

| Die Küchenschlacht - Menü am 09. Oktober 2015 |

„Finalgerichte“ Nelson Müller



Finalgericht: „Rehmedaillons mit Steinpilzen, Selleriepüree und Hagebuttensauce“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

8 Rehmedaillons à 70 g
20 g Butter
1 Zweig Rosmarin
5 Wacholderbeeren
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 Schalotten
10 g Butter
50 g Zucker
1 EL Stärke
100 ml Portwein
100 ml trockener Rotwein
500 ml dunkler Wildfond (Jus)
100 g Hagebuttenmark
3 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie
200 ml Sahne
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Steinpilze:

400 g kleine Steinpilze
2 Schalotten
2 Frühlingszwiebeln
50 g Butter
10 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für das Reh die Medaillons waschen, trocken tupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Butter mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarinzweig in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch nachbraten.

Für die Sauce Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Butter erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen und den Zucker dazugeben. Das Ganze etwas karamellisieren, mit Rot- und Portwein ablöschen, einkochen und Wildfond dazugeben. Nochmals reduzieren lassen, Hagebuttenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce eventuell leicht mit der Stärke binden.

Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Butter erhitzen, darin die Selleriewürfel anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne dazugeben. Sellerie in der Sahne weich kochen, auf ein Sieb schütten und im Mixer fein pürieren.

Steinpilze putzen und die Kappe mit einem Tuch abreiben. Pilze in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter und Öl anschwitzen. Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln von den äußeren Blättern und dem Ende befreien, in schräge Ringe schneiden und zu den Pilzen geben.

Steinpilze mit den Rehmedaillons und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten und mit der Sauce garniert servieren.



Final-Dessert: „Warmer Schokoladenkuchen mit Mango-Chutney“ von Lynn Harder

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 50 g | dunkle Kuvertüre (Zartbitter) |
| 1 | Ei |
| 25 g | weiche Butter |
| 20 g | Puderzucker |
| 25 g | Zucker |
| 25 g | Mehl |
| 2 | Schoko-Toffee-Bonbons |
| 1 EL | Butter, für die Förmchen |
| 1 EL | Mehl, für die Förmchen |
| 1 EL | Puderzucker, für die Garnitur |
| 3 Blätter | Minze, für die Garnitur |

Für das Mango-Chutney

| | |
|--------|--------------------|
| 1 | reife Mango |
| 1 | Vanilleschote |
| 200 g | Zucker |
| 100 ml | trockener Weißwein |
| 100 ml | Mangosaft |
| 1 EL | Speisestärke |

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Mango-Chutney die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mango schälen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein und Mangosaft ablöschen. Vanillemark dazugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser auflösen und die Sauce damit binden. Mangowürfel hinzugeben und aufkochen lassen. Dann abkühlen.

Für den Kuchen Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel über dem Wasserbad auflösen. Das Ei trennen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Eigelb mit Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Gesiebttes Mehl und Kuvertüre langsam zur Butter-Eigelb-Masse hinzufügen und unterheben. Eischnee unterheben. Förmchen einfetten und mehlieren. Die Hälfte der Kuchenmasse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, jeweils einen Schokoladen-Toffee-Bonbon hineinsetzen und mit dem restlichen Teig bedecken. Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 170 Grad Ober-/Unterhitze etwa 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Küchlein mit dem Mango-Chutney auf Tellern anrichten und mit den Minzeblättern garniert servieren.



Final-Vorspeise: „Fenchel-Ceviche mit Zitrone, Melone und Parmesan“ von Karin Weber

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------|----------------------------------|
| 1 | Fenchelknolle, mit Grün |
| 1 | Cantaloupe-Melone |
| 1 | Zitrone |
| 75 g | Parmesan |
| 5 EL | Olivenöl |
| | Pflanzenöl, zum Frittieren |
| | rosa Pfefferbeeren, zum Würzen |
| | Salz |
| | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Für die Ceviche Fenchel halbieren, Strunk entfernen, das Grün klein hacken. Knolle in sehr feine Scheiben schneiden. Zitrone mit dem Gemüseschäler schälen. Zitronenschale fein hacken und den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren. Den Fenchel darin circa 15 Minuten darin marinieren, bis er durch die Zitrone und das Salz bissfest geworden ist.

Melone von der Schale befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden. Parmesan fein hobeln.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, darin das Fenchelgrün frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fenchel-Ceviche mit der Melone auf Tellern anrichten und mit dem frittierten Fenchelgrün und dem Parmesan garniert servieren.