

▪ 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.