

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2024 ▪  
 Tagesmotto „Herzhaft-fruchtig“ mit Nelson Müller



Gregor Wagner

**Gefülltes Lammfilet mit Mango-Polenta und Wildkräutersalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Marinade:**

2 Knoblauchzehen  
 4-5 cm Ingwer  
 2 Zitronen, Saft  
 10 Blätter Basilikum  
 2 EL dunkles Sesamöl  
 2 Prisen Pfeffer  
 2 Prisen Salz

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und reiben. Ingwer schälen und reiben. 2 TL Knoblauch, 2 TL Ingwer, einen Schuss Zitronensaft, Basilikum, Sesamöl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und gut pürieren. ½ TL Marinade für die Polenta beiseitestellen.

**Für das Fleisch:**

2 Lammfilets à 100 g  
 1-2 große, rote Chilischote  
 6-10 Blätter Basilikum  
 Olivenöl, zum Braten

Chili längs aufschneiden, entkernen und mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Lammfilet in Schmetterlingsform dünn aufschneiden, plattieren und mit der Marinade (s.o.) bestreichen. Dann mit Chili und Basilikum belegen und aufrollen. Rolle mit Zahnstochern fixieren. Rolle mit Marinade einstreichen und ziehen lassen. Lamm-Rolle in wenig Olivenöl goldbraun braten, dann im Ofen ruhen lassen.

**Für die Polenta:**

100 g Instant-Polenta  
 1-2 kleine Chilischote  
 1 reife Mango  
 1 Zitrone, Saft  
 100-150 ml Kokosmilch  
 Gemüsefond, zum Nachgießen  
 1 EL Fischsauce  
 1 TL Marinade, s.o.  
 1 EL Sushi-Essig  
 2 EL Sonnenblumenöl

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Hälfte des Fruchtfleisches mit der Kokosmilch pürieren. Restliche Mango in Stückchen schneiden. Chilischote längs aufschneiden, entkernen und hacken. Zitrone halbieren und 2 EL Saft auspressen.

Alle Zutaten unter Rühren aufkochen lassen. Sollte die Polenta zu fest sein, etwas Gemüsefond nachgießen. Nach und nach Mangostückchen unterrühren. Bis zum Servieren warmhalten.

**Für den Salat:**

50 g Wildkräutersalat mit Blüten  
 3 Kumquats  
 1 Zitrone, Saft  
 2 Spritzer Fischsauce  
 2 EL Sushi-Essig  
 2 EL Sesamöl

Salat verlesen, ggf. waschen und trockenschleudern. Zitronensaft mit Fischsauce, Sushi-Essig und Sesamöl verrühren und Salat damit marinieren. Kumquats in Scheiben schneiden und den Salat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anja Schmidt

## Roquefort-Eis mit Himbeer-Gel und gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

### Für das Eis:

150 g Roquefort  
15 g Magermilchpulver  
15 g Glukosepulver  
10 g Invertzucker  
13 g Zucker  
3 g Salz  
Eiswürfel

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, die Eismaschine einschalten und vorkühlen.

300 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen, Magermilchpulver mit einem Montier- oder Schneebesen unterrühren. Invertzucker und Salz zu dem Wasser-Milch-Gemisch geben. Zum Schluss Zucker einrühren.

Eine Schüssel mit Eiswürfen und Wasser füllen und eine Schlüssel mit rundem Boden hineinstellen. Kalten Roquefort zerbröseln, 2-3 kleine Stücke für die spätere Deko zur Seite stellen. Roquefort in die kalte Schüssel über dem Eisbad geben. Warme Wasser-Zucker-Mischung ebenfalls in die kalte Schüssel geben und mit einem Pürierstab alles zu einer homogenen Masse pürieren. So lange pürieren, bis die Masse über dem Eisbad abgekühlt ist. Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

### Für das Himbeer-Gel:

250 g frische Himbeeren  
60 g Zucker  
5 g gemahlene Gelatine  
1 EL Himbeergeist

Himbeeren mit 60 ml Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Masse durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Himbeerpüree erhitzen, Zucker dazugeben und unter Rühren auflösen. Himbeergeist dazu geben. Gelatine dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Masse sollte im kühlen Zustand eine gelartige Konsistenz haben. Um dies zu testen, kann eine kleine Menge auf einen Teelöffel gegeben und in den Kühlschrank gelegt werden. Sollte die Masse im kühlen Zustand noch zu flüssig sein, muss sie weiterköcheln.

Masse in einen kleinen Spritzbeutel füllen und abkühlen lassen bzw. in den Kühlschrank zum Abkühlen legen. Abgekühlte Masse am Ende ggf. nochmal mixen, um eine einheitliche Konsistenz zu bekommen.

### Für die Walnüsse:

2-3 EL Walnüsse

Walnüsse im Ofen auf einem Rost ca. 6 Minuten goldbraun rösten. Zum Auskühlen ausbreiten, 3-4 ganze Walnüsse nur halbieren, den Rest hacken.

### Für die Garnitur:

6-8 Himbeeren

Die Hälfte der Himbeeren mit dem Gel füllen, die andere Hälfte garnieren.

Einige gehackte Walnüsse auf einen Teller anrichten. Das Eis als Kugel oder Nocke auf den gehackten Walnüssen anrichten. Mit den halben Walnüssen, halben Himbeeren und 2-3 kleinen Roquefort-Stückchen garnieren. Die gefüllten Himbeeren auf dem Teller platzieren und einzelne Himbeergel-Tupfer auf den Teller setzen.



Patrick Decker

## Seeteufel „Saltimbocca Art“ mit Beurre blanc, Risoni-Risotto, gepfefferten Erdbeeren und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 küchenfertige Seeteufel-Medaillons à  
120 g, ohne Haut  
2 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
4-6 Blätter Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils zwei bis drei Basilikumblättern belegen und in Schinken einrollen. Seeteufel-Päckchen in einer Pfanne rundum anbraten.

### Für die Sauce:

2 Schalotten  
250 g Butter  
100 g Butterschmalz  
250 ml Weißwein  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, dann Butter untermixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen.

### Für das Risoni-Risotto:

150 g Risoni  
50 g Parmesan  
200 ml Sahne  
100-150 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Risoni in Salzwasser al dente garen. Abgießen. Gemüsefond separat erhitzen.

Parmesan reiben. Sahne in eine Espuma-Flasche geben, eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und auf diese Weise Schlagsahne herstellen. Alternativ Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Risoni mit Parmesan und Schlagsahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Konsistenz mit heißem Fond bestimmen.

### Für das Basilikum-Pesto:

½ Bund Basilikum  
50 g Pinienkerne  
100 g Parmesan  
150 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne rösten, dann abkühlen lassen. Parmesan reiben. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben zu einem Pesto mixen.

### Für die Erdbeeren:

150 g Erdbeeren  
1-2 EL Puderzucker  
1 EL schwarzer Pfeffer  
1 EL Kubeben-Pfeffer  
1 EL langer Pfeffer

Pfeffersorten in eine Mühle geben oder in einem Mörser zermahlen. Erdbeeren in grobe Stücke schneiden und mit Puderzucker marinieren. Erdbeeren leicht erhitzen und die Pfeffermischung grob dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juni 2024):

2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d) (Stellnetze-Kiemennetze, Grundangleinen)

2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika (Grundschieppnetze)

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2024** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Wassermelonen-Schinken-Brot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Brot:**

4 Scheiben Sauerteigbrot  
 ¼ kernlose Wassermelone  
 ½-1 Knoblauchzehe  
 ½ Chilischote  
 1 Zweig Rosmarin  
 20 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Melone von Schale befreien und aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen. Das Brot rund ausstechen.

Melone in einer sehr heißen Grillpfanne grillen bis ein Muster entsteht. Brotscheiben in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Rosmarin goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Sauce:**

100 g Rucola  
 20 g glatte Petersilie  
 20 g Koriandergrün  
 5 g Oregano  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ rote Chilischote  
 1 Limette, Saft  
 70 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola und Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Chilischote halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alle Zutaten bis auf den Limettensaft im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Limettensaft dazugeben.

**Für die Fertigstellung:**

6 Scheiben Parmaschinken

Schinken auf einer Backmatte oder Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten kross werden lassen.

**Für die Garnitur:**

Erbsenkresse  
 Essbare Blüten  
 Salzflocken, zum Würzen

Kräutersauce auf die Brotscheiben geben. Melone obenauf legen und mit wenig Salz bestreuen. Schinkenscheiben, Kresse und Blüten dekorativ darauf verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.