

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2024 ▪
Tagesmotto „Impro-Warenkorb“ mit Nelson Müller

1. Feldhasenrücken
2. Wildschwein-Pancetta
3. Pastinaken
4. Rotkohl
5. Steinchampignons
6. Tomatenmark
7. Blauschimmelkäse
8. Wacholderbeeren
9. Brombeersaft
10. Sauerteigbrot
11. Haselnüsse
12. Räucherspäne

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl Semola	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivener Öl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Anneke Bohlen

Hasenfilet im Pancettamantel mit Rotwein-Brombeer-Jus an Pastinakenschaum, Rotkohl-Orangensalat, Brotchip und Haselnusscrunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Feldhasenrücken
5 Scheiben Wildschwein-Pancetta
2-3 Knoblauchzehen
Butter, zum Braten
1 EL Senf
1 EL Honig
3-4 Zweige Thymian
1 TL Wacholderbeeren
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Feldhasenrücken das Filet auslösen und parieren. Die Knochen für die Sauce beiseitelegen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf und Honig einstreichen und mit Pancetta umwickeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und angedrückten Knoblauch, Thymian und Wacholderbeeren dazugeben und das Fleisch im Pancettamantel ringsherum anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen.

Für die Jus:

Knochen vom Feldhasenrücken, s.o.
1 Schalotte
Kalte Butter, zum Montieren + Butter, zum Braten
100 ml Rotwein
50 ml Brombeersaft
80 ml Wildfond
1 TL Tomatenmark
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Zucker, zum Abschmecken
Ggf. Speisestärke, zum Binden
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Knochen und Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit Brombeersaft und Wildfond aufgießen. Wacholderbeeren und Lorbeer zufügen und einreduzieren lassen. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Speisestärke andicken.

Für den Pastinakenschaum:

200 g Pastinaken
1 Zitrone, Saft
2 EL Butter
200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Sahne und Gemüsefond weichkochen.

Pastinaken mit Butter pürieren und mit Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. Sahne oder Fond nachgießen, bis eine suppenartige Konsistenz erreicht ist. Durch ein Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben. Eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und in einer separaten Schale anrichten.

Für den Rotkohl-Orangensalat: Rotkohl in feine Streifen schneiden. Etwas Zitronensaft, Zucker und Salz zugeben und ordentlich durchkneten. Kurz beiseitestellen und ziehen lassen.

- 1/8 Rotkohl
- 1 Orange, Saft & Filets
- 1 Zitrone, Saft
- 50 ml Brombeersaft
- Honig, zum Abschmecken
- Zucker, zum Abschmecken
- 1-2 TL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Brotchip: Sauerteig brot halbieren und in dem Bratensatz des Fleisches goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Knoblauch einreiben.

- 1 Scheibe Sauerteigbrot
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Haselnusscrunch: Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

- 2 EL Haselnüsse
- Zucker, zum Karamellisieren
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Fink

**Champignon-Tortellini mit Rotkohlschaum,
Pastinakenkugeln, Sauerteig-Erde,
Blauschimmelkäsecreme und Brombeersirup**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
125 g Semola
75 g Weizenmehl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in einer Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

2 Scheiben Wildschwein-Pancetta
10 Steinchampignons
½ Bund glatte Petersilie
Öl, zum Braten

Champignons putzen und vierteln. Pancetta feinwürfeln. Petersilie hacken. Alles in Öl in einer Pfanne braten. Herausnehmen und im Multizerkleinerer mixen.

Für die Pastinakenkugeln:

2 Pastinaken
Butter, zum Braten
4 Wacholderbeeren

Pastinaken schälen und aus dem Fleisch mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln herauslösen. Ein paar der Kugeln in Butter mit zerstoßenem Wacholder braten und den anderen Teil der Kugeln im Rotkohl (siehe Schaum) mitkochen.

Für die Tortellini:

Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit der Füllung füllen. Zu Tortellini formen, kurz in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und in der Pastinaken-Wacholder-Butter (siehe oben) schwenken.

Für den Schaum:

¼ Rotkohl
1 Schalotte
50 ml Sahne
1 EL Butter
300 ml Gemüsefond
20 ml Rotwein
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl feinschneiden und mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond auffüllen und weichkochen. Dann pürieren und sieben. Mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen und in eine Espumaflasche füllen. Gas eindrehen und gut schütteln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Sauerteig-Erde:

1 Scheibe Wildschwein-Pancetta
¼ Sauerteigbrot
10 Haselnüsse

Brot in dünne Scheiben schneiden und im Ofen rösten. Haselnüsse ebenfalls im Ofen rösten. Pancetta in der Pfanne auslassen. Brot und Haselnüsse im Multizerkleinerer mixen und in der Pancetta-Pfanne braten.

Für die Blauschimmelkäsecreme: Ei trennen und Eiweiß auffangen. Käse anflämmen und in einem hohen Mixbecher mit einem Eiweiß mixen. Öl langsam hinzugeben und wie eine Mayonnaise hochziehen. Mit Salz würzen.

- 1 Stück Blauschimmelkäse
- 1 Ei
- 300 ml Netrales Öl
- Salz, aus der Mühle

Für das Sirup: Zucker mit ein wenig Wasser in einer Pfanne karamellisieren, mit Brombeersaft ablöschen und zu einem Sirup einkochen lassen.

- 200 ml Brombeersaft
- 2 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tung Nguyen

**Geräucherter Hasenrücken mit Haselnusskruste,
Pastinakencreme, gebratenen Champignons,
mariniertem Rotkohl und Brombeersauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Hasen:

200 g Hasenrücken
2 Scheiben Sauerteigbrot, ohne Rinde
Butter, zum Braten
20 g Haselnüsse
3 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
6 EL Raucherspäne, Buche
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Brotscheiben, Haselnüsse und einen Zweig Rosmarin in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Rausholen und in den Multizerkleinerer geben. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl beidseitig scharf anbraten. Fleisch bei 150 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 53 Grad erreicht ist.

In die Fleischpfanne Butter geben und Rosmarin und Thymian kurz anbraten, bis sich die Aromen in der Butter entfalten. Das Fleisch aus dem Ofen holen, kurz in der Butter nachbraten und die Haselnuss-Sauerteigbrot-Mischung auf dem Fleisch verteilen.

Raucherspäne in einem Räuchertopf geben, anzünden und das Fleisch auf dem Aufsatz im Topf legen. Topf mit einem Deckel schließen und das Fleisch ca. 10 Minuten räuchern. Dann servieren.

Für die Sauce:

Knochen & Abschnitte vom
Hasenrücken
100 g Steinchampignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Butter, zum Abbinden
300 ml Brombeersaft
300 ml Wildfond
100 ml Rotwein
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
Öl, zum Braten
30 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und grob schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Öl und Butter in der Pfanne anbraten, die Champignons hinzugeben, kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Wildfond und Brombeersaft auffüllen. Gewürze hinzugeben, weiter kochen lassen bis die Flüssigkeit ca. 200 ml ergibt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann mit kalter Butter abbinden.

Für die Pastinakencreme:

200 g Pastinaken
2 Schalotten
40 g Blauschimmelkäse
100 g Butter
300 ml Sahne
500 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
50 g Haselnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein hacken. Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten mit Butter in einem Topf kurz anbraten, Pastinaken hinzugeben, kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Haselnüsse dazugeben. Gemüsefond hinzugeben und kochen lassen, bis die Pastinaken weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in den Standmixer mit Sahne, Blauschimmelkäse und Butter geben und pürieren bis die Konsistenz cremig ist.

Für die Champignons:

4 Windschwein-Pancetta Scheiben
150 g Steinchampignons
2 Schalotten
5 Zweige glatte Petersilie
Butter, zum Braten
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Petersilie klein hacken.

Windschwein-Pancetta mit Öl in einer Pfanne braten, dann fein hacken. Schalotten mit Butter in der Pfanne kurz anbraten, die Champignons hinzugeben, weiter braten bis die Champignons Röstaromen bekommen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehacktem Pancetta und Petersilie vermischen, dann servieren.

Für den Rotkohl:

200 g Rotkohl
5 cm Ingwer
100 ml Brombeersaft
Muskatnuss, zum Reibe
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ingwer in dünne Streifen schneiden. Rotkohl dünn hobel und im Brombeersaft einlegen. Ingwerstreifen hinzugeben und mit Muskatnuss, Zucker und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Olga Held

Hasenrücken mit Haselnuss-Pfeffer-Mantel, Pastinakenpüree, Rotkraut, Pastinaken-Chip und Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Hasenrücken:

- 1 Hasenrücken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Butter, zum Braten
- 10 Haselnüsse
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Rosmarin
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- 3 Pfefferkörner
- 2 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haselnüsse grob hacken. Zucker mit Wasser karamellisieren. Die Haselnüsse und Pfefferkörner dazugeben und zu einer homogenen Masse karamellisieren lassen. Zum Auskühlen auf ein Backpapier auslegen. Nach dem Abkühlen der Masse etwas Thymian dazugeben und im Multizerkleinerer fein mixen.

Hasenrücken parieren und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Beutel geben und vakuumieren. Den Beutel in das Sous-Vide-Becken bei 58 Grad für ca. 25 Minuten geben. Danach das Fleisch herausholen, trocken tupfen und in Öl und Butter scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Hasenrücken mit Senf dünn einstreichen und durch das Haselnusspulver (s. o.) wälzen.

Für die Sauce:

- 1 Pastinake
- 6 Steinchampignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter + Butter, zum Aufmontieren
- 1 EL Tomatenmark
- Rotwein, zum Ablöschen
- 400 ml Wildfond
- 200 ml Brombeersaft
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Wacholderbeeren
- 1 EL Mehl
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Pastinake und Pilze schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Alles in Öl anbraten. Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Brombeersaft und Wildfond dazugeben und köcheln lassen. Kräuter und Wacholderbeeren dazu geben und weiter köcheln lassen. Abseihen und einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit Butter aufmontieren.

Für das Pastinakenpüree:

- 500 g Pastinaken
- 1 Zitrone, Saft
- 200 ml Sahne
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen und mit Sahne und Butter fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Rotkrautgemüse:

¼ Rotkraut
1 rote Zwiebeln
200 ml Brombeersaft
Rotwein, zum Ablöschen
1 EL Weißweinessig
1 TL Honig
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkraut fein hobeln und in eine Schüssel geben. Weißweinessig dazugeben und mit der Hand verkneten. Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein und Brombeersaft ablöschen und einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Pastinaken-Chips:

1 Pastinake
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Pastinake schälen und in feine Streifen schälen. In einem Topf mit Öl ausbacken und mit Salz würzen. Im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.