

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. April 2015 |
„Leibgerichte“ Nelson Müller



Leibgericht: „Himmel und Erde mit Birnen-Kartoffelpüree, karamellisierten Zwiebelringen und Schalotten-Senf-Sauce“ von Sandra Kocks

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

400 g Blutwurst
40 g Butterschmalz
60 g Mehl

Für die karamellisierten Zwiebeln:

50 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
60 g Puderzucker, zum Karamellisieren

Für den Kartoffel-Birnen-Stampf:

250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone
4 Birnen
20 g Butter
200 ml Sahne
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schalotten-Senf-Sauce:

2 Schalotten
20 g kalte Butter
150 ml Sahne
1 EL Gemüsefond
2 TL mittelscharfer Senf
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Birne
Weißer Zucker, zum Karamellisieren



Zubereitung

Für das Püree die mehligkochenden Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer im Topf zerdrücken. Die Butter und Sahne erwärmen, verrühren und unter die Kartoffelmasse heben. Die Muskatnuss mit der Reibe fein raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Zitrone abwaschen und trockenreiben. Danach die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für den Stampf die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Birnenspalten von einer Birne für die Garnitur beiseite stellen.

In einem kleinen Topf weißen Zucker erhitzen. Danach die Birnenspalten und den Zitronensaft dazugeben. Im Anschluss mit so viel Wasser ablöschen, dass die Birnenspalten bedeckt sind. Nach fünf Minuten die Birnen abtropfen lassen und unter das Püree heben. Die Masse warmhalten.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden und gleichzeitig das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und jeweils eine Minute von jeder Seite braten.

Danach die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit dem Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebelringen in die Pfanne geben.

Für die Schalotten-Senf-Sauce die Schalotten waschen, abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die kleingeschnittenen Schalotten in einem Topf in Öl glasig dünsten. Dann mit Fond ablöschen und alles zum Kochen bringen. Die Sahne und die Butter einrühren. Die Sauce abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und den mittelscharfen Senf unterrühren.

Für die Garnitur die zur Seite gestellten Birnenspalten mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Das Birnen-Kartoffelpüree zusammen mit den gebratenen Blutwurstscheiben und der Schalotten-Senf-Sauce auf zwei Tellern anrichten. Mit den karamellisierten Zwiebelringen und den Birnenspalten garnieren und servieren.



Leibgericht: „Zitronenrisotto mit gebratenem Lachs und lauwarmem Chicorée-Aprikosen-Salat“ von Annalena Jänicke

Zutaten für zwei Personen

Für das Zitronenrisotto:

150 g Risottoreis
2 Schalotten
2 Zitronen
80 g Butter
60 g Parmesan
500 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
2 EL flüssiger Blütenhonig
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g, mit Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für den Salat:

6 Aprikosen
2 Chicorée
1 Avocado
2 EL Pinienkerne
1 EL Butterschmalz
50 ml Gemüsefond
50 ml Aprikosensaft
50 ml Mirabellenessig
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Risotto die Schalotten abziehen, klein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis kurz mit anschwitzen und alles mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Das Schalotten-Risotto-Gemisch unter Rühren immer wieder mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Zitronen abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Den Parmesan fein reiben. Das Risotto mit Salz, Pfeffer, etwas Honig, Zitronensaft und dem Zitronenabrieb abschmecken und mit Butter und Parmesan das Risotto schlotzig abbinden.



Den Lachs waschen, trocken tupfen, etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Hautseite braten, bis die Haut knusprig wird. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch auch auf der anderen Seite drei Minuten braten.

Für den Salat den Chicorée waschen, trocken schleudern und welke Blätter entfernen. Den Chicorée halbieren und die Herzen entfernen. Den verwendbaren Teil des Chicorées in grobe Streifen schneiden und kurz mit heißem Wasser überbrühen, um die Bitterstoffe zu reduzieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und den Chicorée darin für eine Minute anbraten und anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und eine Weile garen. Der Chicorée sollte noch Biss haben.

Für die Aprikosen in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Früchte darin blanchieren, häuten und entsteinen. Die Aprikosen anschließend in Scheiben schneiden und zu dem Chicorée geben.

Die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl zum Garnieren in einer Pfanne drei Minuten rösten.

Die Avocado schälen, würfeln und mit dem Olivenöl, dem Mirabellenessig und dem Aprikosensaft marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend den Chicorée und die Aprikosen zu der Avocado geben und anrichten.

Das Risotto zusammen mit dem Lachs auf zwei Tellern anrichten, mit den gerösteten Pinienkernen garnieren und mit dem Salat servieren.



Leibgericht: „Kalbsfilet mit Estragonhaube, Erbsenpüree, Frühlingsgemüse und Kalbsjus mit fermentiertem Pfeffer“ von Inka Olek

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet mit Estragonhaube:

400 g	Kalbsfilet
1 Scheibe	getoastetes (oder getrocknetes) Weißbrot, ohne Rinde
50 g	frischer Estragon
80 g	Panko
100 g	weiche Butter
100 g	Butterschmalz, zum Anbraten
1 EL	Estragon-Senf
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kalbsjus:

200 ml	Kalbsfond
100 ml	weißer Portwein
30 g	fermentierter Pfeffer
	Salz, aus der Mühle

Für das Erbsenpüree:

500 g	feine TK-Erbesen
1	Limette
1 TL	Crème fraîche
150 ml	Sahne
50 g	Butter
200 ml	Gemüsefond
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Frühlingsgemüse:

8 Stangen	weißer Spargel
1	Kohlrabi, klein
10	Zucker-Bundmöhren
½ Stange	Vanille
50 g	Butter
1	Muskatnuss
	Butter, zum Abschmecken



Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Estragonkruste den Estragon hacken und mit Olivenöl fein pürieren. Die Butter schaumig schlagen, mit der Estragon-Masse und dem Estragon-Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Weißbrotscheibe klein schneiden, in der Moulinette zerkleinern und ebenfalls in die Masse geben. Abschließend das Paniermehl untermischen. Die Estragon-Kruste in einen Gefrierbeutel füllen, drei Millimeter dick ausstreichen und für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach geben.

Das Kalbsfilet waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Fleisch rundum in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend das Filet aus der Pfanne nehmen und im Backofen für 15 Minuten garen.

Nach 15 Minuten das Filet aus dem Ofen nehmen und diesen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen. Das Kalbsfilet mit der Estragonkruste belegen und im Ofen etwa vier Minuten gratinieren.

Den Kalbsfond zusammen mit dem weißen Portwein in einem Topf reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem weiteren Topf für das Gemüse die Butter schmelzen, Erbsen, Sahne und Gemüsefond hinzufügen. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Wenn die Erbsen gar sind, einen Esslöffel dieser rausnehmen und zum Garnieren beiseitelegen. Die Erbsen fein pürieren und mit Butter, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker und Limettenabrieb und Saft abschmecken.

Den Spargel, den Kohlrabi und die Möhren von den Enden befreien und schälen. Anschließend alles in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen, und das Gemüse darin bissfest garen. Einen Teil der Muskatnuss fein reiben, der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Muskat, und dem Vanillemark abschmecken.

Das gratinierte Filet in Tranchen schneiden und mit dem Erbsenpüree und dem Frühlingsgemüse anrichten, den reduzierten Kalbsfond mit fermentiertem Pfeffer um das Fleisch verteilen und servieren.



Leibgericht: „Variationen von Lachs und Spargel“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für das Spargeleis:

2 ½ Stangen grüner Spargel
2 ½ Stangen weißer Spargel
1 Ei
½ l Sahne
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gebratenen Spargel:

2 ½ Stangen grüner Spargel
1 ½ weißer Spargel
Butter, zum Anbraten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, zum Abschmecken

Für den marinierten Spargel:

1 Stange weißer Spargel
50 ml Erdbeeressig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lachs im Wasabi-Nussmantel:

250 g Lachstranche, ohne Gräten und Haut
50 g Wasabi-Erdnüsse
1 EL Wasabi-Paste
Butter, zum Anbraten

Für das Lachstartar:

50 g Räucherlachs, in Scheiben
50 g Crème fraîche
1 Bund Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Die Eismaschine vorkühlen und den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gesamten Spargel waschen, trocken tupfen und von den holzigen Enden befreien. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen.

Für das Spargeis jeweils zweieinhalb Stangen des grünen und weißen Spargels in einem mittleren Topf mit 500 ml Sahne aufkochen. Das Ei aufschlagen und das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anschließend alles in den Mixer geben und sehr fein pürieren. Danach in die Eismaschine geben.

Für den gebratenen Spargel in einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen. Eineinhalb Stangen weißen Spargel und zweieinhalb Stangen grünen Spargel in der Butter anbraten und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den marinierten Spargel die Stange vom weißen Spargel mit einem Schäler in feine Streifen hobeln. Den Erdbeeressig über den Spargel träufeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Lachs im Wasabi-Nussmantel den Fisch mit der Wasabipaste bestreichen. Anschließend die Erdnüsse im Mörser zerstoßen und ebenfalls beidseitig über den Fisch geben.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den umhüllten Lachs darin kurz anbraten. Anschließend den Lachs in den vorgeheizten Ofen geben und zehn Minuten garen lassen.

Für das Lachstartar den Räucherlachs in feine Stücke schneiden. Den Kerbel waschen, trocken tupfen und ebenfalls kleinschneiden.

Den Kerbel, die Crème fraîche, Salz und Pfeffer zusammen mit dem Tartar in eine Schüssel geben und verrühren.

Zuletzt die Variationen von Lachs und Spargel auf Tellern anrichten und zusammen servieren.



Leibgericht: „Tranchen vom Lammfilet mit Kartoffel-Karotten-Gemüse und Minzsauce“ von Hannah Baunach

Zutaten für 2 Personen

Für das Lamm:

2 Lammfilets à 150 g
Olivenöl, zum Anbraten
Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Für die Minzsauce:

1 Schalotte
150 ml Weißweinessig
25 g Zucker
½ Bund Pfefferminze, frisch
Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

300 g Kartoffeln, festkochend
40 g Butter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Karotten:

300 g Karotten
100 g braune Butter
30 g Zucker
¼ Bund Petersilie
100 ml Schlagsahne

Für die Garnitur:

½ Bund Minze

1

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben und in Olivenöl scharf anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen circa zehn bis zwölf Minuten garen lassen.

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel mit dem Weißweinessig, dem Zucker und einer Prise Salz in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. 50 Milliliter Wasser dazugeben und etwas reduzieren lassen. Die Pfefferminze hacken, zugeben und sämig einrühren.

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Dann in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Butter anbraten. Die Pfanne dann in den Ofen stellen, damit die Kartoffeln weitergaren, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Karotten von den Enden befreien, schälen und würfeln. Die Petersilie kleinhacken. Die Karotten in der braunen Butter anbraten. Zucker, Salz und Petersilie zugeben. Anschließend nach Wunsch noch etwas Sahne einrühren.

Zum Anrichten das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf zwei Teller legen. Die Minzsauce darübergerben und mit den Karotten und Kartoffeln garnieren. Die frischen Minzeblätter auf das Fleisch legen und servieren.



Leibgericht: „Lauwarmer Spargel-Pfirsich-Salat mit fruchtiger Kräuter-Vinaigrette, Wachtelei, Serrano-Chips und getrüffeltem Kartoffelstampf“ von Jenny Höhne

Zutaten für 2 Personen

Für den Kartoffelstampf:

6 große mehligkochende Kartoffeln
1 kleiner Sommertrüffel
5 EL Trüffelbutter
200 ml Sahne
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Wachteleier:

4 Wachteleier
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Olivenöl, zum Anbraten

Für den Spargelsalat:

100 g grüner Spargel
100g weißen Spargel
200 g Babyspinat
2 Pfirsiche
Butterschmalz, zum Anbraten
Zucker, zum Abschmecken

Für die Vinaigrette:

2 frische Feigen
4 EL Olivenöl
4 EL Basilikumöl
4 EL Weißweinessig
20 ml Ahornsirup
50 g Feigensenf
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Basilikum
4 Blätter Bärlauch
20 Körner eingelegter grüner Pfeffer
Kapuzinerkresse, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Serrano-Chips:

3 Scheiben Serranoschinken



Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Die Sahne und die Trüffelbutter untermengen. Die Muskatnuss reiben und den Sommertrüffel hobeln. Anschließend den Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Zuletzt mit etwas Muskatnuss abschmecken und etwas Sommertrüffel darüber hobeln.

Die Wachteleier aufschlagen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl als Spiegeleier braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker etwa zehn Minuten bissfest garen.

Die Pfirsiche waschen, halbieren und vom Stein befreien. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden.

Nebenbei den Babyspinat waschen und gut abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, abtrocknen und bis auf einige Schnittlauchspitzen in kleine Röllchen schneiden.

Den Spargel aus dem Wasser nehmen und auf einem sauberen Geschirrtuch gut abtropfen lassen.

Danach eine Grillpfanne mit Butterschmalz bestreichen. Den grünen Spargel von den Enden befreien und mit den Pfirsichspalten unter Wenden zwei Minuten grillen. Anschließend den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Pfefferkörner im Mörser kleinstoßen.

Für die Vinaigrette den Essig, das Olivenöl, Feigensenf, den zerstoßenen grünen Pfeffer und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum und die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und kleinschneiden und in die Vinaigrette geben. Dann das Basilikumöl darunterschlagen, nochmals abschmecken und die Schnittlauchröllchen hinzugeben.

Für die Serrano-Chips den Schinken in mehrere Dreiecke schneiden und in der Pfanne ohne Zugabe von Butter oder Öl von beiden Seiten für zwei Minuten knusprig braten.

Die beiden frischen Feigen in der Mitte so durchschneiden, dass sich die vier Ecken rosenförmig auseinanderklappen lassen. Pro Portion eine auseinander geklappte Feige auf den Boden des Tellers legen und als Salatbett verwenden.

Den Spinat, die Pfirsiche, den Spargel und die Vinaigrette miteinander vermengen und zusammen mit dem Wachtelei, den Serrano-Chips und dem Kartoffelstampf auf dem Salatbett anrichten und servieren.

Mit etwas Kapuzinerkresse und den Schnittlauchspitzen garnieren.