

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2022 ▪
Tagesmotto „Fastfood de luxe“ mit Nelson Müller



Lisa Gütt

Philly-Cheesesteak-Stulle vom Nierenzapfen

Zutaten für zwei Personen

Für die Stulle:

4 Scheiben Sauerteigbrot
Butter, zum Braten

Das Brot in einer Pfanne in Butter von beiden Seiten gleichmäßig anrösten.

Für den Belag:

400 g Nierenzapfen vom Rind
150 g rote Zwiebel
½ Knoblauchzehe
50 g weiche Butter
25 g Butterschmalz
10 g Honig
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Fleisch in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln in eine zweite Pfanne geben, in etwas Öl anbraten und alles mit Honig beträufeln. Goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch mit Butter und einer Prise Salz verrühren und das Brot damit bestreichen.

Für die Käsesauce:

125 g Cheddar
50 g Schmelzkäse
125 ml Sahne
25 ml Milch
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 Prise Kurkuma
1 Prise Knoblauchpulver
1 Prise Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Unter Rühren die Milch hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Cheddar reiben.

Nun Cheddar, Schmelzkäse, Sahne, Kurkuma, Knoblauchpulver und Chilipulver hineingeben und gut verrühren. Es soll eine cremige Sauce entstehen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tobias Henrichs

Salsiccia-Hotdog mit Avocadocreme, Sellerie-Passionsfrucht-Salsa, gepickelten roten Zwiebeln und Piemonteser Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Salsiccia:

2 Salsiccia mit Fenchel
1 TL Öl

Die Salsiccia in der Pfanne in etwas Öl braten.

Für die Hotdog-Brötchen:

2 Hotdog-Brötchen
1 EL Butter

Hotdogbrötchen halbieren. In einer Pfanne mit der Butter auf den Schnittseiten goldbraun rösten.

Für die Avocadocreme:

1 Avocado
½ Limette
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. ¼ der Avocado für später beiseitelegen. Den Rest mit Saft und Schale der Limette, Salz und Olivenöl fein pürieren und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sellerie-Maracuja-Salsa:

¼ Avocado (s.o.)
80 g Stangensellerie
1 Passionsfrucht
½ Limette
1 EL Holunderblütensirup
½ TL Dijon-Senf
Salz, aus der Mühle

Sellerie putzen, Enden abschneiden und ggf. Fäden abziehen. Avocado und Stangensellerie in feine Würfel schneiden. Maracuja halbieren und auspressen. Maracujasaft, Holunderblütensirup, Senf, Schale der Limette und Salz unter die Würfel rühren. Mit dem Saft der Limette relativ sauer abschmecken.

Für die gepickelten roten Zwiebeln:

½ Zwiebel
100 ml Wasser
1 EL Balsamico Bianco
1 EL Holunderblütensirup
½ TL Salz

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. 100 ml Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup und Salz aufkochen und über die Zwiebeln geben. Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel
1 Limette
50 g Piemonteser Haselnüsse
Stangenselleriegrün
Bronzefenchel

Von dem Apfel eine dünne, möglichst große, Scheibe abschneiden und in Stifte scheiden. Mit dem Limettensaft beträufeln, damit der Apfel nicht braun wird. Haselnüsse halbieren.

Die Salsiccia zwischen die Hotdog-Brötchen legen, mit der Avocadocreme bedecken und je Hotdog 2-3 Esslöffel von der Stangensellerie-Maracuja-Salsa darauf verteilen. Mit den gepickelten Zwiebeln, dem Apfel, den Haselnüssen, dem Bronzefenchel und dem Selleriegrün garnieren und servieren.



Tülay Sahin

Döner de luxe mit Ayran

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

1 Ei
125 ml Milch
1/5 Pck. Backpulver
500 g Mehl
1/5 TL Salz
Öl, zum Ausbacken

Das Ei, Milch, Backpulver, Mehl und Salz zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten und in heißem Öl ausbacken. Abkühlen lassen und dann eine Tasche hineinschneiden.

Für die Füllung:

400 g Kalbskotelett, ohne Knochen
1 Fleischtomate
1 grüne Spitzpaprika
20 g Feldsalat
5 g schwarzer Trüffel
2 rote Zwiebeln
100 g Fetakäse
Sumach, zum Würzen
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Mit Sumach, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Tomate und Paprika putzen, Tomate klein schneiden. Spitzpaprika in heißem Öl braten, dann abtropfen lassen.

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Trüffel hobeln, Feta zerbröseln.

Für die Knoblauchsauce:

2 Knoblauchzehen
250 g Joghurt, 10% Fett
100g Crème fraîche
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Joghurt und Crème fraîche vermengen und mit Salz abschmecken.

Für das Chiliöl:

2 rote Chilischoten
100 ml Rapsöl

Öl heiß werden lassen, die Chilis in Ringe schneiden und dazugeben bis es schäumt. Dann sofort vom Herd nehmen.

Für den Ayran:

200 g stichfesten türkischen Joghurt
Salz, aus der Mühle
Eiswürfel

Joghurt mit Salz cremig rühren, 400 ml Wasser dazugießen und mit Eiswürfel im Glas servieren.

Für die Garnitur:

Essbares Goldpulver

Döner mit Goldpulver garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Vegetarisches Club-Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Rucola-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Scheiben Toastbrot

Für die Mayonnaise:

1 Limette
 3 Eier
 1 TL Dijon-Senf
 Neutrales Öl, zum Einmischen
 1 Prise Salz

Für das gegrillte Gemüse:

½ kleine Aubergine
 ½ kleine Zucchini
 ½ rote Paprikaschote
 ½ gelbe Paprikaschote
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot in einer Grillpfanne von einer Seite rösten.

Eier trennen und die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Senf und eine Prise Salz hinzugeben. Alles mixen, dann langsam das Öl einfließen lassen und eine Mayonnaise herstellen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Unter die Mayonnaise heben.

Aubergine und Zucchini putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika schälen, halbieren und entkernen. Gemüse mit Öl beträufeln. Eine Grillpfanne ordentlich erhitzen. Zuerst Paprika, dann Aubergine und zum Schluss Zucchini in einer Grillpfanne grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**PROFI
TIPP**

Beschweren Sie das Gemüse in der Grillpfanne mit einem Topf oder einer anderen Pfanne. So entsteht ein gleichmäßiger Kontakt zwischen Pfanne und Gemüse, außerdem wird das Grillgut durch das austretende Wasser leicht gedämpft und gart somit schneller.

Für das Rucola-Pesto:

2 Bd. Rucola
 50 g Pinienkerne
 30 g Parmesan
 20 g Pecorino
 100 ml Olivenöl

Rucola putzen und klein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten und vollständig auskühlen lassen. Parmesan und Pecorino reiben. Pinienkerne, Parmesan und Pecorino mit dem Olivenöl im Mixer fein zerkleinern. Rucola zügig untermischen.



**PROFI
TIPP**

Hitze und Säure zerstört das Chlorophyll in grünen Lebensmitteln. Pinienkerne sollten daher unbedingt vollständig ausgekühlt sein, bevor sie im Pesto verarbeitet werden. Zudem sollten Sie lieber Zitronenabrieb statt Zitronensaft zum Abschmecken des Pestos nutzen.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten
 Kresse

Sandwich mit Blüten und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.