| Die Küchenschlacht - Menü am 24. Juni 2016 |
„Finale“ mit Nelson Müller

Final-Vorspeise: „Tiefseecrevetten-Cocktail mit Mango-Tomatenmayonnaise auf Römersalat“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für den Tiefseecrevetten-Cocktail:

50 g	Tiefseecrevetten, küchenfertig
50 g	Römersalat
2 Scheiben	Weißbrot

Für die Mayonnaise:

1	Thaimango (alternativ normale Mango)
1	Tomate
0,02 cl	Cognac
5 g	Ketchup
10 g	saure Sahne
2	Eier
½	Limette
1	Zitrone
3 g	Estragon
100 ml	Pflanzenöl
1 EL	Essig
2 TL	Senf
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Cayennepfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

	Shiso Kresse, zum Garnieren

Zubereitung

Für die selbstgemachte Mayonnaise Eier trennen und den Saft einer halben Limette auspressen. Eigelb, Senf, Essig und Limettensaft mit dem Pürierstab aufschäumen. Anschließend Pflanzenöl tröpfchenweise unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Cocktailsauce Ketchup mit selbstgemachter Mayonnaise und saurer Sahne vermischen. Zitrone halbieren und einige Spritzer zusammen mit dem Cognac zur Cocktailsauce zugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Mango schälen, vom Kern befreien und in Stücke schneiden. Tomate waschen, vom Grün befreien, Haut abziehen und fein würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mango, Tomate und Estragon zur Cocktailsauce zugeben.

Crevetten abspülen und trockentupfen. Anschließend unter die Cocktailsauce heben.

Weißbroträndер entfernen und das Brot würfeln. In einer Pfanne kurz anrösten.

Römersalat waschen, trockenschleudern und fein schneiden.

Salat in kleines Schälchen füllen, den Tiefseecrevetten-Cocktail darauf geben, mit Shiso-Kresse und Brotwürfel garnieren, anschließend servieren.

Final-Hauptspeise: „Entrecôte mit Guacamole und BBQ-Bohnensalat“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2	Entrecôtes, à 200 g
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Guacamole:

1	reife Avocado
1	Limette
1	Chilischote
	Salz, aus der Mühle

Für den Barbecue-Bohnensalat Salat:

100 g	grüne breite Bohnen
50 g	vorgekochte rote Bohnen aus der Dose
50 g	vorgekochte weiße Bohnen aus der Dose
50 g	Mais, aus der Dose
1	Tomate
25 g	rote Zwiebel

Für das Dressing:

1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Tomaten-Essig
3 Stängel	Bohnenkraut
3 EL	Olivenöl
	Räuchersalz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen.

Für das Entrecôte Fleisch waschen, trocken tupfen, portionieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Guacamole Avocado halbieren, entkernen und die Hälften mit einem Löffel aus der Schale heben. Eine Hälfte der Avocado in feine Würfel schneiden. Die andere Hälfte im Mixer zerkleinern und mit den Würfeln mischen. Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und fein würfeln. Limette halbieren und Saft einer halbe Limette auspressen. Guacamole mit Chili, Salz und Limettensaft abschmecken.

Für den Barbecue-Bohnensalat grüne Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in kochendem Wasser garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Tomate waschen, vom Grün befreien und vierteln. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Tomate und Zwiebel mit Mais, roten und weißen Bohnen sowie grünen Bohnen zum Salat vermengen.

Für das Dressing Knoblauch abziehen und pressen. Aus Tomaten-Essig, Olivenöl, Knoblauch, Räuchersalz, Bohnenkraut und Pfeffer ein Dressing anrühren und über den Salat geben.

Entrecôte mit Guacamole und BBQ-Bohnensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

„Gegrillte Caprese mit Pesto“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die gegrillte Caprese:

4	reife Tomaten
100 g	Mozzarella
1 Bund	Basilikum

Für das Pesto:

50 g	Parmesan
50 g	Pinienkerne
100 ml	Olivenöl

Für die Garnitur:

Shiso Kresse, zum Garnieren

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für die gegrillte Caprese Tomaten am Strunk einkreuzen, blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Tomate abziehen, Tomate halbieren und Kerne entfernen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und die Hälfte der Blätter fein hacken. Mozzarella klein schneiden und mit dem gehackten Basilikum vermischen. Mit Salz abschmecken. Mozzarella-Basilikum-Mischung in halbierte Tomaten füllen und etwas Olivenöl drüber geben.

Die gefüllten Tomaten in eine heiße Pfanne ohne Fett geben. Pfanne abdecken bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Für das Pesto die restlichen Basilikumblätter zusammen mit Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl in einen Mixer geben und mit Salz abschmecken.

Das Pesto abschließend über die Tomaten geben.

Gegrillte Caprese mit Pesto auf einem Teller anrichten, mit Shiso Kresse garnieren und servieren.