

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. Oktober 2015 | „Hauptgang und Dessert aus einem Warenkorb“ Nelson Müller



Hauptgang: „Gebratene Entenbrust mit Kumquat-Chutney und Linsen-Salat“ von Lynn Harder

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratene Entenbrust:

- 2 Entenbrustfilets à 200 g
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kumquat-Chutney:

- 10 Kumquats
- 1 Schalotte
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Zucker
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Linsen-Salat:

- 160 g Rote Linsen
- 1 Stange Lauch
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Entenbrust die Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Entenbrustfilets auf der Hautseite anbraten. Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrustfilets in der Pfanne wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 160 Grad Umluft auf dem Rost 12 bis 15 Minuten garen. Entenbrustfilets aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen.

Für den Linsen-Salat roten Linsen in einem Sieb abspülen, in 800 Milliliter kaltes Wasser geben, zum Kochen bringen und circa 15 Minuten kochen. Linsen abgießen. Aus Öl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Lauch waschen, putzen, in feine Ringe schneiden und zu der Vinaigrette geben. Vinaigrette zu den lauwarmen Linsen geben und vorsichtig umrühren.



Für das Chutney die Kumquats waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Kumquats und Senf dazugeben und kurz mit anschwitzen. Zucker hinzufügen und schmelzen. Mit Orangensaft ablöschen und fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Entenbrust in Tranchen schneiden und gemeinsam mit Linsen-Salat und Chutney anrichten und servieren.



Dessert: „Yufka-Lasagne mit weißer Schokolade“ von Lynn Harder

Zutaten für zwei Personen

Für die Yufka-Lasagneblätter:

6 Yufkablätter
500 ml neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Für die weiße Schokolade:

150 g Weiße Schokolade
300 g Mascarpone
4 EL Schlagsahne
4 EL Zucker
2 TL Flüssiger Blütenhonig
4 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung

Für die Yufka-Lasagne die Yufkablätter zu circa sieben mal sieben Zentimeter großen Quadraten schneiden. In einem Topf Öl erhitzen. Yufkablätter in dem heißen Fett ausbacken. In einer Pfanne Zucker schmelzen und gehackte Walnüsse darin karamellisieren.

Für die weiße Schokoladencreme Mascarpone mit Sahne glattrühren. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und unter die Mascarpone-Sahne-Masse heben.

Yufkablätter und weiße Schokoladencreme abwechselnd auf einen Teller schichten. Am Schluss den Honig darüber träufeln und servieren.



Hauptgang: „Entenbrust mit Rotweinsauce und Steinpilz-Lauch-Gemüse“ von Ahmet Dag

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets à 200 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

1 Rote Zwiebel
250 ml Rotwein
2 EL Butter
Neutrales Speiseöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Steinpilz-Lauch-Gemüse:

200 g Steinpilze
1 Stange Lauch
1 Gemüsezwiebel
Neutrales Speiseöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Entenbrust die Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets ohne Fett auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Entenbrustfilets bei niedriger Hitze langsam fertig garen.

Für das Steinpilz-Lauch-Gemüse Steinpilze putzen und würfeln. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen. Zwiebeln glasig anschwitzen. Steinpilze und Lauch hinzugeben und goldbraun anbraten.

Für die Rotweinsauce Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Sauce mit kalter Butter binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenbrustfilets mit Steinpilz-Lauch-Gemüse und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Helva“ von Ahmet Dag

Zutaten für zwei Personen

Für die Helva:

100 g	Butter
200 g	Weizenmehl
150 g	Zucker
350 ml	Wasser
1 EL	gehackte Pistazien
12	Walnusskerne

Zubereitung

In einem Topf Wasser und Zucker zu einem Sirup einkochen. Walnüsse hacken. Butter zum Schmelzen bringen, Mehl hinzufügen und beides so lange rühren, bis die Masse eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Sirup hinzugeben und untermischen. Masse auf einen Teller ausstreichen und gehackte Pistazien und Walnüsse darüber geben.

Helva je nach Belieben sofort servieren oder erkalten lassen, anrichten und dann servieren.



Hauptgang: „Zanderfilet mit Rotweinsauce, Zwiebelpüree und Romanesco“ von Karin Weber

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g
2 EL Butter
2 EL Neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

200 ml trockener Rotwein
100 ml Gemüsefond
Stärke, zum Abbinden
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Zwiebelpüree:

1 große Gemüsezwiebel
25 ml Schlagsahne
25 ml trockener Weißwein
Butter, zum Anbraten
Zucker, zum Abschmecken
Flüssiger Blütenhonig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Romanesco:

1 Romanesco
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Zwiebelpüree die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Butter schmelzen und Zwiebeln darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Mit Zucker und Honig abschmecken und einreduzieren lassen. Masse pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Romanesco die Röschen vom Strunk lösen, waschen und dann in Salzwasser bissfest garen.

Für den Zander die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Butter und Pflanzenöl zu gleichen Teilen erhitzen. Fisch salzen und pfeffern und in der Öl-Butter-Mischung goldgelb anbraten.



Für die Rotweinsauce Rotwein mit Gemüsefond erhitzen und einreduzieren lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit etwas Stärke andicken.

Romanesco abgießen und gemeinsam mit Zanderfilet, Zwiebelpüree und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mascarpone-Eis im Yufka-Körbchen mit karamellisierten Pflaumen“ von Karin Weber

Zutaten für zwei Personen

Für das Mascarpone-Eis:

1	unbehandelte Orange
250 g	Mascarpone
200 g	Schlagsahne
2 cl	Orangenlikör
	Zucker, zum Abschmecken

Für das Yufka-Körbchen:

4 Platten	fertiger Yufka-Teig
2 EL	Butter
	Butter, zum Ausstreichen der Formen
	Zucker, zum Ausstreuen der Formen

Für die Pflaumen:

2	Pflaumen
3 EL	Zucker
3 EL	Butter
100 ml	trockener Rotwein

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Mascarpone-Eis Sahne mit Zucker steif schlagen und mit Mascarpone verrühren. Orange waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen. Mascarpone-Sahne-Mischung mit Orangenlikör, Orangenabrieb und Orangensaft vermischen und in der Eismaschine zu einem Eis frieren.

Für die Yufka-Körbchen Butter in einem Topf schmelzen und jeweils eine Yufka-Platte mit der zerlassenen Butter bestreichen. Jeweils eine zweite Yufka-Platte darauf legen und den Teig in Quadrate schneiden. Zwei Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Yufka-Quadrate in die Förmchen drücken und im Backofen bei 180 Grad Umluft zehn Minuten backen.

Für die karamellisierten Pflaumen waschen, vierteln und entkernen. In einer Pfanne Butter und Zucker zerlassen und Pflaumen darin karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Yufka-Körbchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und dann anrichten. Jeweils eine Kugel Mascarpone-Eis in die Yufka-Körbchen geben, Pflaumen daneben anrichten und servieren.