



## | Die Küchenschlacht - Menü am 15. August 2014 | „Finalgerichte“ Nelson Müller

**Finalgericht: „Auberginen-Feta-Röllchen mit Tomatenwürfeln, orientalischem Couscous und Paprikapüree“ von Nelson Müller**

### Zutaten für zwei Personen

#### *Für die Röllchen:*

1	mittelgroße Aubergine
200 g	Fetakäse
3 EL	schwarze Oliventapenade
10	Salbeiblätter
3 EL	Olivenöl
1 EL	Sonnenblumenöl

#### *Für das Couscous:*

1	rote Paprika
1	Schalotte
100g	Couscous (Instant)
200 ml	Gemüsefond
10 g	Butter
1 EL	Korinthen
4 EL	Datteln
1/2 Bund	glatte Petersilie
	Raz el hanout
	weißer Balsamicoessig
	Olivenöl
	Sonnenblumenöl

#### *Für das Püree:*

2	rote Paprikaschoten
1 EL	Olivenöl
1/2 TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Tomaten:*

3	Tomaten
10 g	schwarze Oliven, ohne Stein
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für die Röllchen die Auberginen längs in zehn dünne Scheiben schneiden, anschließend in einer beschichteten Pfanne in dem Olivenöl und dem Sonnenblumenöl kurz von beiden Seiten anbraten.

Für das Püree die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, mit dem Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen garen, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird.

Den Fetakäse in zehn gleichgroße Stücke schneiden. Die Auberginenscheiben mit der Tapenade bestreichen, je mit einem Salbeiblatt und 1 Stück Fetakäse belegen, aufrollen und mit je einem Zahnstocher fixieren.



Das Blech mit den Paprikahälften aus dem Ofen nehmen, mit einem nassen, kalten Küchentuch bedecken und die Paprika etwas abkühlen lassen. Den Backofen eingeschaltet lassen. Die Haut der Paprika abziehen, das Fruchtfleisch mit dem Olivenöl in der Moulinette pürieren und mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsebrühe aufkochen, mit Raz el hanout und Salz würzen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit der Brühe übergießen. Die Schüssel abdecken und den Couscous gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika entkernen, schälen und in Brunoise schneiden. Die Schalotte in der Butter kurz anschwitzen. Wenn der Couscous gar ist, die Brunoise und Schalotte hinzufügen und auskühlen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Datteln ebenfalls klein hacken und mit den Korinthen unterrühren. Den Couscous mit dem weißen Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenröllchen nochmals kurz im heißen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paprikapüree in einer Auflaufform verteilen und die Röllchen aufsetzen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit dem kochenden Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Oliven in Würfel schneiden. Die Tomaten mit den Oliven und dem Knoblauch verrühren und über den Röllchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen acht Minuten garen.

Die Auberginenröllchen mit etwas Paprikapüree und dem Couscous auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Himbeer-Sorbet“ von Gunnar Pormann**

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Himbeeren, frisch
60 g	Puderzucker
100 ml	trockener Rotwein
1	Eiweiß
1 Prise	Salz
1/2 Bund	Minze
30g	Mandelsplitter

### **Zubereitung**

Die frischen Himbeeren zum Waschen in ein großes Abtropfsieb legen, vorsichtig in kaltes Wasser tauchen und abtropfen lassen.

Anschließend die Himbeeren und den Puderzucker mit dem Handrührgerät mixen, den Rotwein und die Minze begeben und nochmals durch mixen.

Die Himbeermasse durch ein feines Haar-Sieb treiben, damit die Kerne gefiltert werden.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, anschließend vorsichtig unter die Himbeermasse ziehen.

Die Masse in eine Eismaschine geben.

Auf einem Teller das Himbeersorbet anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.



## **Final-Vorspeise „Saiblingsfilet mit Fenchel-Orangen-Salat und karamellisierten Walnüssen“ von Susanne Huber**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Saiblingsfilets:*

2	Saiblingsfilets à 150 g
4 Zweige	Dill
1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt

#### *Für das Gemüse:*

1	Fenchelknolle, mit Fenchelgrün
2	Orangen
200 g	Walnüsse
50 g	Zucker
	Olivenöl
	Zitrone
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Für die Saiblingsfilets einen großen Teller großzügig mit Olivenöl beträufeln, von der Zitrone und der Orange etwas Abrieb auf dem Teller verteilen. Den Dill waschen, trocken tupfen, klein hacken und ebenfalls darauf verteilen.

Die Saiblingsfilets in etwa acht Zentimeter breite Stücke schneiden und mit der Hautseite nach oben auf den Teller legen, anschließend nochmals salzen und pfeffern und auch die Hautseite mit Olivenöl beträufeln.

Den Teller mit Frischhaltefolie bedecken, so dass die Folie straff ist.

Den Fisch etwa 10 bis 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Sobald sich die Haut leicht abziehen lässt, ist der Fisch fertig.

Die Fenchelknolle waschen, trocken tupfen, dünn hobeln, mit Salz einreiben und ziehen lassen. Die Orangen filettieren und unter den Fenchel heben.

Aus dem Olivenöl, dem Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und den Salat damit marinieren. In einer Pfanne die Walnüsse anrösten, den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Auf einem vorgewärmten Teller die Saiblingsfilets auf dem Fenchel-Orangensalat betten und servieren.