

| Die Küchenschlacht - Menü am 29. Juli 2016 | „Finale“ mit Nelson Müller



Final-Vorspeise: „Rosa gebratene Entenbrust mit Rauchsatz, Ablinsen-Salat und Sommerwiesen-Kräutern“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 2 weibliche Barbarie-Entenbrüste à circa 200 g
- Rapsöl, zum Braten
- Rauchsatz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Ablinsen-Salat:

- 75 g Ablinsen
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 45 ml Rapsöl
- 8 ml Apfelsaft
- 8 ml heller Balsamico-Essig
- 2 TL flüssiger Blütenhonig
- 1 TL Dijon-Senf
- 10 g Schnittlauch
- 10 g glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sommerwiesen-Kräuter:

- 70 g gemischte Sommerwiesen-Kräuter

Zubereitung

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Entenbrust Fleisch parieren, kalt abbrausen und trocken tupfen. Hautseite der Entenbrust vorsichtig rautenförmig einritzen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Entenbrust auf der Hautseite knusprig anbraten. Fleisch kurz wenden. Dann im vorgeheizten Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Anschließend ruhen lassen. Vor dem Servieren tranchieren, pfeffern und mit Rauchsatz bestreuen.

Für den Ablinsen-Salat und die Sommerwiesen-Kräuter eine Vinaigrette herstellen. Ei trennen, Eigelb beiseite stellen. Eiweiß, Balsamico, Apfelsaft, Honig, Senf, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren, Rapsöl nach und nach zugießen.

Für den Ablinsen-Salat Ablinsen mit Wasser zum Kochen bringen und bissfest garen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter der Petersilie abzupfen.



Schnittlauch und Petersilie klein hacken und in eine Schüssel geben. Ablinsen nach Ende der Garzeit abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und in der Schüssel mit Kräutern und Dreiviertel der Vinaigrette vermengen.

Für die Sommerwiesen-Kräuter alle Kräuter abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Mit der restlichen Vinaigrette marinieren.

Ablinsen-Salat mithilfe eines Servierings anrichten, Entenbrust-Tranchen fächerförmig darum arrangieren, mit Sommerwiesen-Kräutern garnieren und servieren.



Final-Hauptgang: „Dorade en papillote mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

- 1 Zitrone
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Gemüse und Drillinge:

- 2 Drillinge
- ½ rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- ¼ Zucchini
- ¼ Aubergine
- ½ Paprika
- 1 reife Tomate
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

- ¼ Zehe Knoblauch
- 10 g Parmesan
- 30 ml Olivenöl
- 10 g Pinienkerne
- 30 g Basilikumblätter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für das Pesto Basilikumblätter abbrausen und trockentupfen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten, dann in einem flachen Behälter auskühlen lassen. Knoblauch abziehen. Parmesan klein hacken. Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Basilikum hinzugeben und nochmals pürieren, bis ein geschmeidiges Pesto entsteht.

Für die Drillinge gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Drillinge unter fließendem Wasser abbürsten und im kochenden Wasser bissfest garen. Anschließend abschütten, auskühlen lassen und der Länge nach vierteln.

Für das mediterrane Gemüse Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate abbrausen, trockenreiben und in circa 1,5 mal 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Auberginen-, Paprika- und Zucchiniwürfel und



Zwiebelspalten getrennt voneinander anbraten. Zum Schluss Tomaten in der Pfanne schmelzen lassen. Gemüse wieder zu den Tomaten geben. Mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian kurz schmoren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dorade Fisch entgräten und von der Haut filetieren. Unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zitrone abbrausen, trockenreiben, Schale mit einem Zestenreißer abziehen, klein schneiden und über den Fisch geben.

Pergamentpapier auf 20 mal 30 Zentimeter zurechtschneiden. Mediterranes Gemüse und Drillinge darauf drapieren. Fischfilets auf das Gemüse legen, abschließend Pesto oben auf geben. Pergamentpapier zu einem Bonbon aufrollen und mit Bindegarn befestigen. Bei 160 Grad circa acht Minuten im Ofen garen.

Dorade en papillote mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Gericht: „Geräucherte Dorade mit Oliven-Mayonnaise und Basilikum-Öl“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die geräucherte Dorade:

1 Dorade, küchenfertig
200 g Räuchermehl
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Oliven-Mayonnaise:

1 Ei, davon das Eigelb
125 ml Rapsöl
1 TL Dijon-Senf
20 g Kalamata-Oliven
Salz, aus der Mühle

Für das Basilikum-Öl:

½ Bund Basilikum
5 Zweige glatte Petersilie
150 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 große Ochsenherz-Tomate
1 Handvoll gemischte Wildkräuter

Zubereitung

Für die Dorade Fisch filetieren, von Gräten befreien, kalt abbrausen und trockentupfen. In mundgerechte Stücke schneiden und mit einem Messer auf der Hautseite ziselieren. Räuchermehl in einen Topf geben und ein Kuchengitter auf den Topf legen. Fisch auf das Gitter geben und mit Frischhaltefolie verschließen. Räuchermehl erhitzen und Fisch circa zehn Minuten räuchern. Anschließend in einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Fisch salzen und pfeffern und kurz auf der Hautseite anbraten.

Für die Oliven-Mayonnaise Oliven klein schneiden. Ei trennen, Eigelb in eine Schüssel geben. Mit Senf und einer Prise Salz aufschlagen. Rapsöl nach und nach dazugeben und zu einer Mayonnaise aufmixen. Mit Oliven vermengen und in einen Spritzbeutel geben.

Für das Basilikum-Öl Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit Rapsöl und einer Prise Salz zu einem homogenen Öl pürieren. Basilikum-Öl durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur Ochsenherz-Tomate waschen, trockenreiben und quer zwei dicke Scheiben abschneiden. Wildkräuter waschen und trocken tupfen.

Ochsenherz-Scheiben auf Tellern anrichten, Oliven-Mayonnaise tupfenweise darauf geben. Dorade oben auf anrichten, mit Wildkräutern und Basilikum-Öl garnieren und servieren.