

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2024** ▪
Tagesmotto „Geschmackssache“ mit Nelson Müller



Nelson Müller

**Seezungenröllchen mit Seeigel-Bisque, Schwarzwurzeln
in Zwiebelasche und polnischer Garnitur**

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

250 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Limette, Zeste
200 g Sahne
1 TL Salz
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel

Den Lachs ggf. entgräten, anschließend würfeln und mit Sahne, Limettenzeste, Salz, Pfeffer und zwei Eiswürfeln in einen Mixer geben und zu einer feinen Farce mixen.

Für die Spinatmatte:

1 Bund große Spinatblätter
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Spinatblätter darin blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Spinatblätter auf einem Küchentuch dünn auslegen. Anschließend ein Küchentuch oben drauflegen und mit Hilfe eines Nudelholzes zu einer dünnen Matte trocken ausrollen.

Für die Röllchen:

600 g Seezungenfilet, ohne Haut
4 Jakobsmuscheln
Butter, zum Braten

Seezungenfilets zwischen zwei Folien legen und vorsichtig plattieren, bis alles gleichmäßig dick ist. Jakobsmuscheln säubern und den Muskel entfernen. Die Muscheln nebeneinander stellen und in die Spinatmatte einrollen. Seezungenfilet mit der Lachs-Farce bestreichen und mit den eingepackten Jakobsmuscheln als Kern einrollen.

Röllchen in der Pfanne durch geschäumte Butter ziehen und im Ofen warmhalten.

Für die Schwarzwurzeln:

250 g Schwarzwurzel
1 Zitrone, Saft
1 TL Salz

Schwarzwurzel waschen und schälen. Anschließend in ein Vitamin-C-Wasser (Wasser mit Zitronensaft) legen, damit diese nicht braun wird. Dann in ca. 8 cm lange Stifte schneiden. In 200 ml Wasser mit Salz kochen.

Für die Zwiebelasche:

150 g Röstzwiebeln
60 g Cornflakes
5 g Aktivkohlepulver
1 TL Salz

Röstzwiebeln mit Cornflakes, Aktivkohlepulver und Salz grob mixen. Die blanchierten Schwarzwurzeln darin wälzen und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Für die Seeigel-Bisque:

50 g Seeigelrogen
3 Schalotten
300 g kalte Butter
200 ml Sahne
300 ml Weißwein, Riesling
150 ml Fischfond
1-2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. 100 g der Butter in einem Topf schmelzen und Schalotten darin farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond auffüllen, Lorbeer und Pfeffer dazugeben und reduzieren lassen. Reduktion mit Sahne auffüllen, mixen und passieren.

Seeigel in die Sauce einmixen und abschmecken. Anschließend mit dem Rest kalter Butter aufmontieren.

Für die polnische Garnitur:

1 Ei
40 g Butter
30 g Schnittlauch
50 g Panko
Salz, aus der Mühle

Ei kochen, dann pellen und Eigelb und Eiweiß fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden.

Panko mit anderen Zutaten durch geschäumte Butter ziehen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat
Microgreens
Blüten

Microgreens, Wildkräutersalat und Kapuzinerkresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Seezunge ist laut WWF nur aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen.

Laut WWF ist **Pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)

Jakobsmuscheln können laut WWF unbedenklich aus folgendem Fanggebiet gekauft werden (November 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt



Anneke Bohlen

Seezungenröllchen mit Lachsфарce, Spinat und Jakobsmuschel an knackiger Schwarzwurzel mit Ei-Topping auf Weißweinschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsфарce:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Zitrone, Saft
1 Ei
50 ml Schlagsahne
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
1 Eiswürfel

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb sowie alle weiteren Zutaten in einem Multizerkleinerer stoßweise feinmixen, damit die Farce nicht gerinnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Seezunge:

4 Seezungenfilets, ohne Haut
1 Zitrone, Abrieb
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Seezunge mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

100 g Spinat
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Spinat gut waschen und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Im Eiswasser abschrecken.

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln säubern und trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Seezungen auf Frischhaltefolie dicht nebeneinander legen und dünn mit der Farce bestreichen. Dann mit einer Schicht Spinatblättern belegen und an ein Ende die Jakobsmuscheln platzieren. Seezunge mithilfe der Frischhaltefolie von der Seite mit der Jakobsmuschel her aufwickeln und mit Alufolie fixieren. Die so entstandene lange Rolle im siedenden Wasserbad für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Weißweinschaum:

1 Schalotte
2 Eier, Eigelb
1 EL Butter
2 EL kalte Butter in Stücken
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
20 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, feinwürfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Weißwein hinzugeben und auf 1/3 reduzieren lassen. Gemüsefond hinzufügen und weiter reduzieren lassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in einen Schlagkessel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Nach und nach unter ständigem Schlagen Weinreduktion hinzufügen. Abschließend mit kalter Butter mithilfe eines Pürierstabes aufmontieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Schwarzwurzel: Schwarzwurzeln schälen und in feine Stifte schneiden. Sofort in ein Gemisch aus Milch, Wasser und Zitronensaft geben und für ca. 7 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch und der Zitronensaft bewirken, dass die Schwarzwurzeln nicht oxidieren. Panko mit Butter in einer Pfanne kurz anrösten und zusammen mit dem Aktivkohlepulver in einem Multizerkleinerer mixen. Die Schwarzwurzeln vor dem Servieren mit dem schwarzen Pankopulver überziehen.

2 Schwarzwurzeln
1 Zitrone, Saft
2 EL Butter
200 ml Milch
4 EL Panko
2 TL Aktivkohlepulver
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ei-Topping: Panko mit der Butter in einer Pfanne rösten und auf eine Pfannenseite schieben. Mit der Resthitze ein leicht verrührtes Ei garen. Panko und Ei zusammen mit den Wildkräutern als Garnitur verwenden.

Wildkräuter, für die Garnitur
1 Ei
1 EL Butter
2 EL Panko
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Seezunge ist laut WWF nur aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen.

Laut WWF ist **Pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)

Jakobsmuscheln können laut WWF unbedenklich aus folgendem Fanggebiet gekauft werden (November 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt



Tung Nguyen

Sous-vide gegarte Jakobsmuschel im Seezungenmantel mit Schwarzwurzel im schwarz gerösteten Zwiebelmantel, Eiertopping und weißem Portwein-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Seezungenfilets, ohne Haut
100 g Bottarga von Meeräsche
100 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel

Ein Sous-Vide-Becken auf 55 Grad einstellen.

Seezunge in Würfel schneiden und mit Bottarga, Sahne, Eiswürfeln, etwas Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein mixen.

Für den Spinat und Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln
100 g Bottarga von Meeräsche
4 Spinatblätter
Eiswasser

Blattspinat gut waschen und in gesalzenem Wasser kurz blanchieren.

Herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Dann die Blätter mit Küchenpapier trocknen. Jakobsmuscheln putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und ins Spinatblatt einrollen.

Für die Rolle:

400 g Seezunge
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seezunge auf eine Folie legen, die Farce auftragen und die Spinat Rollen auf die Farce legen und einrollen. Rolle in einem Beutel vakuumieren, dann im Wasserbad bei 55 Grad ca. 30 Minuten garen.

Für die Schwarzwurzel:

200 g Schwarzwurzel
1 Zitrone, Saft
500 ml Milch
Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen und in ca 5 bis 6 cm große Stücke schneiden. In warmer Milch kurz ziehen lassen, dann im gekochtem Salz-Zitronenwasser 5 Minuten ziehen lassen. Wurzel rausholen und trocknen lassen.

Für die schwarz gerösteten Zwiebeln:

100 g Röstzwiebeln
5 g Aktivkohlepulver
Salz, aus der Mühle

Röstzwiebeln und Aktivkohle in einen Mixer geben und fein mixen.

Schwarzwurzeln in der Mischung gut wälzen und bis zum Servieren zur Seite legen.

Für das Eiertopping:

1 Ei
1 altbackenes Brötchen
Salz, aus der Mühle

Ei im Wasser ca. 15 Minuten kochen, herausnehmen, pellen und klein hacken. Altbackenes Brötchen in Scheiben schneiden, im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, in einen Mixer geben und fein mixen. Eier mit fein gehacktem Brötchen mischen und mit Salz würzen.

Für den Portwein-Schaum:

50 g Bottarga von Meeräsche
1 weiße Zwiebel
150 g Butter
200 ml Sahne
300 ml Fischfond
300 ml weißer Portwein
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Zwiebel mit Butter in einem Topf anbraten und mit Portwein ablöschen. Bottarga hinzugeben, kurz anbraten, dann Fischfond und Lorbeerblätter hinzugeben und kochen lassen, bis ca. 200 ml Flüssigkeit im Topf verblieben sind. Sahne hinzugeben, mit Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur: Wildkräuter und Blüten als Garnitur verwenden.
Wildkräuter
Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Seezunge ist laut WWF nur aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen.

Jakobsmuscheln können laut WWF unbedenklich aus folgendem Fanggebiet gekauft werden (November 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt