

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juli 2024 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Gefülltes Kotelett vom Iberico-Schwein mit Röstkartoffeln und Romana-Salatherzen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein à ca.
160 g
2 Scheiben Parmaschinken
1 Tomate
10 g getrocknete Tomaten in Öl
1 TL schwarze, entsteinte Oliven
1 Knoblauchzehe
1 Büffel-Mozzarella
2 große Salbeiblätter
4 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomate vierteln, das Kerngehäuse und die Haut wegschneiden, dann fein würfeln. Mozzarella und eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides mit den Oliven fein schneiden und mit den frischen Tomatenwürfeln mischen. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Koteletts mit einem spitzen, scharfen Messer horizontal in der Mitte jeweils bis kurz vor dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die Taschen mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung füllen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer flachen Auflaufform im heißen Ofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen holen und einige Minuten ruhen lassen, dann zusammen mit den Röstkartoffeln servieren.

Für die Kartoffeln:

150 g sehr kleine Drillinge
1 Zitrone, Saft
2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten noch leicht bissfest garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl und den abgezupften Rosmarinnadeln mischen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, Kartoffeln samt Öl und Rosmarin hineingießen und rundherum schön braun anbraten, dabei großzügig mit Fleur de Sel bestreuen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Salat:

2 kleine Romana-Salatherzen
1 Schalotte
50 g Pinienkerne
1 EL Tomatenessig
1 EL Geflügelfond
3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romana-Salatherzen verlesen und vierten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomatenessig, Geflügelfond und Olivenöl verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Anja: *Anja gab Thymian in die Pfanne, um das Fleisch zu braten. Statt Thymian, Kampot-Pfeffer schwarzem Pfeffer verwendete sie für jede Komponente Kampot-Pfeffer zum Würzen. Die übrige Salat-Vinaigrette gab sie als Art „Sauce“ zum Fleisch.*

Zusatzzutaten von Patrick: *Patrick gab Butter, Knoblauch und Rosmarin (beides bereits im Rezept enthalten) mit in die Fleischpfanne und arrossierte die Koteletts mit der flüssigen Butter. Das Fleisch gab er schließlich mit dem Knoblauch und Rosmarin bedeckt in den Backofen zum Fertiggaren. Die Kartoffeln würzte er mit Piment d'Espelette.
Außerdem schwenkte er den Romanasalat leicht in der Pfanne, erwärmte die Vinaigrette darin und servierte sie als Art „Sauce“.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juli 2024** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein à ca.
 160 g
 2 Knoblauchzehen
 3-5 cm Ingwer
 1 rote Chilischote
 ½ Zitrone, Abrieb
 100 ml Sojasauce
 1 EL Tandoori-Paste
 1 Prise weißer Sesam
 1 Prise schwarzer Sesam
 Speisestärke, zum Binden
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch vom Knochen schneiden und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Alles mit Sojasauce und Tandoori-Paste in eine Schüssel geben, verrühren, Fleisch hineinlegen und darin marinieren. Wenn es die Zeit zulässt, ein bis zwei Stunden im Sud ziehen lassen. Dann die Marinade in einen Topf abgießen und einmal aufkochen lassen. Fleisch in einer heißen Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Der Kern darf wie bei einem Tataki rosa/roh bleiben. Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Soja-Marinade damit abbinden, sodass eine Art „Lack“ entsteht. „Lack“ dann über das Fleisch geben, dann mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi
 ½ Zitrone, Abrieb
 ½ EL Misopaste
 1-2 EL Weißweinessig
 Pflanzenöl, zum Emulgieren
 Olivenöl, zum Emulgieren
 1 Prise Zucker

Kohlrabi schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben hobeln. Misopaste in eine Schüssel geben, Essig angießen und verrühren. Mit Pflanzen- und Olivenöl emulgieren. Mit Zucker abschmecken. Kohlrabischeiben zum Dressing geben, leicht andrücken und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
 1 rote Chilischote
 ½ EL naturbelassene Erdnüsse
 Erbsenkresse
 Essbare Blüten

Frühlingszwiebel und Chilischote putzen und schräg in Ringe schneiden. Über das Fleisch geben. Zum Schluss Erdnüsse, Erbsenkresse und Blüten über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.