

| Die Küchenschlacht - Menü am 29. September 2016 |

„Hauptgang & Dessert“: mit Nelson Müller



Hauptgang: „Rote-Bete-Brombeer-Risotto mit Feta“ von Daniel Greineder

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g	Risotto-Reis
1 Knolle	Rote Bete
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Brombeeren
100 g	Parmesan
2 EL	Butter
100 ml	trockener Rotwein
500 ml	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping:

50 g	Feta
1 Knolle	Rote Bete
1 Kästchen	Radieschen-Sprossen
1 Kästchen	Rotkohl-Sprossen
3 EL	Apfel-Essig
3 EL	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Rote-Bete-Brombeer-Risotto Gemüsefond erwärmen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Risotto-Reis und Butter hinzufügen und Reis ebenfalls anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Gemüsefond nach und nach angießen und Reis unter Rühren garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Bete putzen, schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Brombeeren waschen und halbieren. Parmesan reiben. Rote-Bete-Würfel, Brombeeren und Parmesan unter das Risotto mischen.

Für das Topping Rote Bete putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und Zucker marinieren, fünf Minuten ziehen lassen, dann Apfel-Essig und Öl zugeben.

Rote-Bete-Brombeer-Risotto auf Tellern anrichten, Feta und marinierte Rote-Bete-Scheiben darauf verteilen, mit Sprossen garnieren und servieren.



Dessert: „Zwetschgen-Schichtdessert“ von Daniel Greineder

Zutaten für zwei Personen

Für die Zwetschgen:

8	TK-Zwetschgen
½	Zitrone
2 EL	Pflaumenwein
5 EL	Zucker
1	Zimtstange
1	Gewürznelke

Für die Creme:

150 g	Quark, 20% Fett
150 g	Mascarpone
1 EL	Ahornsirup

Für die Brösel:

50 g	Butter
70 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Semmelbrösel
50 g	brauner Zucker

Für die Garnitur:

	Puderzucker, zum Bestäuben
4 Blätter	Minze

Zubereitung

Zwetschen auftauen lassen.

Für die Zwetschgen Zitrone auspressen. Zwetschgen in mundgerechte Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Zimtstange, Gewürznelke und Zwetschgen hinzufügen und kurz schmoren. Dann mit Pflaumenwein ablöschen und einkochen. Mit Zitronensaft abschmecken. Nelke und Zimtstange wieder entfernen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Quark, Mascarpone und Ahornsirup miteinander verrühren.

Für die Brösel Butter schmelzen, Semmelbrösel und Haselnüsse dazugeben und anrösten. Zucker untermischen. Ebenfalls auskühlen lassen.

Zum Anrichten in Gläsern abwechselnd Brösel, Creme und Zwetschgen übereinanderschichten. Mit den Bröseln abschließen, mit Puderzucker bestäuben, mit Minze garnieren und servieren.



Hauptgang: „Im Rotweinsud pochiertes Rinderfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree und gebratenem Brokkoli“ von Patrick Jonek

Zutaten für zwei Personen

Für das pochierte Rinderfilet:

300 g	Rinderfilet
1	Rote Zwiebel
1	Schalotte
70 g	kalte Butter
500 ml	trockener Rotwein
100 ml	Gemüsefond
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
5 Stängel	glatte Petersilie
20 g	Grüner Pfeffer, aus dem Glas
1	Lorbeerblatt
20 g	Zucker, zum Karamellisieren
	Olivenöl, zum Braten
	Meersalz, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

1 große	mehlig kochende Kartoffel
100 g	Knollensellerie
1 Zehe	Knoblauch
1	Ei, davon das Eigelb
500 ml	Gemüsefond
50 ml	Milch, 3,5 % Fett
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Brokkoli:

100 g	Brokkoli
1 Zehe	Knoblauch
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Püree in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das pochierte Rinderfilet Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Schalotte abziehen und in Spalten schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Schalotte anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Thymian, Rosmarin, Petersilie, Lorbeer und grünen Pfeffer hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und Sud köcheln lassen. Dann Temperatur reduzieren. Rinderfilet kalt abbrausen, trockentupfen, in feine Tranchen schneiden und diese für sieben Minuten im



siedenden Rotwein-Sud pochieren. Dann Fleisch aus dem Sud nehmen, Sud durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter binden. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Püree Sellerie und Kartoffel schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser, Gemüsefond und Salz garen. Nach Ende der Kochzeit abschütten und ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ei trennen. Sellerie und Kartoffel stampfen und Milch, Eigelb und Knoblauch unterrühren. Mit Muskatnuss abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Brokkoli Knoblauch abziehen und andrücken. Brokkoli waschen, Röschen ablösen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Brokkoli hinzufügen und Brokkoli langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In Rotwein pochiertes Rinderfilet mit Rotwein-Sud, Kartoffel-Sellerie-Püree und gebratenem Brokkoli auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Buttermilch-Waffel mit Cidre-Zabaione“ von Patrick Jonek

Zutaten für zwei Personen

Für den Waffelteig:

2	Eier
60 g	Butter
125 ml	Buttermilch
30 g	Zucker
125 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz, aus der Mühle
10 g	Butter, zum Einfetten

Für die Cidre-Zabaione:

2	Eier, davon die Eigelbe
50 g	Zucker
300 ml	Cidre
10 ml	Calvados
1	Vanilleschote

Für die Garnitur:

5	Himbeeren
½	Zitrone
20 g	Zucker, zum Marinieren
20 g	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für die Zabaione in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für den Waffelteig eine Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Butter mit Vanillemark, Eiern, einer Prise Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazu sieben und Buttermilch unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Waffeleisen einfetten und erhitzen. Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und Waffeln ausbacken.

Für die Cidre-Zabaione eine Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Eier trennen. Cidre, Eigelbe, Zucker, Calvados und Vanillemark über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Für die Garnitur Zitrone auspressen. Himbeeren abwaschen, trockentupfen und mit Zitronensaft und Zucker marinieren.

Buttermilch-Waffeln mit Puderzucker bestäuben, mit Cidre-Zabaione auf Tellern anrichten, mit den marinierten Himbeeren garnieren und servieren.



Hauptgang: „Glasiertes Schweinefilet mit Barbecue-Sauce und Paprika-Reis“ von Daniela Blum

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
½ TL gemahlener Piment
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Barbecue-Sauce:

1 Zehe Knoblauch
20 ml Apfelsaft
1 EL Worcester-Sauce
1 EL Barbecue-Würzsauce
3 EL Tomatenketchup
½ EL salzreduzierte Soja-Sauce
½ TL scharfe Chilisauce
½ EL flüssiger Blütenhonig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Paprika-Reis:

125 g Naturreis
½ Rote Zwiebel
½ Stange Staudensellerie
90 g Okraschoten
1 Rote Paprika
½ Zitrone
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
½ TL mildes Rosenpaprika-Pulver
½ TL Fenchelsamen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

3 EL Naturjoghurt, 3,5% Fett
2 Stängel Basilikum

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für den Reis in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.



Für die Barbecue-Sauce Knoblauch ungeschält in eine Schüssel pressen. Apfelsaft, Worcester-Sauce, Barbecue-Würzsauce, Tomatenketchup, Soja-Sauce, Chilisauce, Blütenhonig, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gründlich vermengen.

Für das Schweinefilet Fleisch kalt abrausen und trocken tupfen. Mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden und mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. In eine Auflaufform geben und mit einem Drittel der Barbecue-Sauce übergießen. Im Ofen bei 200 Grad Grillfunktion drei Minuten glasieren.

Für den Paprika-Reis Reis bissfest garen und dann abgießen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Staudensellerie, Paprika und Okraschoten waschen, putzen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Gemüse dazugeben. Paprikapulver, Kreuzkümmel und Fenchelsamen ebenfalls hinzufügen und mit anschwitzen. Mit einer halben Tasse Wasser ablöschen. Zitrone auspressen. Gekochten Reis unter das Gemüse heben, mit Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Basilikum abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken.

Glasiertes Schweinefilet mit restlicher Barbecue-Sauce und Paprika-Reis auf Tellern anrichten, mit Basilikum und Naturjoghurt garnieren und servieren.



Dessert: „Pfannkuchen-Blaubeer-Türmchen“ von Daniela Blum

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfannkuchen-Teig:

2 EL	Blaubeeren
1	Ei
1	Ei, davon das Eiweiß
100 ml	Buttermilch
60 g	Mehl
4 EL	Zucker
1 EL	Backpulver
	Puderzucker, zum Karamellisieren
	Butter, zum Braten

Für die Creme und die Blaubeeren:

180 g	Blaubeeren
1	Ei, davon das Eiweiß
70 g	Mascarpone
150 ml	Schlagsahne
2 cl	Cassis-Likör
1 EL	Vanillezucker

Für die Garnitur:

10	Himbeeren
2 Stängel	Minze

Zubereitung

Blaubeeren waschen und trocken tupfen.

Für den Pfannkuchen-Teig Buttermilch, ein ganzes Ei, Mehl, Zucker und Backpulver mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Zwei Esslöffel der Blaubeeren mit einer Gabel zerdrücken und unter die Pfannkuchenmasse rühren. Ein Ei trennen und Eiweiß schaumig schlagen. Eischnee ebenfalls unter den Teig heben. In einer Pfanne Butter zerlassen, Teig zu Pfannkuchen ausbacken. Aus den Pfannkuchen Kreise ausstechen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Creme ein Ei trennen und Eiweiß schaumig schlagen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Eischnee, Sahne mit Vanillezucker, Mascarpone und zwei Esslöffel zerdrückte Blaubeeren zu einer Creme verrühren. Die Hälfte der restlichen Blaubeeren beiseitelegen, die andere Hälfte mit Cassis-Likör pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur Himbeeren waschen und trocken tupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Pfannkuchenkreise, Creme und restliche Blaubeeren auf Tellern immer abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Pürierte Blaubeeren um das Türmchen träufeln. Mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.