

| Die Küchenschlacht - Menü am 28. Juli 2016 | „Hauptgang & Dessert“ mit Nelson Müller



Hauptgang: „Mediterrane Involntini mit Weißweinsauce und Erbsen-Risotto“ von Romy Schneider

Zutaten für zwei Personen

Für die Involntini:

2 dünne	Kalbsschnitzel à 200 g
2 Scheiben	Parmaschinken
1	Aubergine
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Pinienkerne
50 g	getrocknete Tomaten, in Öl
50 g	Parmesan
100 ml	Olivenöl
1 Bund	Basilikum
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Weißweinsauce:

50 ml	trockener Weißwein
100 ml	Kalbsfond
50 g	kalte Butter, zum Binden
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

150 g	Risotto-Reis
250 g	tiefgekühlte Erbsen
1	Schalotte
50 g	Parmesan
20 g	Butter
400 ml	Kalbsfond
50 ml	trockener Weißwein
1 Bund	glatte Petersilie
	Butter, zum Braten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Risotto Kalbsfond erhitzen und Erbsen auftauen lassen.

Für die Involntini Kalbsschnitzel kalt abrausen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Aubergine waschen, trockenreiben und längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Für die Füllung ein Pesto herstellen. Hierfür Pinienkerne ohne Fett in



einer Pfanne rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum und Knoblauch in einem Mixer zerkleinern, Pinienkerne und Olivenöl zugeben, erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Parmesan unterheben. Kalbsschnitzel dünn

mit Pesto bestreichen und jeweils mit einer Scheibe Parmaschinken und Aubergine belegen. Getrocknete Tomaten darauf geben, dann Schnitzel einrollen und mit einer Rouladennadel fixieren. Pfeffern und salzen. Olivenöl erhitzen, Involtini von allen Seiten scharf anbraten.

Für die Weißweinsauce Involtini mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen. Involtini in der Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Vor dem Servieren Rouladennadeln entfernen. Bratenfond der Involtini reduzieren lassen, mit kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Warmen Kalbsfond nach und nach angießen und Risotto-Reis unter Rühren bissfest garen. Erbsen hinzufügen und kurz mitgaren. Parmesan fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Butter, Parmesan und Petersilie unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker abschmecken.

Mediterrane Involtini mit Weißweinsauce und Erbsen-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „American-Choc-Brownie mit Vanillesahne“ von Romy Schneider

Zutaten für zwei Personen

Für den American-Choc-Brownie:

230 g	Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
120 g	weiche Butter
1	Vanilleschote
210 g	Zucker
140 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3	Eier
50 g	Walnusskerne
1 Prise	Salz
	Butter, zum Fetten der Form

Für die Vanillesahne:

200 ml	Schlagsahne
1 Prise	Zucker
1	Vanilleschote

Für die Garnitur:

100 g	Rote Johannisbeeren
50 g	Puderzucker
2 Stängel	Minze

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Brownies 30 g Zartbitterschokolade und die Walnusskerne fein hacken. Restliche 200 g Schokolade mit der Butter schmelzen. Abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Eier mit Zucker und Vanillemark schaumig schlagen und unter die Schoko-Butter rühren. Mehlmischung nach und nach dazu sieben und unterrühren. Gehackte Schokolade und Walnüsse untermengen.

Brownie-Backform mit Butter einfetten, Teig hineingeben und glattstreichen. Bei 180 Grad Umluft auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann in kleine Rechtecke schneiden.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark und einer Prise Zucker steif schlagen.

Für die Garnitur Johannisbeeren waschen und trockentupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Brownies und Vanillesahne auf Tellern anrichten, mit Johannisbeeren, Puderzucker und Minze garnieren und servieren.



Hauptgang: „Holzrücken Steak vom Mangalitzaschwein mit Süßkartoffel-Vanille-Espuma und grünem Thai-Spargel“ von Dominique Delhees

Zutaten für zwei Personen

Für das Mangalitzaschwein:

500 g	Schulterstück vom Mangalitzaschwein, mit Fettrand
1 Knolle	frischer Knoblauch
50 ml	Ingwersirup
½ Bund	Zitronenthymian
½ Bund	Rosmarin
	Ghee, zum Braten
	Butter, zum Aromatisieren
	Himalaya-Salz, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Süßkartoffel-Vanille-Espuma:

1 große	Süßkartoffel
2 kleine	mehlig kochende Kartoffeln
250 g	Butter
200 ml	Vollmilch
1	Vanilleschote
4	Kardamomkapseln
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Cayennepfeffer, zum Würzen

Für den Thai-Spargel:

10 Stangen	Thai-Spargel
1	rote Peperoni
1	Orange
20 g	Rohrzucker
150 ml	Gemüsefond
30 ml	alter Balsamico
30 ml	helle Sojasauce
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Fleisch Ofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Für die Süßkartoffeln 1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Espumafflasche Wasser in einem Topf auf 70 Grad erhitzen.

Für das Mangalitzaschwein Fleisch kalt abrausen, trockentupfen und zu zwei Würfeln schneiden. Fleisch mit Ingwersirup einpinseln, salzen und Fettrand mit dem Messer einritzen. In der Grillpfanne Ghee erhitzen und Fleisch auf der Fettseite scharf anbraten. Anschließend im Ofen 15-20 Minuten garen. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Rosmarin und Zitronenthymian abrausen und trockenwedeln. Butter in der Pfanne zerlassen, Knoblauch, Rosmarin und



Zitronenthymian hinzufügen. Fleisch nach Ende der Garzeit kurz in der aromatisierten Butter schwenken und pfeffern.

Für den Süßkartoffel-Vanille-Espuma Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und Kardamomkapseln andrücken. Süßkartoffel und Kartoffeln schälen, würfeln und mit Vanillemark und Kardamom in 1 Liter gesalzenem Wasser gar kochen. Wasser und Gewürze abgießen. Süßkartoffeln mit Butter und Milch stampfen, mit Muskatnuss abschmecken, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Püree durch ein Sieb passieren und in die Espumaflasche füllen. Eine CO₂-Kapsel darauf geben. Flasche im 70 Grad heißen Wasserbad warmstellen.

Für den grünen Thai-Spargel Spargel waschen, trocken tupfen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Peperoni waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. In einer Pfanne Rohrzucker erhitzen, Spargelstücke und Peperoni dazugeben. Mit Fond, Sojasauce und Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Orange abrausen, abtrocknen, Schale abreiben und zum Spargel geben.

Holzrücken Steak vom Mangalitzaschwein mit Süßkartoffel-Vanille-Espuma und grünem Thai-Spargel auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Erdbeer-Topfen-Knödel mit Pistazienbröseln auf Fruchtspiegel“ von Dominique Delhees

Zutaten für zwei Personen

Für die Erdbeer-Topfen-Knödel:

6	Erdbeeren
1	Ei (Größe L)
150 g	Magerquark
30 g	Butter
80 g	Semmelbrösel
20 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
	Zucker, für das Kochwasser
	Salz, für das Kochwasser

Für die Pistazienbrösel:

50 g	Butter
30 g	gehackte Pistazien
50 g	Semmelbrösel
20 g	Bourbon-Vanillezucker
	Zimtpulver, zum Abschmecken

Für den Fruchtspiegel:

150 g	Erdbeeren
50 g	Puderzucker
50 ml	Holunderblütensirup
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½	Zitrone, davon den Abrieb
30 g	Pinienkerne
100 ml	Rapsöl
1 TL	Puderzucker
½ Bund	Minze
1 Prise	Salz, aus der Mühle
1 Prise	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Knödel in einem Topf Wasser mit etwas Salz und Zucker zum Sieden bringen.

Für den Fruchtspiegel Erdbeeren putzen, waschen und in einen Mixer geben. Mit Puderzucker, Holunderblütensirup und einer Prise Pfeffer pürieren. Dann durch ein Sieb streichen.

Für die Erdbeer-Topfen-Knödel Erdbeeren putzen und waschen. Quark in einem Küchentuch ausdrücken und mit Butter, Ei, Zucker und Salz zu einem Teig vermengen. Semmelbrösel unterrühren. Teig 15 Minuten ziehen lassen. Dann kleine Portionen Teig abstechen, um die Erdbeeren schließen und Knödel formen. Knödel etwa 7 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen, dann abschöpfen.



Für die Pistazienbrösel Butter in einer Pfanne zerlassen. Pistazien, Semmelbrösel und Vanillezucker hinzufügen und alles goldbraun anrösten. Mit Zimt abschmecken.

Für die Garnitur ein Minz-Pesto herstellen. Hierfür Schale der Zitrone abreiben. Pinienkerne mit Rapsöl mixen. Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb dazugeben. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und unter das Pesto mixen. Mit Puderzucker abschmecken.

Fruchtspiegel auf Tellern drapieren, Erdbeer-Topfen-Knödel in Pistazienbröseln wälzen, auf dem Fruchtspiegel anrichten, mit Minz-Pesto garnieren und servieren.



Hauptgang: „Kalbsleber mit Johannisbeer-Sauce und Apfel-Kartoffel-Rösti“ von Renate Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbslebern à 180 g
20 g Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Johannisbeer-Sauce:

1 Apfel
1 Zitrone
25 g kalte Butter
100 ml trockener Rotwein
100 ml Johannisbeersaft
20 ml Calvados
50 ml Johannisbeer-Likör
Salz, aus der Mühle

Für die Rösti:

2 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 Äpfel
1 TL Mehl
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Apfel-Kartoffel-Rösti Äpfel und Kartoffeln schälen und raspeln. Raspel salzen, Mehl untermengen, Masse zu Rösti formen und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Johannisbeer-Sauce Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Wasser vermengen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, kleine Kugeln ausstechen und kurz in der Pfanne mit Calvados dünsten. Danach in Zitronenwasser einlegen. Rotwein und Johannisbeersaft in einen Topf geben und leicht einkochen lassen.

Für die Leber Kalbsleber kalt abrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Butter erhitzen, Kalbsleber von jeder Seite je 2 Minuten anbraten. Anschließend ruhen lassen.

Für die Johannisbeer-Sauce Bratensatz der Kalbsleber mit eingekochtem Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann durch ein Sieb seihen. Erneut erwärmen. Kalte Butter flöckchenweise unter die Sauce rühren. Mit Johannisbeer-Likör abschmecken, mit Salz würzen. Aufmixen und die Apfelmugeln dazugeben.

Kalbsleber mit Johannisbeer-Sauce und Apfel-Kartoffel-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mascarpone-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren“ von Renate Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone-Joghurt-Creme:

1	Zitrone
150 g	Mascarpone
150 g	Joghurt, 3,5% Fett
50 g	Zucker
1	Vanilleschote

Für die marinierten Erdbeeren:

250 g	Erdbeeren
1 EL	Puderzucker
2 EL	weißer Balsamico
2 Stängel	Ananassalbei
1 geh. TL	rosa Pfefferbeeren

Zubereitung

Für die Mascarpone-Joghurt-Creme Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Zitrone abbrausen und trockenreiben. Schale abreiben und Saft auspressen. Mascarpone, Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark vermengen. Creme kalt stellen.

Für die marinierten Erdbeeren Pfefferbeeren zermörsern. Ananassalbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Erdbeeren waschen, Grün entfernen, Früchte kleinschneiden und mit Puderzucker, Salbei, rosa Pfefferbeeren und Balsamico marinieren.

Mascarpone-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.