gemüsefüllung geben und anschließend so zusammenklappen, dass Halbmonde entstehen. Die Ränder fest aneinanderdrücken.

Den Dämpfkorb auf das Spätzlesieb stellen. Das Spätzlesieb anschließend auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Die Gyozas fünf Minuten darin dämpfen.

Für die Sauce den Ingwer, den Knoblauch und die Schalotten abziehen, grob würfeln und gemeinsam mit der Chilischote in etwas Pflanzenöl anbraten. Anschließend mit dem Ananassaft ablöschen und einkochen lassen. Die Flüssigkeit mit dem Mirin, dem Sesamöl, der hellen Sojasauce und dem Reisessig auffüllen und erneut auf 1/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen.

Den Spargel waschen, trocken tupfen und von den holzigen Enden befreien. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel kurz darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Entenbrust das Fleisch von der Haut trennen. Das Entenbrustfleisch in kleine Streifen schneiden und einzeln wellenförmig auf die Holzspieße aufziehen.

Die Entenbrustspieße in der abgekühlten Sauce kurz marinieren und hinterher in der Pfanne scharf anbraten.

Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten und die Fleischspieße darin wälzen.

Die Entenbrustspieße zusammen mit der Sauce und den gedünsteten, gefüllten Gyoza-Teigtaschen und dem Spargel auf zwei Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Sauerrahm-Eis mit Orangenmarinade und Himbeeren mit karamellisierten Pecannüssen“ von Jenny Höhne

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

½	Zitrone
600 g	Sauerrahm
200 ml	Sahne
½	Vanilleschote
150 g	Puderzucker

Für die Marinade:

2	Orangen
50 g	Puderzucker
1	Vanilleschote

Für die fruchtig-nussige Beilage:

100 g	Himbeeren
100 g	Pecannüsse
	Puderzucker, zum Karamellisieren

Zubereitung

Für die fruchtig-nussige Beilage zunächst die Himbeeren waschen. Dann die Pecannüsse mit etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für die Orangenmarinade die beiden Orangen halbieren und entsaften. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Saft mit etwas Vanillemark und dem Puderzucker vermengen und in einem Topf bei geschlossenem Deckel einkochen.

Für das Zitroneneis den Sauerrahm mit dem Puderzucker, der Sahne und dem restlichen Vanillemark vermengen. Die Zitrone abwaschen, trocken tupfen und eine Hälfte auspressen. Die Schale der halben Zitrone abreiben und zusammen mit dem Saft in die Masse geben und so lange vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zuletzt das Eis auf einen flachen Teller geben und mit der Marinade übergießen. Anschließend die Himbeeren und die karamellisierten Nüsse um das Eis drapieren und servieren.