▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2018 ▪
Ehemaligen Woche ▪ Weihnachtliches Leibgericht mit Nelson Müller



Elisabeth Noelle

Iberico-Filet im Speckmantel mit Kartoffelstampf, Kaiserschoten und Orangen-Schalotten-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Filets vom Iberico-Schwein:
2 Iberico-Schweinefilets, à 120 g
8 Scheiben Tiroler Speck
Butterschmalz, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel aus der Mühle

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen, mit Speck umwickeln und mit großen Metall-Spießen sichern. Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und anschließend im Ofen nachgaren.

Für den Kartoffelstampf:
5 mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Butter in einem kleinen Topf anbräunen, Milch und Sahne dazugeben und Muskatnuss rein reiben und alles etwas simmern lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Butter-Milch-Sahnegemisch zusammen stampfen.

Für die Kaiserschoten:
15 Kaiserschoten
2 EL Honig
50 g Butter

Kaiserschoten mit heißem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann in eiern Pfanne mit Butter und Honig anschwitzen.

Für die Orangen-Schalotten-Sauce:
6 große unbehandelte Orangen
5 Schalotten
2 EL Butter
1 Msp. Kardamonpulver
20 ml Orangenlikör
250 ml Sahne
150 g Crème Fraîche
60 g gefrorene Butter
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schalotten abziehen und vierteln. Butter in einen Topf geben und Schalotten darin dünsten und mit Orangenlikör ablöschen.
Fünf Orangen halbieren, auspressen und den Saft mit in den Topf geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème Fraîche, Kardamompulver und Sahne unterheben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gefrorene Butter in die Sauce geben und schmelzen lassen, um die Sauce anzudicken.
Die letzte Orange schälen und filetieren und mit in die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Arne Wildner

Lachs im Spekulatiusmantel auf Apfel-Scamorza-Carpaccio und Majoran-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:
500 g Wildlachs, ohne Haut
200 g heller Spekulatius
100 g Pankomehl
1 TL Zimt
1 unbehandelte Orange
2 Zweige Majoran
2 Eier
3 EL milder Dijonsenf
1 TL Cayennepfeffer
Salz aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Von der Orange die Schale dünn abreiben. Orangenschale mit Spekulatius und Majoran in einer Moulinette fein zerkleinern. Anschließend Spekulatiusmischung und Panko in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs waschen, trockentupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Eier aufschlagen und verquirlen. Lachs mit Senf bestreichen, in Eimasse wälzen und anschließend die Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen und sehr gut andrücken. Lachs im Ofen im oberen Drittel 10-12 Minuten backen.

Für das Apfel-Scamorza-Carpaccio:
200 g grüner Apfel
200 g geräucherter Scamorza
500 ml Berliner Weiße
2 EL Ahornsirup
2 EL grober Senf
2 EL naturtrüber Apfelsaft
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Aus Bier, Ahornsirup, Senf und Apfelsaft ein Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Scamorza in Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse des Apfels ausstechen und Apfel ebenfalls in Ringe schneiden. Scamorza und Apfel ringförmig auf einem Teller anrichten, 3-5 Minuten im Backofen mitbacken und mit dem Dressing beträufeln.

Für die Majoran-Mayonnaise:
1 Ei
125 ml Olivenöl
100 g Saure Sahne
1 unbehandelte Zitrone
1 Bund frischer Majoran
1 EL getrockneter Majoran
1 Knoblauchzehe
Salz aus der Mühle
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Das Ei trennen und das Eigelb mit Zitronensaft glatt rühren. Olivenöl zunächst tröpfchenweise mit einem Schneebesen unterrühren. Dann das Olivenöl in sehr feinem Strahl unter ständigem Rühren unterrühren. Das Olivenöl nicht zu schnell zufügen, damit es sich mit dem Eigelb verbinden kann. Alles mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Majoran abbrausen, trockenwedeln und die Blätter in sehr feine Streifen schneiden, unter die Mayonnaise mischen und mit getrocknetem Majoran und Knoblauch würzen. Majoran-Mayonnaise im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen. Getrockneten Majoran und saure Sahne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Wagner

Wachtelbrust mit gedämpften Briocheknödeln, Pflaumen-Vanille-Sauce und lauwarmem Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:
6 Wachtelbrüste mit Haut, mit Knochen, küchenfertig vollständig pariert
3 EL Butterschmalz
1 TL Meersalzflocken
2 TL Waldhonig
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.
Die Wachtelbrüste waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste mit der Hautseite nach unten sehr scharf anbraten. Auf die andere Seite drehen und ebenfalls kurz anbraten. Pfanne mit Bratensatz aufheben. Die Wachtelbrüste nun in den Ofen zum Warmhalten auf ein Gitter geben und mit dem Honig die Haut bestreichen. Kurz vor dem Anrichten die Grillfunktion anschalten und ganz kurz grillieren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Brioche-Knödel:
200 g altbackene Brioche
100 g Vollmilch
1 Ei Größe M
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Brioche in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und ohne Zugabe von Fett von beiden Seiten rösten. Die Briochescheiben anschließend würfeln. Milch in einem Töpfchen erwärmen. Ei verquirlen. Die Briochewürfel in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Ei übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse für die Knödel leicht vermengen und kurz ziehen lassen. Mit feuchten Händen daraus Knödel formen und beiseite legen. Ein asiatisches Bambusdämpfkörbchen vorbereiten. Hierzu in einen Topf ausreichend Wasser geben, dass der Boden einige Zentimeter bedeckt ist. In die einzelnen Etagen des Dampfkörbchens Backpapier einlegen, sodass nichts anklebt. Das Wasser darf die Knödel nicht berühren. Das Wasser zum Kochen bringen.
Die Briocheknödel mit ausreichendem Abstand zueinander in das erhitzte Dampfkörbchen legen und zugedeckt ca. 5-7 Minuten (je nach Größe der Knödel) dämpfen.

Für die Pflaumensauce:
200 g gelbe, sehr reife Pflaumen
2 EL Rum
1 Vanilleschote
2 unbehandelte Orangen
200 ml Enten-Fond
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Pfanne mit dem Wachtel-Bratensatz mit dem Rum ablöschen. Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln oder achteln. Die Pflaumen in die Pfanne geben und einige Minuten erhitzen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und Mark mit der Schote in die Pfanne geben. Die Schale der Orangen mit einer Zitrusreibe dünn abreiben und die Orangen halbieren und auspressen. Mit 100 Milliliter Orangensaft ablöschen und leicht köcheln lassen. Die Orangenschale ebenfalls zugeben. Mit dem Enten-Fond auffüllen und stark reduzieren, so dass auch die Pflaumen ganz weich werden. Die Vanilleschote herausnehmen und das Ganze in einen Topf geben. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warmhalten.

Für den Rotkohlsalat:
½ Kopf frischer Rotkohl
2 TL Salz
1 EL Zucker
2 EL Butterschmalz
½ Bund glatte Petersilie
1 unbehandelte Orange
1 EL Honig
2 EL alter, dunkler Balsamicoessig
1 Prise gemahlener Cayennepfeffer

Den Rotkohl mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Zucker bestreuen. Den Kohl nun leicht mit Einmalhandschuhen ankneten, so dass er weicher wird.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Orangenschale hauchdünn abreiben und ca. 2 EL davon zum Rotkohl geben. Die Orange halbieren, filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets beiseite legen. Aus Orangensaft, Honig und Balsamico ein Dressing mixen. Mit Salz abschmecken. Den Kohl in eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und dort einige Minuten schwenken. Mit dem Dressing übergießen und die Orangefilets sowie Petersilie zugeben. Mit Cayennepfeffer abschmecken und noch lauwarm servieren.

Für die Deko:
1 handvoll Pekannusskerne
3 EL Zucker
Meersalzflocken, zum Würzen

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Pekannusskerne zugeben und diese schwenken, bis sie von allen Seiten mit Karamell überzogen sind. Mit Meersalzflocken bestreuen und sofort auf ein Stück Backpapier zum Festwerden und Auskühlen geben. Sobald das Karamell ausgekühlt ist, die Kerne hacken und beiseite stellen.

Zum Anrichten den Rotkohlsalat auf vorgewärmte Teller geben. Mit Pflaumensauce, Briocheknödeln und Wachtelbrust anrichten. Mit dem Pekannusskaramell bestreut servieren.



Leonard Schulze-Vorberg

Maispoularde mit Kartoffel-Maronen-Stampf und Rotkohl-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:
2 Maispoulardenbrüste à 200 g, mit Haut
2 EL flüssigen Honig
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. mildes Chilipulver
Rapsöl, zum Braten
Grobes Meersalz, zum Würzen
Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Maispoularde abwaschen und trocken tupfen. Mit Rapsöl und Honig bestreichen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten und anschließend mit Paprika- und Chilipulver sowie grobem Meersalz, Thymian und Knoblauch bestreuen. Das Fleisch im Ofen ca. 20 Minuten zu Ende garen und mit Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Maronen-Stampf:
300 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g geschälte vorgekochte Maronen
100 ml Sahne
150 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln und Maronen in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Sahne in einem Topf erhitzen. Kartoffeln sowie Maronen abgießen und ausdampfen lassen.

Kartoffeln und Maronen durch eine Kartoffelpresse geben und Sahne und Butter mit einem Kochlöffel zügig unter die Kartoffeln und die Maronen heben. Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Für das Rotkohl-Pesto:
100 g Rotkohl
1unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe
50 g Cashewkerne
50 g Parmesan
100 ml Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl grob hacken. Knoblauch abziehen und würfeln. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Parmesan in Würfel schneiden. Rotkohl, Knoblauch, Cashewkerne, Parmesan und Olivenöl mit einem Stabmixer fein zerkleinern. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Pesto mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Für die kandierten Walnüsse mit Apfel:
1 Handvoll Walnüsse
1 sauren Apfel
30 g Zucker
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle

Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ein Viertel würfeln.

Zucker, Salz und Zimt in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und Walnüsse sowie Apfelstückchen dazugeben. Auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Die kandierten Walnüsse und Apfelstückchen werden als "Crunch" auf das Pesto dekoriert.

Für die Deko:
1 Beet Kresse

Kresse abschneiden und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.