

| Die Küchenschlacht - Menü am 25. August 2016 |
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Hauptgang: „Lammlachs mit Macadamia-Kruste, Kartoffel-Rosette und Estragon-Öl“ von Tobias Beck

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2	Lammlachs, á 300 g
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
4 EL	Olivenöl
3 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salzflocken, zum Würzen

Für die Macadamia-Kruste:

20 g	gehackte Macadamianüsse
15 g	Macadamiacreme
10 g	gemahlene Mandeln
20 g	Panko-Mehl
30 g	Semmelbrösel
1 TL	gemahlener Majoran
1 TL	Worcestersauce
1 TL	Kräuter der Provence
60 g	Butter

Für die Kartoffel-Rosette:

2	große, festkochende Kartoffeln
50 g	Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Estragon-Öl:

50 g	Estragon
50 g	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Nuss-Kruste Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Lammfleisch einen zweiten Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Lammlachse ungewürzt in Öl von beiden Seiten heiß anbraten. Anschließend mit dem Fleischthermometer in den Ofen geben. Circa 20 Minuten bis zu 53 Grad Kerntemperatur garen.



Für die Kartoffelrosetten zwei Kartoffeln schälen und mit einem Gurkenhobel dünn aufschneiden. In einer Pfanne rosettenförmig anlegen. In etwas Butter von beiden Seiten braten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Nusskruste Worcestersauce, Majoran, Kräuter der Provence, Butter, Semmelbrösel, Panko-Mehl, gemahlene Mandeln, Macadamiacreme und Macadamianüsse in einer Schüssel vermengen, plattieren und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten backen.

Den Estragon zusammen mit dem Olivenöl in den Standmixer geben und mixen, danach etwas salzen. Das Öl durch ein feines Sieb durchpressen und die Flüssigkeit in eine Schüssel geben. Anschließend Schüssel ins Eiswasser stellen.

Für die Lammlachse Butter in die Pfanne geben und Knoblauch abziehen. Lamm mit dem angedrückten Knoblauch und Rosmarin- und Thymianzweig in der Pfanne schwenken. Anschließend die Lammlachse herausnehmen und kurz ruhen lassen. Danach ein schönes Stück schräg anschneiden. Die Nusskruste nun jeweils auf der angebratenen Seite andrücken.

Die Kartoffel-Rosette mit Lammlachs und Estragon-Öl auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit Salzflöckchen würzen und anschließend servieren.



Dessert: „Basilikum-Limetten-Sorbet und marinierte Erdbeeren mit Mozzarella-Espuma“ von Tobias Beck

Zutaten für zwei Personen

Für das Sorbet:

250 g Sekt
10 Stängel Basilikum
115 g Läuterzucker
1 EL Bindemittel
1 Limette

Für die marinierten Erdbeeren:

250 g frische Erdbeeren
4 EL Erdbeermark
2 EL Olivenöl
1 EL Puderzucker
 Basilikumkresse, zum Garnieren

Für den Mozzarella-Espuma:

110 g Büffelmozzarella
60 g abgetropftes Mozzarellawasser
80 g Milch
35 g Bindemittel
2 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Sorbet Basilikum abzupfen und mit Sekt, Läuterzucker und Bindemittel mixen. Mit dem Saft und Abrieb einer Limette vermengen, in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für den Espuma Büffelmozzarella, Mozzarellawasser, Milch, Bindemittel, Zucker und etwas Salz pürieren. In die Espumafflasche geben, eine Kapsel einspeisen, stark schütteln und kalt stellen.

Für die Erdbeermarinade das Erdbeermark mit Olivenöl und Puderzucker vermengen. Erdbeeren waschen und vierteln. Danach in der Marinade einlegen.

Das Sorbet auf Tellern anrichten. Die marinierten Erdbeeren mit dem Mozzarella-Espuma daneben geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Basilikumkresse garnieren und zusammen servieren.



Hauptgang: „Gefüllte Perlhuhnbrust mit grünen Tagliatelle und Erdnuss-Pesto“ von Wolfgang Heidkamp

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

2	Perlhuhnbrüste á 180 g
100 g	Katenspeckwürfel
150 g	Crème fraîche
250 ml	Hühnerfond
100 ml	Weißwein
50 ml	Sesamöl
2 Zweige	Thymian
4 Blätter	Salbei
100 g	grüne, eingelegte Pfefferkörner
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tagliatelle:

150 g	Hartweizengrieß
150 g	Weizenmehl
150 g	frischer Spinat
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Für das Erdnuss-Pesto:

60 g	gesalzene Erdnusskerne
50 g	Parmesan
50 g	Koriandergrün
50 ml	Erdnussöl

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spinat waschen und trockentupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spinat darin bei mittlerer Hitze garen. Abschließend abkühlen lassen und kleinschneiden.

Mehl und Hartweizengrieß vermengen, auf der Arbeitsfläche häufen und Mulde in der Mitte formen. Etwas Salz darüber geben und untermengen. Kleingehackten Spinat dazugeben und ebenfalls untermengen. Mit angefeuchteten Händen die Masse etwa fünf bis zehn Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einem flachen Fladen formen und durch die mit Mehl bestäubte Walze der Nudelmaschine drehen. Den Vorgang wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer mit einem leicht feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen. Flachen Teig in zwei bis drei Zentimeter lange Pasta-Streifen schneiden. Pasta im Salzwasser kochen.



Für die Perlhuhn-Füllung Crème fraîche und Katenspeck vermengen. Salbei und Thymian waschen, trockentupfen. Blätter vom Stiel zupfen, klein schneiden und mit Crème fraîche und Katenspeck vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Perlhuhnbrust Hühnerbrüste waschen und trockentupfen. Je eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit Crème-fraîche-Mischung füllen. Taschen mit je vier kleinen Spießen verschließen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und gefüllte Hühnerbrüste darin von beiden Seiten für etwa vier Minuten anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen warmhalten.

Grüne Pfefferkörner zerdrücken. Gemeinsam mit Hühnerfond und Weißwein in einer Pfanne erhitzen und etwas einkochen lassen. Perlhuhnbrüste dazugeben und in der Pfanne wenden.

Für das Erdnuss-Pesto Koriandergrün waschen und trocken schleudern. 40 Gramm abwiegen und grob schneiden. Parmesan reiben. Korianderstücke, Parmesan mit Erdnüssen und Erdnussöl in einer Moulinette zu Pesto zerkleinern.

Perlhuhnbrust aus der Sauce nehmen und in der Mitte anschneiden.

Die Perlhuhnbrust mit Tagliatelle und Erdnuss-Pesto auf Tellern anrichten. Perlhuhnbrust mit Pfeffer-Sauce beträufeln, mit Koriander garnieren und servieren.



Dessert: „Frittierte Banane am Spieß mit Schoko-Erdnuss-Glasur und beschwipsten Sternfrüchten“ von Wolfgang Heidkamp

Zutaten für zwei Personen

Für die frittierten Bananen mit Sternfrüchten:

4	Baby-Bananen
4	Sternfrüchte
1	Ei
30 ml	Whisky
4 EL	Blütenhonig
1 Prise	Backpulver
100 g	Mehl
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz, aus der Mühle
	Öl, zum Frittieren

Für die Schoko-Erdnuss-Glasur:

50 g	ungesalzene Erdnusskerne
80 g	Zartbitterschokolade
1	kleine Limette
1 TL	Sesamöl

Zubereitung

Öl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Sternfrüchte diese waschen, trockentupfen und in circa zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Blütenhonig im Whiskey auflösen, vermengen und Sternfrüchte damit marinieren.

Für die Bananen-Spieße Limette halbieren und auspressen. Bananen schälen und mit Limettensaft beträufeln. Banane aufspießen.

Zum Frittieren einen Teig herstellen. Dafür Ei mit Zucker, Salz und Backpulver verquirlen. Während des Rührens langsam Mehl dazu geben. Solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Bananen-Spieße im Teig wenden, ins heiße Öl geben und in einer Fritteuse goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier legen und Fett abtropfen lassen.

Für die Glasur Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Erdnüsse fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und gehackte Erdnüsse darin braun rösten. Danach abkühlen lassen.

Bananen-Spieße zur Hälfte in die Schokolade tauchen und mit Erdnüssen bestreuen.

Bananenspieße mit Schoko-Erdnuss-Glasur und beschwipsten Sternfrüchten auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Calamari mit Reisfüllung und Basilikumbutter auf einem Salat-Bett“ von Regine Wroblewski

Zutaten für zwei Personen

Für die Calamari:

4	Tintenfischtuben á 90 g, küchenfertig
1 Zehe	Knoblauch
100 ml	trockener Weißwein
70 ml	Fischfond
1 EL	Olivenöl
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Reisfüllung:

50 g	Langkornreis
2	Tomaten
1	Schalotte
½ Zehe	Knoblauch
1	Zitrone
1 EL	Crème fraîche
100 ml	Gemüsefond
1 EL	Olivenöl
½ Bund	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Basilikumbutter:

35 g	warme Butter
½ Bund	Basilikum
1	Zitrone
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Salat-Bett:

200 g	Feldsalat
200 g	Rucola

Zubereitung

Für die Calamari diese abspülen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Calamari mit einer halben Knoblauchzehe kurz anbraten. Danach mit Wein und Fischfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Ganzes mit in die Pfanne geben. Calamari-Pfanne für etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Danach abtropfen.

Für die Reisfüllung einen halben Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und halbieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauchhälfte und Schalottenwürfel in der Pfanne glasig dünsten.



Reis zugeben, kurz mitdünsten, mit Gemüsefond ablöschen und bei kleiner Hitze quellen lassen. Danach abtropfen.

Tomaten waschen, entkernen und fein würfeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Die Hälfte des gehackten Basilikums mit Tomaten, Creme fraîche und gekochtem Reis vermengen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Reisfüllung mit Salz und Pfeffer und eventuell einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Basilikumbutter etwas Schale von der Zitrone reiben. Übriges gehacktes Basilikum mit Butter, Zucker und Zitronenabrieb gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte und etwas abgekühlte Calamari mit der Reismischung füllen und mit Holzspießen gut verschließen, dann dünn mit dem restlichen Öl bestreichen. Anschließend Öl in einer Grillpfanne erhitzen und gefüllte Calamari darin rundherum bräunen

Für das Salat-Bett Feldsalat und Rucola waschen, trockenwedeln und kleinschneiden. Anschließend vermengen.

Calamari mit Reisfüllung auf dem Salat-Bett auf Tellern anrichten. Basilikumbutter auf den Calamari schmelzen lassen und servieren.



Dessert: „Apfel-Quark-Plinsen mit Preiselbeersahne und Mandelkrokant“ von Regine Wroblewski

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfel-Quark-Plinsen:

1	kleiner Apfel
1	Zitrone
250 g	Magerquark
1	Ei
30 g	Zucker
75 g	Mehl
20 g	Kartoffelmehl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für die Preiselbeersahne:

1 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
150 ml	Schlagsahne

Für den Mandelkrokant:

50 g	gehobelte Mandeln
1 EL	Getreideflocken
1 Prise	Zimtpulver
1 TL	brauner Zucker

Zubereitung

Für die Apfel-Quark-Plinsen Apfel schälen und würfeln. Zitrone halbieren und auspressen. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Ei und Zucker schaumig schlagen. Quark, Mehl, Kartoffelmehl und Salz unterrühren. Apfelwürfel unter den Quarkteig heben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Quarkteig mit einem Löffel fladenförmig in die Pfanne setzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Preiselbeersahne Sahne steif schlagen und Preiselbeeren unterheben.

Für den Mandelkrokant Zucker, Zimt und Getreideflocken mit Mandeln in einer Pfanne erhitzen und Mandeln hellbraun rösten. Danach abkühlen lassen und zerbröseln.

Apfel-Quark-Plinsen mit der Sahne und dem Krokant auf Tellern anrichten und servieren.