

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2024** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Backhendl vom Landhuhn mit frittierter Petersilie, Kartoffelpüree, Rettichsalat und Kürbiskernöl-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Backhendl:**

4 Hühnerkeulen vom Landhuhn  
 1 Zitrone, Frucht  
 2 Eier  
 500 g Butterschmalz, zum Ausbacken  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 100 g Mehl, Typ 405  
 200 g Paniermehl  
 Salz, aus der Mühle

Die Hühnerkeulen auslösen und die Haut abziehen. Mit Salz würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl bereitstellen und Huhn erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Kasserole auf ca. 150 Grad erhitzen und die Keulen darin ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken. Das Butterschmalz darf nicht zu heiß werden, da es sonst den Buttergeschmack verliert und verbrennt. Backhendl aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen. Petersilie zupfen, wenige Sekunden im gleichen Fett frittieren. Mit einem Siebschöpfer rausnehmen, mit Salz würzen und auf die Backhendl verteilen. Zitrone vierteln und als Garnitur daneben legen.

**Für das Püree:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
 150 g Butter  
 50 ml Sahne  
 50 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln geben, Milch und Butter dazugeben, alles vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für den Rettichsalat:**

1 weißer Rettich  
 1 roter Rettich  
 1 Bund Schnittlauch  
 50 ml Weißweinessig  
 150 ml Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rettiche putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Separat mit Salz bestreuen, in ein Sieb geben und 30 Minuten in Wasser ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ein Dressing aus Essig, Öl, Schnittlauch, Salz und Pfeffer herstellen. Rettich trocken tupfen und mit dem Dressing marinieren.

**Für die Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 2 Eier, Größe M  
 40 g Senf  
 150 ml Kürbiskernöl  
 150 ml Rapsöl  
 4 g Salz

Zitronenschale abreiben, dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Eier trennen und Eigelbe mit Salz, Senf, Zitronensaft und etwas -abrieb in einem hohen Gefäß vermengen. Öle nach und nach einlaufen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise hochziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zum Backhendl passt hervorragend Preiselbeermarmelade. Für den Rettichsalat kann man auch schwarzen Rettich verwenden.

**Zusatzzutaten von Olga:** *Olga verwendete keine Zusatzzutaten.*  
*keine*

**Zusatzzutaten von Tanja:** *Tanja röstete die Kürbiskerne in einer Pfanne an und verwendete diese als Garnitur. Das Dressing für den Rettichsalat schmeckte sie mit Honig ab.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2024** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



### **Kaiserschmarrn mit Marillenröster**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

4 Eier, Größe M  
 1 TL Butter  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 200 ml Milch, 3,5% Fett  
 2 EL Rum 40%  
 1 Vanilleschote  
 2 EL Mandelblättchen  
 1 EL Rosinen  
 2,5 EL Zucker  
 Puderzucker, zum Bestäuben  
 100 g Weizenmehl, Typ 405 oder 550  
 2 kleine Prisen Salz

Das Mehl und Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig ohne Klümpchen verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und zum Teig geben. Alternativ können 4 TL Vanillezucker verwendet werden. 2 EL Zucker, Salz sowie Rum unterrühren. Eier kalt aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht unterheben und verrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Wenn das Fett heiß und verteilt ist, den Teig in die Pfanne gießen, schwenken und gut verteilen. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken, den Teig bei niedriger Hitze aufgehen lassen und von unten goldbraun backen.

Nach 3-4 Minuten den Deckel abnehmen und mit einem Pfannenwender die Unterseite kontrollieren. Der Teig sollte sich jetzt schon verdoppelt haben und die Oberseite leicht gestockt sein.

Sobald der Kaiserschmarrn eine goldbraune bis braune Unterseite hat, wenden und noch kurz weiter backen. Wer sich das Wendemanöver nicht zutraut, kann ihn vorher vierteln und die Viertel einzeln wenden. Den Kaiserschmarrn mit Löffel und Gabel in Stücke zerpfücken.

Hitze weiter herunterdrehen und mit Hilfe der Restwärme noch den restlichen Zucker mit Butter, Rosinen und Mandeln in der Pfanne karamellisieren lassen.

Zum Servieren Puderzucker in ein feines Sieb geben und über den Kaiserschmarrn streuen. Sofort heiß aus der Pfanne servieren.

**Für den Röster:**

5 Marillen  
 1 Orange, Scheiben  
 200 ml Weißwein  
 200 g Zucker  
 2 Nelken  
 1 Zimtstange  
 1 EL Speisestärke

Marillen halbieren und entkernen. Speisestärke mit etwas Weißwein anrühren. Orange in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit restlichem Weißwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit angerührter Stärke abbinden. Röster über die Marillen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.