

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2024 ▪  
Tagesmotto „10 Zutaten“ mit Nelson Müller

**Geschenkte Zutaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer**

1. Zwetschgen
2. Topfen
3. Eier
4. Weizenmehl
5. Panko
6. Sahne
7. Milch
8. Butter
9. Vanilleschote
10. Brauner Zucker



Lena Rath

**Zwetschgenknödel mit Butterbröseln, Zwetschgenröster, Vanille-Eis und Karamelfäden**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Zwetschgenknödel:**  
4 frische „Premium“-Zwetschgen  
250 g Topfen, Magerstufe  
50 g weiche Butter  
1 Ei  
250 g Weizenmehl  
1 Vanilleschote  
3 EL brauner, feiner Zucker  
1 Prise Salz

**Für das Vanille-Eis:**  
7 Eier  
500 ml Vollmilch, 3,5 % Fett  
500 ml Sahne  
2 Vanilleschoten  
225 g brauner, feiner Zucker

Die Zwetschgen entkernen. Zwetschgen in der Mitte mit etwas braunem Zucker füllen. Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen. Topfen, Butter, Ei, Mehl, eine Prise brauner Zucker, Salz und das Vanillemark mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethakenaufsatz zu einem Teig kneten, bis eine zähe Konsistenz erreicht ist. Von dem Teig 1-2 EL abstechen (je nach Größe der Zwetschgen) und die Zwetschge damit umhüllen. Wasser in einem großen Topf aufkochen. Knödel in das heiße Wasser geben und 8-10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die Knödel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Vanillemark aus den Vanilleschoten kratzen. Milch und Sahne mit Schale der Vanilleschote und 125 g braunen Zucker aufkochen. Fünf Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Fünf Eigelb, zwei Volleier und 100 g braunen Zucker in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Die aufgekochte Masse langsam durch ein Sieb zur Ei-Zucker-Mischung geben und das Vanillemark hinzufügen. Die Masse in einem Topf auf mittlerer Stufe zur Rose abziehen. Anschließend in die Eismaschine füllen und erkalten lassen. Zum Anrichten eine Nocke vom Eis bilden, in ein kaltes Gefäß füllen und bis zum Servieren im Eisfach kühl stellen.

**Für den Zwetschgenröster:** Zwetschgen entsteinen. Mark aus der Vanilleschote kratzen. 250 g der  
500 g Zwetschgen Zwetschgen entsaften und den Saft auffangen. Die restlichen  
1 Vanilleschote Zwetschgen in Scheiben schneiden. Braunen Zucker in einem Topf  
2 EL brauner, feiner Zucker karamellisieren lassen und mit dem Zwetschgensaft ablöschen.  
Zwetschgenscheiben und Vanillemark hinzugeben und einkochen lassen.

**Für die Butterbrösel:** Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und anbräunen. Panko  
3 EL Butter hinzugeben und goldbraun rösten.  
200 g Panko

**Für die Karamelfäden:** Den braunen Zucker in einem Topf schmelzen und karamellisieren  
100 g brauner, feiner Zucker lassen. Mit einem Löffel Karamelfäden über ein ausgelegtes Backpapier  
ziehen und auskühlen lassen. Dekoration beiseitelegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

## Geschenkte Zutaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer

1. Steinbeißerfilet
2. Tigergarnele
3. Jakobsmuschel
4. Lauch
5. Knoblauch
6. Krustentierfond
7. Olivenöl
8. Sternanis
9. Piment d'Espelette
10. Safranfäden



Svetozar Savić

### Bouillon mit Steinbeißer, Garnelen, Jakobsmuscheln, Laucheinlage und Lauch-Chips

Zutaten für zwei Personen

#### Für die Bouillon:

250 g Steinbeißerfilet, ohne Haut  
 2 große Tigergarnelen, küchenfertig,  
 ohne Schale & Darm  
 2 Jakobsmuscheln, küchenfertig  
 1 Stange Lauch, mit grünen Blättern  
 1 Knoblauchzehe  
 500 ml Krustentierfond  
 Olivenöl, zum Anschwitzen  
 1 Sternanis  
 5 g Safranfäden  
 Piment d'Espelette, nach Geschmack  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Lauch gründlich putzen, waschen und den weißen Teil fein würfeln.  
 Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln.

In einem Topf einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und den Lauch sowie den Knoblauch sanft anschwitzen. Mit Krustentierfond ablöschen und Sternanis, Salz und Safranfäden hinzufügen. Das Ganze bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Steinbeißerfilet kurz abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fischstücke in den Fond geben und bei mittlerer Hitze 5–6 Minuten ziehen lassen, bis sie zart sind.

In die Jakobsmuscheln ein Muster mit dem Messer reinschneiden.

Garnelen und Jakobsmuscheln in einer separaten Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen und Jakobsmuscheln kurz anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Dann beiseitestellen. Die Suppe abschließend mit Salz und Piment d'Espelette verfeinern.

#### Für die Einlage:

1 Stange Lauch  
 Krustentierfond, zum Ablöschen  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Eiswasser

Lauch sehr gut waschen. Dann das Weiße in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und einen Esslöffel Olivenöl hinzugeben. Sobald das Öl heiß ist, die Lauchringe in die Pfanne legen und anbraten, bis sie an den Rändern eine leichte Bräunung entwickeln. Danach die Hitze auf eine niedrige Stufe reduzieren, mit etwas Fond ablöschen und die Pfanne mit einem Deckel abdecken. Die Lauchringe 10-15 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen, bis sie weich und aromatisch sind. Gelegentlich umrühren, damit sie gleichmäßig garen und nicht anbrennen.

Lauchgrün der Länge nach schneiden und in Julienne schneiden. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Lauchstreifen etwa 30 Sekunden bis 1 Minute blanchieren. Mit einer

Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und sofort in eine Schüssel mit Eiswasser geben, damit der Lauch seine Farbe behält. Anschließend gut abtropfen lassen und bei Bedarf auf Küchenpapier trocken tupfen. Beides dekorativ in tiefen Suppenschalen anrichten.

**Für die Chips:**  
Grünes Lauchblatt, von oben  
Olivenöl, zum Beträufeln  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünes Lauchblatt waschen und in breite Chips schneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen, dann zwischen zwei Lagen Backpapier legen, beschweren und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad für ca. 15 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Chips dekorativ in den Suppenschalen anrichten.

Das Gericht in Suppenschalen anrichten, Bouillon in eine Karaffe füllen, daneben stellen und servieren.



Laut WWF ist **Steinbeißer** aktuell nur bedingt zu empfehlen. Achten Sie beim Kauf auf folgendes Fanggebiet (Stand November 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 : Island (5.a) Wildfang (alle Fangmethoden)

**Tropische Garelen** können Sie aus folgenden Fanggebieten kaufen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

**Jakobsmuscheln** können laut WWF unbedenklich aus folgendem Fanggebiet gekauft werden (November 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt

## Geschenkte Zutaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer

1. Rehrücken
2. Hokkaido-Kürbis
3. Grüne Paprika
4. Ingwer
5. Sojasauce
6. Sahne
7. Milder Weißweinessig
8. Speisestärke
9. Cayennepfeffer
10. Brauner Zucker



Anneke Bohlen

### Rehrücken an süßsaurem Kürbis-Paprika-Gemüse mit Ofenkürbis, Kürbis-Espuma, frittiertem Ingwer und Sojasauce

Zutaten für zwei Personen

#### Für den Rehrücken:

1 küchernfertiger, parierter Rehrücken,  
ohne Knochen  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Beidseitig salzen und pfeffern und in einer sehr heißen Pfanne mit Zugabe von Öl scharf anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Ofen fertig garen. Sobald das Fleischthermometer 52 Grad anzeigt, den Rehrücken aus dem Ofen nehmen. Er zieht durch die Restwärme bis 55 Grad nach. Fleisch ruhen lassen und ggf. bei 45 Grad im Ofen warmhalten.

#### Für das Kürbis-Paprika-Gemüse:

¼ Hokkaido-Kürbis  
2 grüne Paprika  
1-2 cm Ingwer  
60 ml milder Weißweinessig  
Ggf. 1-2 TL Speisestärke  
60 g brauner Zucker  
½ TL Salz

Ingwer waschen, schälen und fein reiben. Eine Paprika waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. 100 ml Wasser, Zucker, Essig, geriebenen Ingwer und die Paprikawürfel in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein mixen. Diesen Sud mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen und einreduzieren lassen.

Hokkaido waschen und die inneren Kerne entfernen. Mit einer Aufschnittmaschine acht sehr feine Scheiben schneiden. Dann ca. 50 g des Hokkaido in feine Würfel schneiden. Würfel und Scheiben im Essigsud garen. Die Scheiben verbleiben ca. 4-5 Minuten im Sud, die Würfel je nach Stärke ca. 7 Minuten. Nach jeweiliger Garzeit den Kürbis beiseitestellen.

Die zweite Paprika waschen, entkernen und mit einem Sparschäler schälen. Die Hälfte der Paprika in feine Würfel schneiden, die andere Hälfte so häufig wie möglich in verschiedengroße „Blätter“ ausstechen. Würfel und Blätter beiseitelegen. Sud nach 15 Minuten durch ein Sieb geben. Die Flüssigkeit zurück in den Topf kippen, aufkochen und mit Stärke andicken. Kürbis-Scheiben sowie Kürbis- Würfel und Paprika-Würfel unterziehen. Aus den Scheiben kleine Trichter rollen und mit den Kürbis-Paprika-Würfeln füllen.

**Für das Kürbis-Espuma:**  
 300 g Hokkaido-Kürbis  
 200 ml Sahne  
 ½ TL gemahlener Cayennepfeffer  
 ½ TL loses Salz  
 1 Prise Salz  
 1 Prise schwarzer Pfeffer

Kürbis in grobe Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten weichköcheln lassen. Das Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen, die Sahne hinzufügen und alles mit dem Pürierstab sehr fein mixen. Kürbissahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen (hierbei leicht überwürzen). Die Flüssigkeit durch ein Sieb mithilfe eines Trichters in einen Sahnesyphon geben. Diesen mit zwei Kapseln Gas befüllen, kräftig schütteln und beiseitestellen. Ggf. im Wasserbad warmhalten.

**Für den Ofen-Kürbis:**  
 ¼ Hokkaido-Kürbis  
 1 EL Stärke  
 2 EL brauner Zucker  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Mit dem Kugelausstecher einige verschiedengroße Kugeln aus dem Kürbis ausstechen. Den restlichen Kürbis in 1,5 cm- dicke Scheiben und dekorative Spalten schneiden. Kugeln, Spalten und Scheiben erst mit Stärke und danach mit Öl benetzen, auf ein Backblech legen, leicht salzen und bei 175 Grad ca. 12 Minuten backen (Garzeit verschiedengroßer Teile beachten). Anschließend aus den Scheiben „Blätter“ ausstechen. Einen Teil der Spalten, Kugeln und Blätter mit Zucker betreuen und mit einem kleinen Flambierer abflämmen.

**Für den frittierten Ingwer:**  
 2 cm Ingwer  
 3 EL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle

Ingwer mit einer Stabreibe fein reiben. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin goldbraun frittieren. Ingwer auf ein Küchentrepp legen, trocknen lassen und zum Schluss leicht salzen.

**Für die Sojasauce:**  
 2 cm Ingwer  
 80 ml Sojasauce  
 4 EL milder Weißweinessig  
 Ggf. 1 TL Speisestärke  
 2 EL brauner Zucker

Ingwer mit einer Stabreibe fein reiben. Sojasauce, Essig, Zucker und geriebenen Ingwer in einen kleinen Topf geben und leicht sirupartig einkochen. Sojasauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden und durch ein Sieb geben.

Das Reh in Tranchen schneiden und zusammen mit den süß-sauren-Kürbistrichtern und dem Ofen-Kürbis auf einen Teller anrichten. Das Reh mit Salz, Pfeffer und frittiertem Ingwer bestreuen. Die Sojasauce sowie angedickten Essigsud ringsum verteilen. Das Espuma in einem Schälchen à Part anrichten und servieren.

## Geschenkte Zutaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer

1. Seeteufelfilet
2. Parmaschinken
3. Risotto-Reis
4. Schalotte
5. Salbei
6. Gemüsefond
7. Weißwein
8. Blanchierte Mandeln
9. Parmesan
10. Sahne



Christina Fink

### Seeteufel alla saltimbocca mit Mandel-Risotto und frittierten Salbeiblättern

Zutaten für zwei Personen

#### Für den Fisch:

2 Seeteufel filets, à ca. 100 g, ohne Haut  
 4 große dünne Scheiben  
 Parmaschinken  
 50 ml Sahne  
 5 Salbeiblätter  
 1 EL Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei schöne Filets zur Seite legen und den Rest zu groben Würfeln ausschneiden und kurz anfrieren.

Dann die Fischabschnitte mit der Sahne und den Salbeiblättern mixen und eine Farce herstellen. Schinken auf Frischhaltefolie auslegen und mit der Farce bestreichen. Fisch mit Pfeffer und wenig Salz würzen und in den Schinken einwickeln. Das Päckchen verschließen und in heißem Wasser ca. 5 Minuten pochieren. Danach vorsichtig auspacken und in einer Pfanne mit Öl rundherum braten.

#### Für das Mandel-Risotto:

150 g Risotto-Reis  
 1 Schalotte  
 100 g gehobelte, blanchierte Mandeln  
 50 g Parmesan  
 700 ml Sahne  
 100 ml Weißwein  
 500 ml Gemüsefond  
 1 EL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Öl in einem Topf glasig dünsten. Reis in den Topf geben, kurz mitdünsten und ein wenig salzen. Wenn der Reis glasig wird, mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verkocht ist, mit ein wenig Gemüsefond auffüllen, einmal alles verrühren und köcheln lassen bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde, dann erst wieder nachgießen und einmal rühren.

Mandeln in einer Pfanne rösten. Ca. 2 Esslöffel der Mandeln beiseitestellen und den Rest mit 200 ml Sahne kurz aufkochen, dann beides zu einem Mus pürieren. Die restliche Sahne in einer Küchenmaschine schlagen bis Butter entsteht. Parmesan fein reiben. Wenn der Reis die richtige Konsistenz erreicht hat (er sollte noch einen leichten Biss haben) den Topf vom Herd nehmen und das Mandelmus, die gerösteten Mandeln, die hergestellte Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**Für die Garnitur:**

20 g gehobelte, blanchierte Mandeln  
10 Salbeiblätter  
100 ml Pflanzenöl

Mandeln in einer Pfanne oder im Backofen rösten.

Öl erhitzen, die Salbeiblätter darin frittieren und auf Küchenpapier entfetten.

Das Risotto in tiefen Tellern anrichten, den Fisch in der Mitte platzieren, mit den frittierten Salbeiblättern und den Mandeln garnieren und servieren.



Laut WWF ist **Seeteufel** aktuell nur bedingt zu empfehlen. Sollten Sie ihn zubereiten wollen, achten Sie auf folgende Fanggebiete (November 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d), Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangleinen
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika, Grundschieppnetze



## Geschenkte Zutaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer

1. Lachsfilet
2. Noriblatt
3. Apfel
4. Rettich
5. Belugalinsen
6. Ingwer
7. Koriander
8. Shiso-Kresse
9. Helle Misopaste
10. Weißer Zucker



### Tung Nguyen

## Lachsfilet im Noriblatt mit Miso-Apfel-Sud, geschmortem Rettich, Rettich-Apfel-Streifen mit Ingwer, Belugalinsen und Lachshaut-Chip

### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Lachsfilet im Noriblatt:

400 g Lachsfilet, mit Haut  
6 geröstete Noriblätter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut vom Lachsfilet entfernen und zur Seite legen.

Lachsfilet in lange Streifen von ca. 2 cm dicke schneiden.

Fünf Noriblätter in einem Multizerkleinerer mixen.

Lachs-Streifen mit gemahlene Noriblättern gut „mehlieren“ und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das letzte Noriblatt auf eine Folie legen, Lachs-Streifen auf das Noriblatt legen und einrollen. Die Rolle sollte ca. 5 bis 7 cm dick sein. Rolle in einen Vakuumbutel geben, vakuumieren und im Wasserbad bei 58 Grad 30 Minuten garen. Nach 30 Minuten, die Rolle herausholen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

#### Für den Miso-Apfel-Sud:

4 Äpfel, Braeburn  
3 Scheiben Ingwer  
1 EL helle Misopaste  
Salz, zum Abschmecken

Äpfel entsaften. Apfelsaft und Ingwer in einem Topf aufkochen und auf ca. 200 ml reduzieren, dann Miso hinzugeben und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

#### Für den geschmorten Rettich:

4 Äpfel, Braeburn  
2 Scheiben Rettich  
1 TL helle Misopaste  
50 g Zucker  
Salz, aus der Mühle

Äpfel entsaften. Rettich schälen, 2 Scheiben ca. 2 bis 3 cm dick schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Miso zugeben, mit Salz abschmecken und mit geschlossenem Deckel in 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

**Für die Rettich-Streifen:** Einen Apfel entsaften. Rettich, den anderen Apfel und Ingwer schälen und in kleine Streifen schneiden. Blätter Koriander abschuppen.  
2 Äpfel, Braeburn  
1 Stange Rettich  
5 cm Ingwer  
1 Zweig Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Rettich mit Salz und Apfelsaft marinieren, vor dem Servieren Ingwer, Apfel und Koriander hinzugeben und kurz zusammenmischen.

**Für die Belugalinsen:** Linsen abwaschen, in einem Topf mit Deckel mit 400 ml gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten kochen. Etwas Öl untermischen.  
200 g Belugalinsen  
1-2 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

**Für den Lachshaut-Chip:** Haut unter einem Backpapier und einem Topf beschweren und in der Pfanne ca. 5 Minuten knusprig braten.  
Lachshaut, von oben

**Für die Garnitur:** Shiso-Kresse als Garnitur verwenden.  
1 Beet Shiso-Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)

## Geschenkte Zutaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer

1. Hühnerherzen
2. Knollensellerie
3. Rosenkohl
4. Schalotte
5. Geflügelfond
6. Weißwein
7. Aceto Balsamico
8. Rosmarin
9. Butter
10. Sahne



Olga Held

### Sautierte Hühnerherzen mit Weißweinsauce, Selleriepüree, geblähten Selleriewürfeln, Rosenkohlblättern und Selleriestroh

Zutaten für zwei Personen

**Für die Hühnerherzen:**

200 g Bio-Hühnerherzen  
1 Schalotte  
20 g Butter  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerherzen abwaschen und die Enden mit den Gefäßen abschneiden. Anschnitte beiseitelegen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Herzen darin scharf anbraten. Anschließend Schalotte und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Herzen sollten noch leicht rosa sein.

**Für das Selleriepüree:**

400 g Knollensellerie  
200 ml Sahne  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser und 1 EL Butter weich garen.

Sellerie abgießen und in einem Mixer mit der Sahne mixen. Danach durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 EL Butter untermischen.

**Für die Selleriewürfel:**

2 Scheiben Sellerie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie in gleichmäßige Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kurz kochen. Abgießen und abtupfen.

Kurz vor dem Anrichten mit einem Bunsenbrenner anflämmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Selleriestroh:**

50 g Knollensellerie  
500 ml Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

Sellerie in feine Julienne schneiden und in kaltes Wasser legen.

Pflanzenöl erhitzen und abgetropfte Julienne im heißen Fett knusprig ausbraten. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

**Für den Rosenkohl:** Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen und putzen. Anschließend die Blätter in der Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
200 g Rosenkohl  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Sauce:** Schalotte abziehen und in grobe Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Die oben abgeschnitten Endstücke der Hühnerherzen und Rosmarin dazugeben und kurz mitbraten.  
1 Schalotte  
50 g Butter  
50 ml trockener Weißwein  
130 g Geflügelfond  
15 g dunklen Aceto Balsamico  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fond dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Durch ein Sieb passieren. Den Balsamico dazugeben und mit der restlichen Butter mit dem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.