

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2022** ▪
"Mein Streetfood" mit Nelson Müller



Dennis Straubmüller

Churros mit exotischen Früchten, Vanillecreme, Kokos-Eis und Ananas-Gewürzsud

Zutaten für zwei Personen

Für die Churros:

40 g Butter
 120 g Mehl
 3 Eier
 Öl, zum Frittieren
 Puderzucker, zum Bestäuben
 1 Prise Salz

Die Butter mit 150 ml Wasser und dem Salz in einem Topf aufkochen. Mehl in einem Schwung dazugeben und solange am Topfboden „abbrennen“ bis sich ein weißer Film am Topfboden gebildet hat. Teig in eine Rührmaschine geben und ein wenig abkühlen lassen. Dann nach und nach die Eier dazugeben und aufschlagen bis ein glatter Teig entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit einer kleinen Tülle geben. Teig im 170 Grad heißen Fett ausbacken bis er goldbraun und knusprig ist. Churros auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die exotischen Früchte:

1 Mango
 1 Baby-Ananas
 1 Kiwi
 1 Banane
 1 pinke Drachenfrucht
 1 Pink Grapefruit
 1 Granatapfel
 ½ frische Kokosnuss
 4 Physalis
 1 Passionsfrucht
 1 Limette
 ½ Vanilleschote
 ½ EL Puderzucker

Mango, Ananas, Kiwi, Banane und Drachenfrucht schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Ananas und Banane leicht abflämmen. Danach alle Früchte mit einem 3 cm kleinen Ausstecher rund ausstechen und auf einem Teller beiseitestellen. Limette mit dem Mark der halben Vanilleschote und dem Puderzucker verrühren und die Früchte damit marinieren. Von der Grapefruit die Filets auslösen, vom Granatapfel die Kerne auslösen, das Kokosnussfleisch von der Schale befreien und in feine Scheiben hobeln. Physalis in Viertel schneiden und die Passionsfrucht halbieren und das Mark herauskratzen. Alles einzeln in Schälchen füllen und beiseitestellen.

Für die Vanillecreme:

150 g Magerquark
 30 g Puderzucker
 1 Limette
 ½ Vanilleschote

Quark zusammen mit dem Puderzucker, dem Saft und dem Abrieb einer Limette und dem Mark der Vanilleschote glattrühren und in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für das Kokos-Eis:

400 g cremige Kokosmilch, aus der Dose
 200 g Zucker

200 ml Wasser zusammen mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat. Zucker-Wasser zur Kokosmilch geben und in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen.

Für den Ananas-Gewürsud:

- 400 ml Ananassaft
- 1 Limette
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Pfefferkörner

Ananassaft aufkochen. Alle Gewürze, das Zitronengras und die Kaffir-Limettenblätter grob mörsern und mit zum Saft geben. Circa 10 Minuten lang kochen lassen. Danach mit dem Saft und dem Abrieb der Limette abschmecken. Durch ein sehr feines Sieb geben und bis zum Anrichten bei Seite stellen.

Für die Garnitur:

- Blüten
- Blutampfer
- 2 TL Kokosraspel

Die ausgestochenen Früchte in einem großen runden Anrichtering anrichten. Dazwischen 5 Tupfen der Vanillecreme spritzen. Die Grapefruit, den Granatapfel, die Physalis, die Kokosnuss-Scheiben und die Passionsfrucht zwischen die anderen Früchte und die Creme setzen. Mit den Blüten und dem Blutampfer ausgarnieren. Daneben einen Teelöffel Kokosraspel geben und darauf eine große Nocke vom Kokos-Eis geben. Die Churros separat in einem kleinen Schälchen servieren, sodass man die Churros in die Hand nehmen und mit den restlichen Komponenten essen kann. Den warmen Ananas-Gewürsud am Tisch angießen.



Kristin Stavermann

Cannolo mit Ricottacreme, Pistazien-Eis, Blutorangen-Marmelade, Rosmarin-Öl und Biskuit

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
50 g Zucker
50 ml Milch
1 Ei, Größe M
Ei, zum Bestreichen
30 g Butter
25 ml Grappa
1 L Erdnussöl, zum Frittieren
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker und Ei in der Küchenmaschine glatrühren. Die geschmolzene, noch lauwarme Butter, Salz, Grappa und Milch einrühren. Nach und nach das Mehl zufügen und rühren, bis ein weicher Teig entstanden ist. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und Quadrate ausschneiden. Die Quadrate mithilfe der Metallrohre aufrollen, dabei die Enden mit etwas Ei fixieren (dies verhindert, dass sich die Cannoli beim Frittieren öffnen). Im 180 Grad heißen Öl in einem Topf goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und leicht abkühlen lassen, erst dann von den Metallrohren lösen.

Für die Füllung:

125 g Ricotta
125 g Sahne
1 EL Honig
1 Zitrone, 1 TL Abrieb & 1 EL Saft
1 Zweig Rosmarin, 1 TL gehackt
2 EL Amaretto
½ Blatt Gelatine
1 EL Olivenöl
½ Vanilleschote, Mark
1 EL Zucker

Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ricotta mit Olivenöl, Zucker, Zitronensaft und -abrieb und Vanillemark glatrühren. Honig zusammen mit dem Rosmarin erwärmen und zum Ricotta geben. Sahne steif schlagen; den Amaretto erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Ricottamasse rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Biskuit:

25 g gemahlene Mandeln
37,5 g Mehl
2 Eier
1 TL Zitronenabrieb
12,5 g Speisestärke
75 g Zucker
½ Vanilleschote
1 Prise Salz

Eier mit dem Zucker, Salz, dem Zitronenabrieb und Vanillemark schaumig rühren. Mehl und Stärke einsieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterheben. In kleine Silikonformen (oder Muffinformen) füllen und ca. 8-10 Minuten backen.

Für das Eis:

215 ml Vollmilch
295 ml Sahne
200 g gesüßte Pistaziencreme
60 g Milchpulver
5 g Stabilisator (z.B. Pektin)
120 g Dextrose
15 g Invertzuckersirup

Alle Zutaten mit dem Pürierstab mixen. Die Masse durch ein Sieb gießen, nochmals schaumig mixen und bis zur gewünschten Festigkeit in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Marmelade:
4 Blutorangen, 125 g ausgelöste Filets
62,5 g extrafeiner Zucker

Blutorangen filetieren. Blutorangenfilets mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und kochen lassen, bis eine sirupartige eingedickte Marmelade entsteht.

Für das Rosmarin-Öl:
50 ml Zitronen-Olivenöl
3 Zweige Rosmarin

Rosmarin hacken und zunächst mit einem Esslöffel Zitronen-Olivenöl im Mörser zerkleinern. Langsam das restliche Öl zugeben und so lange mörsern, bis ein grünes Öl entstanden ist. Anschließend durch ein Sieb gießen.

Für die Garnitur:
50 g gemahlene Mandeln
25 g gehackte Pistazien
25 g Bitterschokolade, 70 %
Puderzucker, zum Bestäuben
Zimtpulver, zum Bestreuen

Mandeln in einer Pfanne rösten, Schokolade hobeln.

Auf einem tiefen Teller etwas Ricottacreme aufspritzen. Mit einem Löffel eine Vertiefung hineindrücken und etwas Blutorangen-Marmelade auftragen. Mit gehobelter Schokolade bestreuen. Einen Cannolo mit Ricottacreme füllen, mit Zimt und Puderzucker bestäuben und auf den Ricottatupfen setzen. Daneben einen Löffel gemahlene Mandeln geben und einen Esslöffel Pistazieneis darauf platzieren. Mit gehackten Pistazien bestreuen. Zum Schluss etwas erwärmte Blutorangenmarmelade und etwas von dem Rosmarin-Öl eingießen und servieren.



Tobias Henrichs

Maiskolben mit Mais-Kurkuma-Creme, Schwarzer-Knoblauch-Essig-Mayonnaise und Hibiskus-Mais-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Maiskolben:

2 frische Maiskolben
2 EL Butter
1 EL Zucker
Dänisches Rauch-Salz
2 EL Salz

4 Liter Wasser in einem Topf aufkochen. 1 EL Butter, Zucker und Salz zugeben. Mais darin zugedeckt ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Maiskolben in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils das untere Drittel der Scheibe abschneiden und für die Creme verwenden. In Butter und Rauchsatz goldbraun anbraten. Jeweils einen Holzspieß in diejenige Stelle stecken, an der vorher ein Stück abgeschnitten wurde.

Für die Maiscreme:

1 Schalotte
4 vorgegarte Maiskolben
½ cm Kurkumawurzel
1 gelbe frische Chilischote
150 ml Geflügelfond
150 ml Sahne
60 g Butter
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili entkernen und kleinschneiden. Kurkuma feinreiben. Alles mit der Butter anschwitzen. Maiskörner vom Kolben abschneiden, mit anschwitzen und salzen. Mit Fond und Sahne auffüllen und 10 Minuten bei leichter Flamme einreduzieren. 5 Minuten im Hochleistungsmixer sehr glatt mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Knoblauch-Mayonnaise:

10 schwarze Knoblauchzehen
1 EL Lauchzwiebelöl
4 TL Sherry Essig
1 Eigelb
1 TL helle Misopaste
100 ml neutrales Öl
1 TL Aktivkohlepulver
½ TL Salz

Schwarzen Knoblauch, Essig, Lauchzwiebelöl, Miso und Eigelb in einem Rührbecher mit einem Pürierstab pürieren. Langsam das Öl hinzugeben und dabei weitermixen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Um eine schwarze Farbe zu erzeugen, Aktivkohlepulver untermixen. Mit Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Hibiskus-Mais-Crunch:

50 g Frittierter Riesenmais, geröstet und gesalzen
50 g Tortilla-Chips, gesalzen
1 EL gerösteter Reis
2 EL getrockneter Hibiskus
1 TL Fleur de Sel Flocken

Hibiskus, Riesenmais, Tortilla-Chips und gerösteten Reis grob hacken und alles mischen. Mit Salz abschmecken und in eine kleine Schale füllen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
Gelbe und dunkellilafarbene Blüten
Roter Sauerklee

Von einer Zitrone längs das untere Drittel abschneiden. Auf einen Teller setzen. Die Maiscreme und die Knoblauch-Mayo abwechselnd auf die Mais-„Lollis“ spritzen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Die „Lollis“ in die Zitrone stecken. Mit Sauerklee und Blüten verzieren. Zusammen mit der Schale mit Maiscrunch servieren. So kann jeder seinen „Lolli“ kurz vor dem Essen in den Knusper tunken.



Neel Nissen

Waffelhörnchen mit Garnelen-Ceviche, gepickelter roter Zwiebel, Mango und Curry-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Waffelhörnchen:

50 g Weizenmehl
50 g weiche Butter
50 g Eiweiß
35 g Puderzucker

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem zähflüssigen Teig verkneten. Teig für 10 Minuten in den Kühlschrank geben.

Teig mithilfe einer Schablone und einer Palette kreisförmig auf ein Backblech auftragen. Der Durchmesser sollte etwa 15 cm betragen und der Teig so ziemlich dünn und vor allem gleichmäßig aufgetragen werden. Teig dann für 6-8 Minuten backen und sofort zu einem Hörnchen rollen.

Für das Garnelen-Ceviche:

10 Riesengarnelen, geschält und entdarnt
2 Fleischtomaten
2 reife Avocados
1 Frühlingszwiebel
3 Zweige Koriander
1 rote Chilischote
1 Orange
2 Limetten
1 Zitrone
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen in etwa 2 cm große Würfel schneiden, salzen und kurz (nur für wenige Sekunden) in Öl anbraten. Garnelen zusammen mit dem Saft von zwei Limetten sowie etwas Salz für einige Minuten marinieren.

Tomaten kreuzweise einschneiden, für einige Sekunden blanchieren und die Haut abpellen. Tomaten ohne die Kerne in 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Avocados ebenso in 2 cm große Würfel schneiden und zu den Tomaten geben. Nun die Frühlingszwiebel, den Koriander, je nach gewünschter Schärfe etwas mehr oder weniger Chili fein hacken und dazugeben.

Garnelen mit etwas Marinade in die Schüssel geben. Einen Spritzer Zitronensaft und 1-2 EL Orangensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles miteinander vermengen. Nach Bedarf noch etwas von der mehr Marinade bzw. etwas mehr Orangensaft dazugeben.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2022):

- 1. Wahl: Südostasien: Aquakultur (Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Weltweit: Aquakultur, Bio- oder ASC-zertifiziert
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

Für die gepickelte rote Zwiebel:

1 rote Zwiebel
100 ml weißer Balsamico
100 ml Wasser

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Balsamico und das Wasser in einem Topf aufkochen und die Zwiebelringe dazugeben. Das Ganze ca. 3 Minuten köcheln lassen und die Zwiebeln danach in ein Einmachglas geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass die Zwiebeln bedeckt sind und das Einmachglas verschließen.

Für die Curry-Mayonnaise:

2 Eigelb
1 EL Dijon Senf
1 Limette
300 ml neutrales Öl
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Piment d'Espelette
1 TL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten bis auf das Öl in einen schmalen Behälter füllen. Dann das Öl dazugeben. Den Pürierstab bis auf den Boden des im Behälters drücken und auf höchster Stufe pürieren, bis die Masse emulgiert. Nach und nach den Pürierstab etwas auf dem Boden hin- und herbewegen und schließlich langsam nach oben ziehen.

Mayonnaise nach Bedarf noch mit Salz, Pfeffer, Curry und Limettensaft abschmecken und gegebenenfalls etwas Wasser einrühren, wenn die Masse zu fest ist. Die fertige Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

1 reife Mango
2 Zweige Dill
Etwas Shiso-Kresse

Mango schälen und in Würfel schneiden. Dillspitzen abzupfen.

Das Waffelhörnchen in Backpapier oder etwas Vergleichbares einwickeln und in eine adäquate Halterung geben. Das Hörnchen mit dem Ceviche, den Mangowürfeln, den gepickelten Zwiebelringen und der Mayonnaise füllen. Das Ganze mit Dillspitzen und Kresse ausgarnieren und servieren.



Cordula Pollok

Hähnchen-Karaage mit Yuzu-Sojasauce, Chili-Mayonnaise, Pak-Choi-Shiitake-Gemüse und frittiertem Reisblatt

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Pollofino, ausgelöste und entbeinte Hähnchenoberkeule mit Haut
2 Knoblauchzehen
4 cm Ingwer
50 ml Sojasauce
50 ml Mirin
120 g Kartoffelstärke
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Furikake-Gewürz, zum Bestreuen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchenfleisch trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei die Haut nicht entfernen. Ingwer und Knoblauch abziehen, fein reiben und zusammen mit den Fleischstücken in eine Schüssel geben. Sojasauce, Salz und Mirin mischen. Furikake, Salz und Pfeffer dazugeben und abgedeckt mindestens 10 Minuten marinieren lassen, mehrere Stunden sind aber noch besser.

Fleisch vor dem Braten abtropfen lassen. Kartoffelstärke in eine Schüssel geben und die Hähnchenstücke darin wälzen, so das jedes Hähnchenstück schön ummantelt ist und direkt in heißem Öl in einem Topf bei 160-180 Grad für ca. 3 Minuten unter mehrmaligen wenden goldbraun frittieren, jeweils 5-6 Stücke. Karaage herausholen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und nach 3 Minuten nochmals in heißem Öl frittieren. Nach ca. 2 Minuten sind die Karaage knusprig und schön gebräunt. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwischen den Frittier-Vorgängen die Öltemperatur kontrollieren und mindestens wieder auf 160 Grad steigen lassen. In einer schönen Schale anrichten.

Für die Mayonnaise:

200 ml neutrales Pflanzenöl
1 zimmerwarmes Ei
2 TL Dijonsenf
¼ TL Shichimi-Togharaschi-Gewürz
1 Limette
½ cm Wasabipaste
Furikake Gewürz, zum Bestreuen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl, Ei, Senf, Wasabipaste, Pfeffer und Salz aus der Mühle in einem hohen Mixbecher mit dem Pürierstab bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer Mayonnaise verarbeiten. Mit Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Mayonnaise in zwei kleine Schälchen abfüllen und mit Furikake-Gewürzmischung und Shichimi bestreuen.

Für die Yuzu-Sojasauce:

3 EL helle Sojasauce
3 EL Yuzusaft
1-2 EL Puderzucker

Alle Zutaten vermischen und gut verrühren und in 2 kleine Schälchen abfüllen.

Für das Gemüse:

3 kleine frische Pak Choi
4-6 Shiitakepilze, je nach Größe
1 Knoblauchzehe
1 kleine mittelscharfe rote Peperoni
1 EL Sesamöl
1 TL schwarzer Sesam
1 Zweig Koriander
1 TL Furikake Gewürz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pak-Choi waschen, auch zwischen den Blättern.

Unteres Ende abschneiden und den Pak Choi in breite mundgerechte Streifen bzw. Stücke schneiden. Shiitakepilze in Streifen schneiden (ohne Stil), Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Sesam und Knoblauch anschwitzen, Shiitakepilze dazugeben und mit anbraten, dann Pak- Choi dazu und bei mittlerer Hitze schwenken, so das er bissfest bleibt, die grünen Blätter erst zum Schluss dazugeben. Rote Peperoni in dünne Streifen schneiden, Kerne vorher entfernen und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken in einer kleinen schwarzen Schale anrichten, mit Furikake - Gewürzmischung und Sesam bestreuen und mit Korianderblättern garnieren

Für den Reis-Crunch:

1 Reispapierblatt
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, zum Bestreuen

Reispapier in heißem Öl bei 160 Grad in einem Topf frittieren, anschließend salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Koriander

Korianderblätter abzupfen und auf dem Pak Choi anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.