

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. April 2015 | „Hauptgerichte“ Nelson Müller



Hauptgericht: „Knuspriger Kartoffelwaller mit Dill-Gurken und Zitronensauce“ von Annalena Jänicke

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch mit der Kartoffelkruste:

- 2 Wallerfilets à 150 g, ohne Haut
- 3 festkochende Kartoffeln
- 3 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zitronensauce:

- 1 festkochende Kartoffel
- 1 Zitrone
- 2 EL braune Butter
- 80 g Sahne
- 350 ml Gemüsefond
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, aus der Mühle

Für die Dill-Gurken:

- 1 Salatgurke
- 2 EL braune Butter
- ½ Bund frischer Dill
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Gurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Anschließend die Gurkenscheiben in dem kochenden Salzwasser bissfest blanchieren.

In einem Sieb abgießen und die Gurken kalt abschrecken.

Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gurken darin andünsten. Den Dill waschen, trocken tupfen und kleinhacken. Den Dill zusammen mit Salz und Pfeffer in die Pfanne geben.

Für die Sauce die Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Den Fond in einem Topf erhitzen. Anschließend die Kartoffelscheiben, die getrocknete Chilischote und das Lorbeerblatt hinzugeben. Alles für 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Chilischote und das Lorbeerblatt mit einem Löffel entfernen. Nun die braune Butter und die Sahne hinzugeben und pürieren.



Eine Zitrone waschen, halbieren, auspressen und die Schale mit einem Zestenreißer abreiben. Die Zitronenabrieb und den Saft in die Sauce geben und mit etwas Salz abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce noch einmal mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Waller die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln.

Die Wallerfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffelscheiben über die Wallerfilets legen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin zuerst auf der Kartoffelseite für 13 Minuten goldbraun braten und dann wenden.

Den Fisch mit der Kartoffelseite nach oben auf einem Bett aus Gurkengemüse auf zwei Tellern anrichten und mit der aufgeschäumten Sauce servieren.



Hauptgericht: „Knuspriger Adlerfisch mit mediterranem Kartoffelsotto“ von Inka Olek

Zutaten für zwei Personen

Für den Adlerfisch:

400 g	Adlerfischfilet, ohne Haut
1	Ei
1	Zitrone
30 g	grüne Taggiasca Oliven, ohne Stein
50 g	Panko
100 ml	Sahne
4 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Zitronenthymian
2 EL	Mehl
125 g	Butterschmalz
4 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelsotto:

250 g	Kartoffeln, große
2	Sardellenfilets
1	große Schalotte
1 Zehe	frischer Knoblauch
5 EL	Kapern nonpareilles, mit Sud
10	schwarze Oliven Taggiasca ohne Stein
3	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2	San Marzano Tomaten
1	rote Paprika
150 g	Parmesan
1 TL	grünes Pesto
4 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
½ Bund	feinröhriger Schnittlauch
20 ml	Wermut
1 TL	Aceto Balsamico
400 ml	Geflügelfond
4 EL	Butter
3 EL	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Fleur de Sel, zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zweig	Thymian, zum Garnieren
---------	------------------------



Zubereitung

Für das Kartoffelsotto die Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Das Olivenöl mit der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Kartoffeln eine Minute anschwitzen. Die Kapern, die Sardellen, die schwarzen Oliven und die getrockneten Tomaten fein hacken und mit in die Pfanne geben. Mit dem Wermut ablöschen, dann Geflügelfond angießen und unter häufigem Rühren in etwa fünfzehn Minuten gar kochen.

Rosmarin und Thymian fein hacken. Den Schnittlauch waschen und in feine Röhrrchen schneiden. Die Tomaten und die Paprika schälen und würfeln. Den Parmesan reiben.

Das Pesto mit Rosmarin, Thymian und Schnittlauch unter das Kartoffelsotto mischen und mit dem Balsamico abschmecken. Den Parmesan mit Butter und den gewürfelten Tomaten sowie den Paprikawürfel unterrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Fisch eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl und Butterschmalz erhitzen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und in portionsgerechte Stücke schneiden.

Für die Panierstraße drei Schalen aufbauen. In die erste Schale das Mehl füllen. In der zweiten Schale das Ei mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oliven, den Rosmarin und den Thymian fein hacken, mit dem Paniermehl mischen und in die dritte Schale füllen.

Den Adlerfisch salzen, pfeffern und in dem Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Nun den Fisch durch die Ei-Sahne ziehen und anschließend in der Paniermehl-Oliven-Rosmarin-Thymian Mischung wenden.

Den Fisch in der heißen Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten goldbraun anbraten und auf Küchenpapier entfetten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Das Kartoffelsotto auf zwei Tellern anrichten, den Fisch darauf setzen, mit dem Thymianzweig und den restlichen Kapern garnieren, mit etwas Zitronensaft beträufeln und servieren.



Hauptgericht: „Kalbsfilet mit Pistazienkruste, Kohlrabi-Gratin, Vanille-Möhrchen und Pistaziensauce“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für das Kohlrabi-Gratin:

1 Kohlrabi, groß
150 g Ziegenkäse
250 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Vanille-Möhrchen:

4 Möhren, klein
150 g Butter
250 ml Weißwein
1 Vanilleschote
100 g Zucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kalbsfilet mit Pistazien-Kruste:

150 g Kalbsfilet
50 g geschälte, ungesalzene Pistazien
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pistaziensauce:

50 g geschälte, ungesalzene Pistazien
2 EL kalte Butter
200 ml Sahne
250 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Kohlrabigratin den Kohlrabi waschen, trocken tupfen und schälen. Anschließend in feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Sahne, Salz und Pfeffer in eine Gratinform geben. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und darüber streuen und alles zusammen im Ofen gratinieren lassen.

Für die Vanillemöhrchen die Möhren waschen, trocken tupfen und schälen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Möhrchen mit dem Vanillemark und dem Zucker in der Pfanne anbraten. Zuletzt mit Weißwein ablöschen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Für das Kalbsfilet die Pistazien in einem Mörser klein stoßen. Das Fleisch von beiden Seiten in den Pistazien wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet beidseitig darin für einige Minuten braten. Anschließend das Fleisch im Ofen 15 Minuten nachziehen lassen.

Für die Pistaziensauce die Pistazien in einem Mörser zerstoßen und zusammen mit der Sahne und Weißwein einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kalte Butter hinzugeben und alles mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das Kalbsfilet mit dem Kohlrabigratin, den Vanillemöhrrchen und der Pistaziensauce auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Flusskrebsravioli mit Safranschaum und frittiertem Bärlauch“ von Jenny Höhne

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2	Eier
150 g	Mehl
50 g	gemahlener Hartweizengrieß
1 EL	Olivenöl
½ TL	Salz

Für die Flusskrebsmasse:

200 g	vorgekochtes, küchenfertiges Flusskrebsfleisch
½	Zitrone
100 g	Mascarpone
100 g	Ricotta
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Dill
	Pankomehl, zum Abbinden

Für den Safranschaum:

1	Schalotte
1	kleine Knoblauchzehe
200 ml	Fischfond
100 ml	trockener Weißwein
50 ml	französischer Wermut
100 ml	Sahne
50 ml	Sojamilch, zum Aufschäumen
1 Msp	Safranfäden (ca. 0,05 Gramm)
	Butter, zum Anbraten

Für den frittierten Bärlauch:

1 Bund	Bärlauch
	Pflanzenöl, zum frittieren

Zubereitung

Für den Ravioliteig den Hartweizengrieß mit dem Mehl, dem Olivenöl und den Eiern vermengen. Das Salz hinzugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und etwas ruhen lassen.

Für die Raviolifüllung das Flusskrebsfleisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und zusammen mit der Mascarpone und dem Ricotta in der Moulinette durchmischen.

Eine halbe Zitrone abreiben, den Dill und den Schnittlauch kleinhacken. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, dem Zitronenabrieb und den feingehackten Kräutern würzen.



Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Pankomehl hinzugeben, um der Füllung mehr Festigkeit zu geben.

Den Ravioliteig dünn mit Mehl bestreuen und mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und in ausreichendem Abstand jeweils einen Teelöffel Füllung auf dem Teig platzieren.

Anschließend mit einem Servierring Kreise ausstechen, den Teig zusammenklappen und den Rand mit der Gabel festdrücken.

Für die Ravioli einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Ravioli in siedendem Wasser etwa sechs Minuten al dente kochen.

Für den Safranschaum die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und mit dem Messerrücken eindrücken.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und kurz anschwitzen, aber nicht bräunen lassen.

Anschließend mit Weißwein und Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Nun den Fischfond angießen und die Safranfäden hinzugeben. Nochmals etwas einkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und unmittelbar vor dem Servieren mit Sojamilch aufschäumen.

Den Bärlauch waschen und anschließend in dünne Streifen schneiden. In Pflanzenöl in einer Pfanne kurz ausfrittieren.

Die Ravioli zusammen mit der Sauce und dem frittierten Bärlauch auf zwei Tellern anrichten und servieren.