

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Nelson Müller



Karlheinz Hauser

Vorspeise: Gebratener Lachs mit Fenchel und Pfirsich

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 120 g, ohne Haut
 Olivenöl, zum Braten
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Limonenpfeffer, zum Würzen
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Heißluft vorheizen.

Lachsfilets mit etwas Piment d'Espelette, Limonenpfeffer und Salz würzen und von beiden Seiten in Olivenöl kurz anbraten. Lachs im Ofen bei 65 Grad für ca. 8-10 Minuten schonend fertig garen. Danach aus dem Ofen nehmen, nochmals mit Olivenöl einpinseln und mit Fleur de Sel betreuen.

Für den Fenchel und Pfirsich:

2 Pfirsiche
 1 Fenchelknolle
 1 Schale Wildkräutersalat
 100 ml leichter Hühnerfond
 2 EL französischer Wermut
 4 EL heller Balsamicoessig
 ½ Bund Estragon
 5 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Fenchel in gleichmäßige Spalten schneiden und den Strunk entfernen.

Pfirsiche ebenfalls in Spalten schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Fenchel gleichmäßig von beiden Seiten kurz anbraten, bis er Farbe annimmt. Fenchel mit Wermut, Hühnerfond und Balsamicoessig ablöschen. Fenchel in der Flüssigkeit ziehen lassen. Pfirsich dazugeben und durchschwenken. Dann mit Estragon sowie Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Wildkräutersalat putzen.

Auf einem Teller Pfirsichspalten und Fenchelspalten platzieren. Die Wildkräuter anlegen und mit der Vinaigrette kräftig beträufeln. Den Lachs daraufsetzen und nochmals Olivenöl über das Gericht geben und servieren.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)



Milena Broger

Zwischengang: Geschmorte Sellerierolle mit Selleriepüree, Schnittlauch-Öl, Nussbutter und Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für die Sellerierolle:

1 Knolle Sellerie
 ½ Zitrone, Abrieb
 75 g Butter + Butter, zum Braten
 ½ Bund gemischte Kräuter, z.B. Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Thymian
 ½ Bund glatte Petersilie
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und auf dem japanischen Gemüsehobel oder mit einem Schäler zu langen Bahnen schneiden. Diese fest einrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen Metallspieß auffädeln. Etwas Wasser mit Butter, verschiedenen Kräutern und Salz aufkochen und die Rollen darin bissfest pochieren. Aus der Flüssigkeit heben und abtropfen lassen. Danach die Sellerierollen langsam in Öl und Butter einseitig braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Glatte Petersilie mit Stiel kurz mitbraten.

Für das Püree:

Sellerieabschnitte, s.o.
 1 Zitrone, Saft
 100 g Butter
 200 ml Milch
 Salz, aus der Mühle

Die Abschnitte des Selleries in kleine Stücke schneiden und mit Milch und Butter weichkochen. Dann pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Schnittlauch-Öl:

½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Petersilie
 150 ml neutrales Pflanzenöl

Öl auf 70 Grad erhitzen. Schnittlauch und Petersilie grob schneiden und mit Öl kurz fein mixen. Langsam durch ein Passiertuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
 Kapuzinerkresse, für die Garnitur
 Bärlauchblüten, für die Garnitur
 Bärlauchkapern oder normale Kapern in Essig, für die Garnitur

Das Püree auf Tellern anrichten, die gebratene Rolle und die gebratene Petersilie darauf anrichten. Mit Kapuzinerkresse, Bärlauchblüten, Bärlauchkapern und Kräuter-Öl ausgarnieren und servieren. Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.



Ali Güngörmüs

Hauptgang: Auf der Haut gebratenes Hähnchen mit Ras-el-Hanout-Jus, Auberginen-Hummus und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 ausgelöste Hähnchenkeulen, mit Haut
1 Knoblauchknolle
15 g Butter
3-4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch von beiden Seiten salzen. Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 4 Minuten auf der Hautseite braten. Dann das Fleisch wenden und im heißen Ofen 9-10 Minuten fertig garen. Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Fleisch in einer Pfanne mit Butter, Knoblauch und Thymian nachbraten.

Für die Geflügel-Jus:

1 kg Geflügelknochen/-karkassen, zerkleinert
300 g Knollensellerie
300 g Karotten
200 g Lauch
300 g Zwiebeln
600 ml Rotwein
100 g Tomatenmark
1 Bund Petersilie
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
4 Pfefferkörner
50 ml Rapsöl

Zwiebeln abziehen. Sellerie und Karotten schälen und alles in walnussgroße Stücke schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Knochen darin anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Karotten zugeben und mitbraten. Tomatenmark zufügen und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Dann einen Liter Wasser, Lauch, Lorbeer, Pfeffer, Thymian und Petersilie zugeben und zwei Stunden köcheln lassen. An der Oberfläche entstehenden Schaum regelmäßig abschöpfen. Am Ende der Kochzeit die Jus durch ein Sieb streichen.

Für die Jus:

250 ml Geflügel-Jus, s.o.
½ TL Ras el Hanout

Bratensatz der Hähnchenkeulen mit Geflügel-Jus ablöschen und mit Ras el-Hanout aromatisieren.

Für den Hummus:

2 Auberginen
100 g Kichererbsen, aus der Dose
1 Schalotte
1 Knoblauch
¼ Zitrone, Saft
Butter, zum Braten
25 g Tahin
1 EL Misopaste
Kreuzkümmel, zum Würzen
40 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in Butter mit Kreuzkümmel anschwitzen. Abgetropfte Kichererbsen dazugeben und etwas köcheln lassen. Tahin und Misopaste unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Auberginen schälen und würfeln. Auberginenwürfel in heißem Fett frittieren. Alternativ die Auberginen der Länge nach halbieren. Fruchtfleisch mit einem Messer einritzen, etwas salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin auf der Schnittfläche goldgelb braten. Die angebratenen Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 50 Minuten garen. Sie sollen richtig weich werden. Dann Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch aus den Schalen kratzen.

Frittierte Auberginenwürfel oder ausgekratzt Auberginen-Fruchtfleisch in einen Mixer geben. Kichererbsen-Mischung dazugeben und alles zu einem feinen Püree mixen. Final mit Kreuzkümmel, Olivenöl und Salz abschmecken.

Für den Spargel: Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, holzige Enden
½ Bund grüner Spargel/Thai-Spargel abschneiden. In einem Topf Wasser aufkochen lassen, Salz und eine
1 Prise Zucker Prise Zucker zufügen und den Spargel darin bissfest blanchieren.
Salz, aus der Mühle Spargel vor dem Servieren längs halbieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.
1 Zitrone, Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ralf Zacherl

Dessert: Kir Royal: Johannisbeer-Sorbet mit Champagner-Schaum, marinierten Blaubeeren und dehydrierten Himbeeren mit Cerealien

Zutaten für zwei Personen

Für das Sorbet:

400 g rote TK-Johannisbeeren
2 cl Creme de Cassis
3 Zweige Zitronenverbene oder -melisse
100 g Zucker
1 Prise Meersalz

Die Eismaschine einschalten und vorkühlen.

Johannisbeeren mit 3 EL Wasser in einem Topf zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen. Beeren durch ein feines Sieb passieren, dabei mit einem Kochlöffel gründlich ausdrücken. Den Saft, ca. 300 ml, mit Zucker in einem Topf aufkochen und weitere 5 Minuten bei milder Hitze kochen. Cassis, Verbene und Salz in den Saft geben, ca. 10 Minuten ziehen lassen, passieren und vollständig abkühlen lassen. Masse in einer Eismaschine frieren und kaltstellen.

Für das Espuma:

4 Eier
3,5 Blatt Gelatine
15 ml Zitronensaft
360 ml Champagner, alternativ Cremant oder Sekt brut
30 g Basic-Texture
100 g Zucker
1 Prise Meersalz

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken. Zitronensaft erwärmen und Gelatine darin lösen, mit Salz, Basic Texture und Zucker mischen und mit dem Champagner verrühren. Eier trennen und das Eiklar auffangen. Vorsichtig unter die Champagner-Gelatine-Masse rühren, in eine Espumafflasche füllen und so lange wie möglich kaltstellen; im Idealfall ein bis zwei Stunden. Vor dem Servieren mit zwei Kapseln aufschäumen.

Für die marinierten Blaubeeren:

100 g Blaubeeren
1 Zitrone, Saft
80 ml Rotwein
½ Vanilleschote
30 g Zucker

Zitrone halbieren und 1 TL Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Rotwein mit Zucker, Vanillemark und Zitronensaft aufkochen, die Blaubeeren zugeben und zur Seite stellen.

Für die dehydrierte Himbeere:

2 TL dehydrierte Himbeeren
2 EL gepopptes Getreide, z.B. Quinoa, Amaranth oder Weizen
750 ml Champagner, zum Angießen
Zitronenverbene, zur Garnitur

Die marinierten Beeren in Martinigläsern verteilen, das Eis in der Mitte platzieren, den Espuma über das Eis spritzen, das Getreide und die Himbeeren darüber verteilen und das Ganze mit etwas Champagner angießen. Mit Zitronenverbene garnieren. Viel Spaß und guten Rutsch!



Nelson Müller

Auster mit Apfel, Kaviar und Buttermilchsud

Zutaten für zwei Personen

Für die Auster:

4 Austern
 1 Granny Smith Apfel
 1 Limette, Saft
 ½ TL Honig
 Meersalz, für das Salzbett
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Backblech großzügig mit Meersalz bestreuen und so ein Salzbett vorbereiten.

Austern öffnen und das Fleisch aus der Schale lösen. Dann den Deckel wieder auflegen und Austern geschlossen auf das Salzbett legen. Das Muschelfleisch im eigenen Saft im Ofen für ca. 10 Minuten ansteifen. Dann Austern herausnehmen, den Deckel abnehmen und den Saft leicht abtropfen.

Granny Smith mit Schale ganz fein reiben und mit Limettensaft und Honig abschmecken. Apfel auf Austern geben.

Für den Buttermilch-Sud:

4 EL Buttermilch
 2 EL griechischer Joghurt, 10 % Fett
 ½ Limette, Saft & Abrieb
 Honig, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Buttermilch mit dem Joghurt mischen und mit Honig, Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Garnitur:

40 g Kaviar
 4 EL Granatapfelkerne
 Kapuzinerkresse, Keimlinge
 2 EL kaltgepresstes Rapsöl

Austern mit je einer Nocke Kaviar garnieren. Rapsöl zu dem Buttermilchsud geben, ohne es zu verrühren. Dann um die Muscheln gießen. Mit Granatapfelkernen, Blüten und Kresse garnieren und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich **Austern** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Weltweit, Aquakultur: Hänge- oder Pfahlkulturen, Bodenkulturen