

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Nelson Müller



Gefülltes Hüftsteak vom Angus-Rind mit Sommergemüse, Selleriepüree und Korbelschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 Hüftsteaks vom Angus-Rind á 200 g
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 3 Mini-Maiskolben
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 TL Sweet-Chili-Chicken-Sauce
- 2 TL eingelegter grüner Pfeffer
- 1 TL Olivenöl
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf Grillfunktion 150 Grad vorheizen.

Paprikaschoten waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und entkernen. Hälften mit Hautseite nach oben auf Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und unter heißem Backofengrill etwa 10 Minuten grillen, bis Haut dunkel wird und Blasen schlägt. Backblech herausnehmen und Paprikahälften mit Küchentuch bedeckt darauf abkühlen lassen. Die Haut vorsichtig abziehen und Paprika in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, putzen und in feine Ringe schneiden. Maiskolben in dünne Scheiben schneiden, grünen Pfeffer zerdrücken und alle Zutaten zusammen mit Paprikastreifen mischen.

Hüftsteaks waschen, trockentupfen, mit Handballen herunterdrücken und dabei mit scharfem Fleischmesser längs fast vollständig halbieren – an einer Außenseite können sie noch zusammenhängen. Hälften auseinanderklappen, die eine Hälfte salzen und pfeffern.

Die Fleischinnenseiten mit Chilisaucen bestreichen und Gemüse Mischung darauf verteilen. Fleischhälften wieder zusammenklappen und Ränder mit Zahnstochern rundherum zustecken.

Steaks mit etwas Rapsöl bestreichen und in der heißen Grillpfanne von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

Für das Gemüse:

- 250 g Karotten
- 1 Kohlrabi
- 250 g Zuckererbsen
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 250 ml Geflügelfond
- 3 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten und Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. In Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Stifte schneiden. Spargel ebenfalls schälen, die holzigen Enden abschneiden und in 4 cm lange Stücke schneiden. Erbsen, Frühlingszwiebeln und Spargel jeweils separat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zu Möhren und Kohlrabi in Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für das Püree: Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Sellerie in kleinen Topf geben und mit Sahne bedecken. Sellerie darin weich kochen, durch ein Küchentuch auspressen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Übrige Sahne auf ein Viertel der Menge reduzieren. Crème fraîche, Nussbutter und etwas reduzierte Sahne unter Püree heben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

½ Knolle Sellerie
500 g Sahne
½ EL Crème fraîche
½ EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum: Schalotten abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Brühe auffüllen. Flüssigkeit bis auf 1/3 der Menge reduzieren und mit Sahne auffüllen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kerbel und Butter dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

1 Bund Kerbel
2 Schalotten
50 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond
200 g Sahne
100 g Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zusatzgericht von Nelson Müller

Schoko-Bananen vom Grill mit Himbeer-Eis und Schokoladen-Erde

Zutaten für zwei Personen

Für die Bananen:

2 Bananen
70 g Zartbitterkuvertüre

Einen Grill auf ca. 250 Grad vorheizen.

Die Bananen flach auf den Grillrost legen, in der Mitte aufschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Kuvertüre in kleine Stücke brechen und in die Bananentaschen stecken. Die Banane auf den Grill stellen und ca. 10 Minuten garen.

Für das Eis:

200 g TK-Himbeeren
50 g Puderzucker
100 g Joghurt

Himbeeren in einen Standmixer geben. Puderzucker und Joghurt dazugeben. Auf höchster Stufe alles miteinander cremig mixen.

Das Eis im Tiefkühlschrank lagern.

Für die Schokoladen -Erde:

2 dunkle Cookies
2 helle Cookies

Helle und dunkle Schokoladen-Cookies in einer Moulinette zu feinem Sand mixen.

Für die Garnitur:

50 g Mangopüree

Mangopüree mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Etwas Mangopüree auf den Teller geben, einige Stücke der Schoko-Banane darauf anrichten, mit dem Schokoladen-Sand und etwas Himbeer-Eis garnieren und servieren.