

| Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2017 |

Drei kleine Köstlichkeiten mit Nelson Müller



Ramona Kuen

Kartoffelpuffer mit Schnittlauch-Paprika-Dip & Apfelküchlein mit Kokos-Zimt-Sahne & „Golden Milk“

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

6 festkochende Kartoffeln
 3 EL Kichererbsen-Mehl
 1 TL scharfes Paprikapulver
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, fein reiben und in einer Schüssel mit Kichererbsen-Mehl und Salz etwas ziehen lassen.

Anschließend mit Pfeffer und scharfem Paprikagewürz abschmecken und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten.

Für den Schnittlauch-Paprika-Dip:

1 rote Paprika
 1 Päckchen Soyananda
 1 Bund Schnittlauch
 1 TL scharfes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika abbrausen, trocken tupfen und fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden. Alles zusammen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer und dem Soyananda vermengen und abschmecken.

Für das Apfelküchlein:

3 Äpfel
 100 g Dinkelmehl Type 630
 5 EL Agavendicksaft
 2 EL Puderzucker
 2 TL Kichererbsen-Mehl
 200 ml Sojamilch
 1 TL Backpulver
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 TL Zimt
 1 Prise Salz

Aus Mehl, Agavendicksaft, Kichererbsen-Mehl, Backpulver, Salz, Sojamilch und Zimt einen Teig herstellen.

Die Äpfel abbrausen, trocken tupfen, in Ringe schneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Eine Pfanne mit Öl aufstellen. Die Apfelringe im Teig wälzen und im heißen Öl goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker garnieren.

Für die Kokos-Zimt-Sahne:

1 Päckchen Cocos-Wip
 3 TL Agavendicksaft
 2 TL Zimt

Cocos-Wip, Agavendicksaft und Zimt zu einer homogenen Masse verarbeiten und in eine Espuma Flasche füllen.

Für die Golden Milk:

500 ml Hafermilch
 2 frische Kurkumawurzeln
 1 Knolle Ingwer
 3 EL Agavendicksaft
 1 TL Zimt
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hafermilch in einem Topf zum Köcheln bringen. Kurkuma und Ingwer schälen und klein schneiden. Anschließend die Hafermilch mit Kurkuma, Ingwer, Agavendicksaft und Zimt in einen Mixer geben und fein mixen.

Masse zurück in den Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss etwas Pfeffer hinzugeben.

Kartoffelpuffer mit Schnittlauch-Paprika-Dip & Apfelküchlein mit Kokos-Zimt-Sahne & „Golden Milk“ zusammen anrichten und servieren.



Noura Veltrup

Zucchini-Pfannkuchen mit Sauerrahm-Dip & Arabische Crêpes mit Walnuss-Zimt-Füllung und Rosenwasser-Sirup & Granatapfel-Glühwein

Zutaten für zwei Personen

- Für die Zucchini-Pfannkuchen:** Die Zucchini waschen, Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Alles mit einer groben Gemüsereibe reiben. Knoblauch schälen und pressen, Petersilie waschen, fein hacken und alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Anschließend Sieben-Gewürz-Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Salz und Backpulver untermischen. Zum Schluss die Eier und das Mehl dazugeben. Alles gut vermengen und ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 1 kleine Zucchini
 - 1 festkochende Kartoffel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 kleine Zwiebel
 - 2 Eier
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - 2 EL Mehl
 - ½ TL Chiliflocken
 - ½ TL Salz
 - 1 Msp. Zimt
 - 1 Msp. Kreuzkümmel
 - 1 Msp. Backpulver
 - Arabisches 7-Gewürz-Pfeffer, zum Würzen
 - Pflanzenöl, zum Ausbacken
- Für den Sauerrahm-Dip:** Für den Sauerrahm-Dip Creme fraîche mit der sauren Sahne vermischen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zufügen. Limette abreiben und auspressen. Anschließend jeweils 1 TL Limettenabrieb- und Saft zum Dip geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 100 g Creme fraîche
 - 100 g Saure Sahne
 - 1 Limette
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 1 EL Limettensaft
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die arabischen Crêpes:** Für den Crêpes-Teig Mehl, Backpulver, Milch, 40 g Zucker und 150 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem lockeren Teig verrühren. Zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Walnüsse, 3 EL Zucker, Zimt und 2 TL Rosenwasser vermischen. Anschließend eine große, beschichtete Pfanne erhitzen. Aus je 1 EL Teig kleine runde Crêpes nur von einer Seite goldbraun ausbacken. Anschließend auf einem Geschirrtuch erkalten lassen. Jetzt mit der Walnuss-Zimt-Mischung befüllen, zuklappen und in heißem Öl goldbraun frittieren.
- 160 g Mehl
 - 1 EL Backpulver
 - 150 ml Milch
 - 45 g Zucker
 - 100 g gemahlene Walnüsse
 - 1 TL Zimt
 - 2 TL Rosenwasser
 - Pflanzenöl, zum Frittieren
- Für den Rosenwasser-Sirup:** Für den Rosenwassersirup eine halbe Zitrone auspressen. Anschließend 1 TL Zitronensaft, Zucker und 200 ml Wasser ca. 15 Minuten aufkochen. Zum Schluss das Rosenwasser hinzugeben und erkalten lassen. Vor dem Servieren den erkalteten Sirup über die Crêpes geben. Mit Pistazien garnieren.
- 200 g Zucker
 - 1 Zitrone
 - 2 EL Rosenwasser
 - Pistazien, zum Garnieren

Für den Granatapfel-Glühwein: Orange heiß waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden.
1 Orange Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
1 Vanilleschote Wein, Rum, Granatapfelsaft, Zucker, Nelken, Orangenscheiben,
500ml Rotwein Vanillemark und Vanilleschote erhitzen.
50 ml Rum Punsch durch ein Sieb in Gläser füllen.
500 ml Granatapfelsaft Rosinen zum Schluss reingeben.
3 EL Zucker
5 Gewürznelken
100 g Rosinen

Zucchini-Pfannkuchen mit Sauerrahm-Dip & Arabische Crêpes mit
Walnuss-Zimt-Füllung und Rosenwasser-Sirup & Granatapfel-Glühwein
auf zusammen anrichten und servieren.



Herbert Bernhardt

Lachs-Gemüse-Pflanzerl auf Kartoffel-Orangen- Meerrettich-Rösti mit Rucola-Salat & Gefüllte Blätterteig-Schnecken & Heiße Caipi

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Gemüse-Pflanzerl:

200 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
 1 Zwiebel
 1 Stange Lauch
 1 Möhre
 1 Ei
 200 g Semmelbrösel
 1 EL süßer Senf
 1 EL scharfer Senf
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachsfilet kalt abbrausen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Lauch putzen, Möhren schälen und Enden entfernen. Lauch und Möhren in Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln, Lauch und Möhren kurz andünsten. Lachs, Gemüsewürfel, Ei, Semmelbrösel, süßen und scharfen Senf vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Pflanzerl formen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz anbraten.

Für die Kartoffel-Orangen- Meerrettich-Rösti:

2 große festkochende Kartoffeln
 1 Orange
 ½ Stange Meerrettich
 Muskatnuss, zum Reiben
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trocknen und grob raspeln. Orange waschen, trockenreiben und Zesten abziehen. Meerrettich schälen und fein reiben. Kartoffelraspel, Meerrettich und Orangenzenen vermengen, mit Muskatnuss abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu Rösti formen und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für den Rucola-Salat:

1 Bund Rucola
 100 g gehobelte Mandeln
 3 EL Sauerrahm
 2 EL Weißweinessig
 2 EL Rapsöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten. Sauerrahm, Weißweinessig und Rapsöl zu einem Dressing vermengen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola mit Dressing vermengen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Für die Blätterteig-Schnecken

1 Rolle Blätterteig, aus dem Kühlregal
 2 Bananen
 2 Eier
 100 ml Milch
 100 g flüssiger Blütenhonig
 200 g Doppelrahm-Frischkäse
 150 g Nuss-Nougat-Crème
 2 EL gehackte Mandeln
 2 EL Back-Kakao
 2 TL Zucker

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und mit Nuss-Nougat-Crème bestreichen. Bananen schälen, in dünne Streifen schneiden und die Hälfte des Blätterteiges damit belegen. Milch, Honig, Frischkäse, Mandeln, Kakao und Zucker vermengen und Blätterteig-Hälfte damit bestreichen. Blätterteig zusammenklappen, Enden gut festdrücken und zur Schnecke formen. Eier trennen. Gefüllte Blätterteig-Schnecken mit Eigelb bepinseln und im Ofen 12 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur

Die Orange schneiden.

2 EL Kokosraspel
1 Orange

Für die heiße Caipi: Limetten halbieren und in Scheiben schneiden. 2 Scheiben für die Garnitur beiseitelegen. Den Rest mit einem Stößel zerdrücken. 5 TL
2 Limetten braunen Zucker, Limettensirup und Cachaca zugeben.
6 TL brauner Zucker
2 TL Limettensirup Feuchten Glasrand in übrigem braunen Zucker tauchen. Alle übrigen
8 cl Cachaca Zutaten in die Gläser geben. Wasser erhitzen und Gläser mit heißem,
2 Stängel Minze nicht kochendem Wasser aufgießen. Kurz ziehen lassen. Mit Minze
garnieren

Lachs-Gemüse-Pflanzerl auf Kartoffel-Orangen-Meerrettich-Rösti mit Rucola-Salat & Gefüllte Blätterteig-Schnecken anrichten. Heiße Caipi mit Minze und Limettenscheiben garnieren zusammen servieren.