

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Vom Grill" mit Nelson Müller**



Ilona Chaudhry

**T-Bone-Steak mit Tomatenbutter, Kartoffeln am Spieß
und Pflücksalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
2 T-Bone-Steaks à 400 g
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steaks am Knochen entlang mit einem sehr scharfen Messer etwas einschneiden, mit etwas Öl bestreichen und ohne zu würzen auf den heißen Grill legen, sodass ein schönes Branding entsteht. Etwa 3 Minuten von beiden Seiten, danach indirekt etwas weiter ruhen lassen. Am besten ein Grillthermometer benutzen und auf 58 Grad Kerntemperatur ziehen lassen. Je nach Dicke der Steaks ist das ungefähr 15 Minuten. Vor dem Servieren das Fleisch nach Geschmack würzen.

Für die Kartoffeln:
8 Drillinge
Salz, aus der Mühle

Die gewaschenen Kartoffeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser vorgaren.
Je vier Drillinge auf einen Holzspieß aufstecken und auf dem Grill etwa 8 Minuten rundum grillen.

Für die Tomatenbutter:
250 g weiche Salzbutter
2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln
Salz, aus der Mühle

Die Butter mit Tomatenmark Knoblauch und Salz in der Moulinette cremig aufschlagen. Die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren, klein würfeln und unter die Butter rühren.

Für den Salat:
150 g Pflücksalat
50 g kernlose weiße Trauben
3 EL heller Traubensaft
2 EL weißer Balsamico
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Olivenöl

Den Salat gut waschen und trocken schleudern. Traubensaft, Balsamico, Senf und Olivenöl zu einem cremigen Dressing verrühren und kurz vor dem Anrichten über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ilona Chaudhry

Erdbeeren vom Grill mit Marshmallows und Minz-Sand

Zutaten für zwei Personen

Für die Erdbeeren:
6 große Erdbeeren
6 Marshmallows
2 EL brauner Rohrzucker
¼ Bund Minze

Braunen Rohrzucker und Minze in einer Moulinette fein mixen. Die Erdbeeren darin rundum wälzen.

Die Erdbeeren mit Marshmallows auf einem Zahnstocher aufspießen.

Für den Minz-Sand:
4 EL Pankobrösel
¼ Bund Minze

Die Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Die Pankobrösel mit Minze in einer Moulinette zu feinem Sand mixen.

Die Marshmallows mit dem feinen Sand garnieren und im Ganzen auf den Grill geben.

Für die Basis:
4 TL Schmand
1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Den Schmand mit Vanille und Puderzucker vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, dafür die gegrillten Spieße auf die Schmandbasis setzen und servieren.



Florian Becker

Selbstgemachte Currywurst mit Kartoffelwedges

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst:

- 1 Schweineschulter à 300 g
- 1 Schweinebauch ohne Schwarte à 300 g
- 1 Schafsdarm
- ½ Zitrone, davon der Abrieb
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Lorbeerblatt
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 3 Pimentkörner
- 1 TL Kümmelsamen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch etwa 30 Minuten ins Gefrierfach geben, in Würfel schneiden und durch den Fleischwolf lassen.

Pfeffer, Pimentkörner, Salz, Kümmel und Lorbeer in einer Pfanne erhitzen. Aus der Pfanne nehmen und mörsern. Die gemörserten Gewürze sowie Petersilie und Zitronenabrieb zum Fleisch geben und nochmal in den Fleischwolf geben.

Den Darm auf einen Wurstbefüller ziehen und mit der Bratwurstmasse füllen. Die Würste nach etwa 10 cm abbinden und auf dem Grill 5 Minuten kross anbraten.

Für die Currysauce:

- 2 EL Currypulver
- 500 g passierte Tomaten
- 200 g Ketchup
- 30 g Tomatenmark
- 1 TL Sambal Oelek
- 75 g Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rohrzucker
- 50 ml Rinderfond
- 1 EL flüssiger Honig
- 20 g Apfelessig
- 30 g Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter leicht anbraten. Etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Das Currypulver unterrühren.

Tomaten, Tomatenmark und Ketchup mit Sambal Oelek, Rinderfond, Honig und Essig dazugeben und kräftig salzen.

Die Currysauce einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. In einem Standmixer die Zutaten zu einer cremigen Sauce aufmixen.

Für die Kartoffeln:

- 10 Drillinge
- 2 Zweige Thymian
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- ½ TL gemahlene Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- Maldon Sea Salt, zum Abschmecken

Die Kartoffeln waschen. In Viertel schneiden und mit Olivenöl und Thymian marinieren. Direkt Grillen bei kleinster Hitze. Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden. Die fertigen Kartoffeln mit grobem Meersalz aus der Mühle würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

Warme Mascarpone vom Grill mit Honigfeigen

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone:

- 200 g Mascarpone
- 1 Zitrone, davon der Saft und Zesten
- 20 ml Rum
- 2 Eier
- 1 TL Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise feines Salz

Für die Feigen:

- 4 Feigen
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 EL gehobelte Mandeln

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Die Zitrone waschen, reiben, halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Eier trennen. Eigelb mit Mascarpone, Vanillemark, Zucker, Rum, Zitronensaft und -zesten verrühren. Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben.

Die Masse in ein hitzebeständiges Glas geben und bei 200 Grad auf den Grill geben, sodass die Oberfläche schön gebräunt wird.

Die Feigen waschen.

Honig mit Mandeln in einem kleinen Topf erhitzen. Die Feigen darin wenden und auf dem Grill kross grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker

Glasierte Entenbrust mit BBQ-Sauce und Gemüsebeet

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:
 2 Entenbrüste à 140 g
 75g Aprikosenkonfitüre
 2 EL Sojasauce
 1 Knolle Ingwer à 2 cm
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen Entenbrust mit der Hautseite auf den Grill legen und ca 5 Minuten grillen danach Deckel schließen und bei ca 160 Grad für 20 Minuten garen. Ingwer schälen und fein reiben mit Konfitüre und Sojasauce verrühren nach ca. 10 Minuten mit der Konfitüren Mischung die Entenbrust bestreichen

Für das Gemüse:
 100 g Champignons
 1 gelbe Paprika
 1 rote Paprika
 1 Zucchini
 2 Knoblauchzehen
 3 Frühlingszwiebeln
 1 Zitrone
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
 3 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikaschote waschen Kerne und weiße heute entfernen und in Würfel schneiden Zucchini waschen und der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden frühlingszwiebeln putzen und in ca 3 cm lange Stücke schneiden Champignons putzen und vierteln Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden in eine Schüssel Olivenöl Thymian Rosmarin Zitronensaft Paprikapulver Salz und Pfeffer verrühren ein Stück Alufolie ca 30 x 30 cm auf einen Tisch legen auf die Alufolie das Gemüse legen und die Alufolie zu einem Päckchen formen nun die Marinade zugeben und das Päckchen verschließen das Päckchen auf den Grill für ca. 15 Minuten grillen

Für die Sauce:
 200 g Tomatenmark
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 4 EL Honig
 4 EL Balsamico
 3 EL Melasse
 3 TL Rauchsatz
 1 TL Pimentón
 1 TL Cayennepfeffer
 250 ml Gemüsefond
 40 ml Whiskey

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden in eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Tomatenmark leicht anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, mit Gemüsefond ablöschen und etwas einköcheln lassen. Honig, Balsamico, Melasse und Rauchsatz zugeben und für ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren Whiskey zugeben und mit Rauch Salz und Cayennepfeffer abschmecken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker

Gegrilltes Vanille-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das gegrillte Eis:

- 2 Platten Blätterteig
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 600 g Sahne
- 600 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 40 ml Erdbeerlikör
- 60 g Puderzucker
- 6 Eier
- 10 Erdbeeren
- 1 Zitrone

Den Ofen auf 200 Grad Grill und einen weiteren auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig in einer kleinen Ofenform zu einem Körbchen backen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen in einer Schüssel Sahne steif schlagen. Vanilleschote halbieren und das Mark raus kratzen das Mark zu der Sahne geben alles zusammen mit der Milch verrühren die Masse in die Eismaschine und ca. 30 Minuten cremig rühren lassen. Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden mit Zitronensaft und Erdbeerlikör beträufeln. Sechs Eier trennen und das Eiweiß mit dem Puderzucker sehr steif schlagen die Torteletts mit Erdbeeren belegen und eine Kugel Vanilleeis darauf geben nun das Eis mit dem Eischnee vollständig umhüllen und im vorgeheizten Grill für 2 Minuten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.