

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Diego Serratos

Mexiko-Burger mit Rindfleisch, Guacamole und Habanero-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindfleisch-Patty:

400 g Rinderhack
 1 mittelgroße Tomate
 1 rote Zwiebel
 1 Ei
 6 cl Mezcal (Agavenschnaps)
 ½ Bund Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Zwiebel abziehen und feinhacken. Tomate abbrausen, trocken tupfen und ebenfalls feinschneiden. In eine große Schüssel geben. Hack, Ei, Mezcal, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzugeben und zu Pattys formen.

Für die Guacamole:

2 reife Avocados
 2 Tomaten
 1 rote Zwiebel
 ½ Bund Koriander
 ½ Limette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Avocados schälen, entkernen und in einer tiefen Schüssel mit einer Gabel etwas zerdrücken. Limette auspressen. Den Saft der ½ Limette sofort dazu geben - um die Pigmentierung der Avocado zu vermeiden. Die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Tomaten abbrausen, trocken tupfen, sehr klein schneiden und mit Avocado, Zwiebel und Koriander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

1 frische gelbe Habanero-Chili
 1 Ei
 1 Zitrone
 1 TL Senf
 250 ml Sonnenblumenöl
 1 TL Agavendicksaft
 „Sal con gusano“ (Agave Worm Salt)
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

½ Habanero-Chilischote sehr kleinhacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei, Zitronensaft, Senf, Öl und Pfeffer der Reihe nach in einen zylindrischen Rührbecher geben und einen Pürierstab auf den Boden stellen. Den Pürierstab auf der höchsten Stufe einschalten und langsam nach oben ziehen bis eine homogene Masse entstanden ist. Die kleingehackte Habanero-Chili sowie ca. 1 TL Agavendicksaft und 1 Priesse des Agave Worm Salt hinzufügen. Zum Schluss alles noch einmal mit dem Pürierstab durchmischen.

Für den Burger:

2 Hamburger Brötchen ohne Sesam
 1 große Tomate
 4 Scheiben Manchego-Käse (mittelreif)
 1 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pattys in einer Pfanne mit Öl braten und nach dem wenden, eine Scheibe Manchego drauf schmelzen lassen. Die Brötchen mit etwas Butter in der Pfanne kurz anrösten. Auf dem Deckel einen Löffel der Guacamole verteilen. Auf dem Unterteil die Mayonnaise verteilen. Das Fleischpatty und eine Scheibe Tomate mit Salz und Pfeffer auf die Unterseite legen und mit dem Deckel zuklappen. An der Seite etwas der Guacamole, bzw. der Mayonnaise zum nachwürzen verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Diego Serratos

Churros mit Zimt und Zucker und Tequila-Chili-Schokoladensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Churros: 1 TL Zimt und Zucker in einer Schale vermengen.
 200 g Weizenmehl 200 ml Wasser in einem Topf zum kochen bringen, Butter und Salz zugeben. Mehl hinzufügen und schnell mit einem Schneebesen verrühren.
 3 Eier Es sollte sich ein klumpenfreier Brandteig bilden.
 70 g Butter Eier und 2 TL Zimt zugeben und unterrühren.
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren Den Brandteig in einem Spritzbeutel füllen und mit der erwünschten in das heiße Fett einspritzen. Wenn sie goldbraun gefärbt sind aus dem Fett entnehmen, abtropfen lassen und schnell in der Schale mit dem Zucker und dem Zimtpulver wenden.

Für die Sauce: Kakaobutter im Wasserbad zusammen mit der „El Mayordomo“ Chocolate und der 60%-Kakao-Schokolade schmelzen. Eine kleine Priesse des Piquin-Chilis hinzufügen. Sobald alles flüssig ist, mit dem Tequila vermengen und in einem Schälchen auf einem Teller neben den Churros servieren.
 10 cl Tequila
 50 g Kakaobutter
 Trinkschokolade „El Mayordomo“ (Classico)
 2 Würfel Schokolade (60% Kakao)
 1 TL „Piquín“ Chili Pulver

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker

Lachsfilet auf Gemüsebett mit Karamell-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsfilet: Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.
 2 Lachsfilets à 200 g (ohne Haut) Grüne Spargelenden abschneiden und in 2cm große Stücke schneiden.
 100 g Grüner Spargel Karotten schälen und in 2cm große Stücke schneiden. Zuckerschoten
 100 g Zuckerschoten waschen und putzen. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Stücke
 100 g Karotten schneiden. Das vorbereitete Gemüse in einem Topf mit kochendem
 1 Bund Frühlingszwiebeln Salzwasser kurz bissfest kochen. Anschließend in Eiswasser geben.
 2 Knoblauchzehen Lachsfilet waschen und trocken tupfen, Gräten ziehen. Knoblauch schälen
 20 ml Weißwein und fein hacken. Dill abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Butter
 1 Zitrone mit Dill und Knoblauch in einer Schüssel verrühren. Den Bratschlauch an
 50 g Butter einem Ende verschließen. Das gekochte Gemüse im Bratschlauch
 ½ Bund Dill verteilen. Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen die Butter auf dem
 Eiswasser Lachsfilet verteilen und auf das Gemüsebett legen. Zitrone in Scheiben
 Salz, aus der Mühle schneiden und 2 Scheiben in den Bratschlauch legen. Den Weißwein
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle ebenfalls in den Bratschlauch geben und verschließen. Im vorgeheizten
 Backofen für ca. 17 Minuten garen.

Für die Karamellkartoffeln: Drillinge waschen und trocken tupfen. In Spalten schneiden und in einem
 150 g Drillinge Topf mit Salzwasser ca. 12 Minuten kochen Drillinge abgießen und
 50 g Puderzucker ausdämpfen lassen. Anschließend eine Pfanne mit Butter aufsetzen und
 2 EL Butter Drillingen zugeben. Puderzucker über die Drillinge geben und
 karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker

Zitronen-Rosmarin-Sorbet

Zutaten für zwei Personen

Für das Sorbet: Von einer Zitrone Zesten reißen, die anderen auspressen. In einem Topf 200 g weißer Rohrzucker 500 ml Wasser und den Zucker geben und so lang kochen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Zesten und den Rosmarin zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen ins Eiswasser tauchen. Zitronensaft und 150 ml Sekt zugeben. In die Eismaschine füllen bis das Sorbet gut gefroren ist.

4 Zweige Rosmarin
4 Zitronen
Eiswürfel

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Ost

Portobello-Steaks mit Chimichurri, Champignon-Quinoa, Räuchertofu und Erbsen

Zutaten für zwei Personen

Für das Chimichurri:

- ¼ rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 Limetten
- 30 g glatte Petersilie
- 30 g Koriander
- 200 ml Olivenöl
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise geräuchertes Paprika Pulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- Bunter Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Petersilie und Koriander abbrausen, trocken wedeln und in einem Mixer zermahlen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und dazugeben. Zitrone und Limetten halbieren, Saft auspressen und in den Mixer geben. Olivenöl und Gewürze ebenfalls dazugeben und alles mixen.

Für die Marinade:

- 80 ml Balsamico Essig
- 60 ml Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel
- ¾ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Sojasauce
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren.

Für die Portobello Steaks:

- 2 große Portobello Pilze
- Olivenöl, zum Anbraten

Pilze putzen und in der Marinade auf jeder Seite für 5 Minuten einlegen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen und Portobellos darin grillen.

Für das Champignon-Quinoa:

- 150 g Quinoa
- 125 g Räuchertofu
- 100 g Tiefkühl Erbsen
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 g Parmesan
- 2 EL Sojasauce
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Gemüsefond
- Olivenöl, zum Anbraten

Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Tofu darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, feinschneiden, dazugeben und weiterbraten. Quinoa unterrühren und braten. Erbsen dazugeben. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Mit Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Sojasauce und Thymian abschmecken. Parmesan reiben und zum Schluss dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Ost

Ziegenkäse-Creme mit Himbeer-Rote-Bete-Coulis

Zutaten für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Creme: Die Schlagsahne und den Zucker steif schlagen.
175 g Schlagsahne Ziegenkäse hinzugeben und zu einer lockeren Creme schlagen.
25 g Zucker
75 g Ziegenfrischkäse

Für die Himbeer-Rote-Bete-Coulis: Im Mixer Himbeeren mit Rote Bete und Zucker fein pürieren.
125 g frische Himbeeren Im Glas schichten - erst Ziegenkäse Creme, dann Coulis dann Ziegenkäse
1/2 kleine Rote Bete Creme und zum Schluss nochmal Coulis. Mit Minze garnieren.
1 EL Zucker
Frische Minze, zum Garnieren

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.