

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. Mai 2016 |
3. CHAMPIONSWEEK: „Omas Klassiker 2.0“ mit Nelson Müller



Thementag „Omas Klassiker 2.0“: „Cordon bleu mit Kartoffel-Mousseline“ von Alexandre Bidault

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2	Kalbsrouladen aus der Oberschale à 170 g
4 Scheiben	gekochter Schinken
100 g	Comté
1	Limette, davon den Abrieb
2	Eier, davon das Eiweiß
200 ml	Milch, 3,5 % Fett
30 g	Butter
30 g	Mehl
200 g	Reismehl
200 g	Paniermehl
2 L	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
1 Prise	Currypulver, zum Abschmecken
	Muskatnuss, zum Reiben
	Fleur de Sel, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffel-Mousseline:

5	mehlig kochende Kartoffeln
150 ml	Milch, 3,5 % Fett
70 g	kalte Butter
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g	Baby-Salatblätter
1 Bund	glatte Petersilie
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Petersilie in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Cordon bleu in einem Topf Sonnenblumenöl auf 160 bis 170 Grad erhitzen.



Für die Kartoffel-Mousseline Kartoffeln schälen und in kochendem gesalzenem Wasser weich garen. Abschütten, ausdampfen lassen und stampfen. Kalte Butter einarbeiten, Milch auf Zimmertemperatur erwärmen und unterrühren. Mousseline mit Salz würzen.

Für das Cordon bleu eine Béchamel-Sauce herstellen. Dafür Butter schmelzen, Mehl unterrühren. Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen glatrühren. Comté fein reiben und etwa eine Handvoll untermengen. Rest des Käses beiseite stellen. Béchamel mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken.

Kalbsrouladen kalt abbrausen, trockentupfen und mit einem Eisen plattieren. Aus dem Fleisch circa 15 Mal 12 Zentimeter große Vierecke schneiden.

Klarsichtfolie auf circa 17 Mal 14 Zentimeter zurechtschneiden, Béchamel darauf ausstreichen. Fleisch darauf legen. Jeweils zwei Scheiben Schinken auf das Fleisch geben, restlichen Comté darüber verteilen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie zusammenrollen und für zehn Minuten ins Tiefkühlfach geben.

Eier trennen. Limette abbrausen, trockenreiben und Schale abreiben. Cordon bleu aus der Klarsichtfolie befreien, dann in Reismehl, Eiweiß und abschließend in Paniermehl wälzen. Für circa drei bis vier Minuten in Sonnenblumenöl goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel, Currypulver und Limettenabrieb würzen.

Für die Garnitur Petersilie in kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren. Kalt abschrecken. Auspressen. Mit Kochwasser pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl dazugeben und erneut gründlich pürieren.

Baby-Salatblätter waschen und trockenschleudern.

Petersilien-Öl mit einem Pinsel auf Teller streichen, Cordon bleu darauf setzen. Mit Babysalat garnieren. Kartoffel-Mousseline separat anrichten. Alles servieren.



Thementag „Omas Klassiker 2.0“: „Zweierlei Linsen mit selbstgemachten Spätzle und Schweinebauch-Saté-Spieß“ von Ulrich Enderle

Zutaten für zwei Personen

Für die Linsen:

150 g	geräucherter Bauchspeck
100 g	rote Linsen
150 g	Alb-Leisa Linsen
3	Karotten
3	Petersilienwurzeln
½ Knolle	Sellerie
2 große	Schalotten
1	Gemüsezwiebel
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Butter
50 g	Butterschmalz
1 L	Gemüsefond
4 EL	dunkler Balsamico-Essig
50 g	Tomatenmark
1 Bund	Liebstockel
1 Bund	glatte Petersilie
1 TL	Piment d'Espelette
3	Nelken
1 EL	Wachholderbeeren
2 Blätter	Lorbeer
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

250 g	Spätzlemehl
6	Eier
50 ml	Mineralwasser, mit Kohlensäure
50 g	Butter, zum Braten
	Salz, aus der Mühle

Für den Schweinebauch-Saté-Spieß:

100 g	roher Schweinebauch, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
2 TL	Tomatenmark
2 TL	Ajvar
2 TL	flüssiger Blütenhonig
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



In einem Topf gesalzenes Wasser für die Spätzle zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Eier, Spätzlemehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Konsistenz etwas Mineralwasser dazugeben. Spätzleteig portionsweise von einem Spätzlebrett in kochendes Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken.

Für das Linsen-Püree rote Linsen in einen Topf geben und mit etwas Gemüsefond, Wasser und Salz kochen, bis sie gar sind. Gemüsezwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem zweiten Topf in Butterschmalz glasig dünsten. Tomatenmark und eine Prise Zucker dazugeben und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Gekochte Linsen dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Butter hinzufügen. Püree durch ein Sieb streichen und mit Piment d'Espelette, zwei Esslöffel Balsamico-Essig und Salz abschmecken.

Für die Alblinsen Liebstöckel und Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Petersilie fein hacken. Alb-Leisa Linsen in einen Topf geben und mit etwas Gemüsefond, Liebstöckel, Wasser und Salz aufkochen, bis sie weich sind. Schalotten abziehen und kleinhacken. Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Sellerie, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit etwas Zucker glasieren. Teil des Wurzelgemüses für die Garnitur beiseite stellen. Rest der Speck-Gemüse-Mischung mit Gemüsefond ablöschen. Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen legen und dazugeben. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit den Linsen zum Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffel Balsamico-Essig abschmecken. Nach dem Kochen Gewürzsäckchen entfernen und gehackte Petersilie untermengen.

Für den Schweinebauch-Saté-Spieß Schweinebauchscheiben wellenförmig auf zwei Holzspieße stecken. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Spieße für zehn Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Tomatenmark, Honig und Ajvar zu einer Paste vermengen. Gebratene Spieße mit der Paste einstreichen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin kurz auf beiden Seiten scharf anbraten.

Zweierlei Linsen mit selbstgemachten Spätzle und Schweinebauch-Saté-Spieß auf Tellern anrichten. Mit etwas Wurzelgemüse garnieren und servieren.



Thementag „Omas Klassiker 2.0“: „Fisch-Frikadellen mit Nordseekrabben-Speck-Topping, lauwarmem Gurken-Pak-Choi-Gemüse und Dill-Dip“ von Tamara Frey

Zutaten für zwei Personen

Für die Fisch-Frikadellen:

1	Lachsfilet à 250 g, küchenfertig, ohne Haut
1	Kabeljaufilet à 200 g, küchenfertig, ohne Haut
450 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Zitrone
1 TL	Kapern, aus dem Glas
1	Ei
2 TL	Crème double
1 TL	Dijon-Senf
120 g	Panko
20 ml	trockener Weißwein
1 TL	Sojasauce
1 EL	Olivenöl
1 Bund	Estragon
½ Bund	glatte Petersilie
4 Stängel	Borretsch
1 EL	Mehl, zum Mehlieren
3 EL	Butter, zum Aromatisieren
4 TL	Sonnenblumenöl, zum Braten
1 Prise	Cayennepfeffer, zum Würzen
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping:

150 g	Nordseekrabben, küchenfertig
50 g	Speckwürfel

Für das Gurken-Pak-Choi-Gemüse:

1	Nostrano-Gurke
1	Pak Choi
1 kleine	rote Zwiebel
1	rote Chilischote
1 EL	Reisessig
1 EL	Sesamöl
1 EL	Zucker
1 EL	Chilisauc
½ Bund	Koriander
1 EL	Sonnenblumenöl, zum Braten

Für den Dill-Dip:

150 g	Griechischer Joghurt
30 ml	Cidre
1 Bund	Dill



1 Stange Zitronengras
Puderzucker, zum Abschmecken
Himalaya-Salz, zum Würzen
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Stück Fischhaut
1 TL rosa Pfefferkörner

Zubereitung

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Für den Fisch in einem Topf Wasser auf circa 60 bis 80 Grad erhitzen. Für das lauwarme Gemüse Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Fisch-Frikadellen Fischfilets kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Sojasauce, Pfeffer, Olivenöl und Weißwein in einem Plastikbeutel einschweißen und bei konstanter Wassertemperatur fünf Minuten garen. Fisch aus dem Beutel nehmen und zerkleinern.

Kartoffeln schälen und weich kochen. Abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern.

Estragon und Borretsch abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Fisch, Kartoffeln, Kapern, Estragon, Borretsch, Zitronenabrieb, Senf und Crème double miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit Muskatnuss abschmecken.

Aus der Masse Frikadellen formen. Ei aufschlagen und verquirlen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit Panko vermengen. Frikadellen mehlieren, in Ei und Petersilien-Panko-Mischung wenden. Sonnenblumenöl erhitzen, Frikadellen braten. Butter zum Aromatisieren dazugeben. Frikadellen auf Küchenpapier abtropfen.

Für das Topping Speck in einer Pfanne ohne Fett kross auslassen. Nordseekrabben kalt abbrausen, trockentupfen und zum Speck geben.

Für das Gurken-Pak-Choi-Gemüse Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Pak Choi abbrausen, Strunk entfernen und Blätter klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sonnenblumenöl erhitzen, Zwiebeln glasig anschwitzen, Gurken und Pak Choi dazugeben. Chilischote waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Chili, Koriander, Reisessig, Sesamöl, Zucker und Chilisauce mit Gurken, Pak Choi und Zwiebeln vermengen und warm stellen.

Für den Dill-Dip Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitronengras waschen und in feine Ringe schneiden. Joghurt mit Cidre, Dill und Zitronengras vermengen, mit Puderzucker abschmecken und mit Himalaya-Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für die Garnitur rosa Pfeffer grob zermörsern. Fischhaut zwischen zwei Blätter Backpapier geben, mit einer Pfanne beschweren und im Ofen bei 150 Grad kross ausbacken.

Fisch-Frikadellen mit Nordseekrabben-Speck-Topping, lauwarmem Gurken-Pak-Choi-Gemüse und Dill-Dip auf Tellern anrichten, mit rosa Pfeffer und Fischhaut garnieren und servieren.



Thementag „Omas Klassiker 2.0“: „Marillen-Quark-Knödel mit weißem Schoko-Kern im Pistazien-Panko-Mantel mit Nussbutter“ von Tobias Zwick

Zutaten für zwei Personen

Für die Marillen-Quark-Knödel:

6	reife Aprikosen
1	Zitrone
100 g	weiße Blockschokolade
600 g	Magerquark
3 EL	Schmand
1	Ei
70 g	Mehl
70 g	Grieß
60 g	Semmelbrösel
4 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für den Pistazien-Panko-Mantel:

100 g	gehackte Pistazien
100 g	Panko
50 g	Zucker
50 g	Butter

Für die Nussbutter:

200 g	Butter
-------	--------

Für die Garnitur:

125 g	Crème fraîche
50 g	Puderzucker
½	Vanilleschote
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser für die Knödel zum Sieden bringen.

Für die Marillen-Quark-Knödel Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Magerquark mit Ei, Mehl, Grieß, Semmelbröseln, Schmand, Zucker und Zitronenabrieb zu einem Teig verkneten und kurz ins Gefrierfach stellen.

Weißer Schokolade in kleine Würfel schneiden. Aprikosen waschen, trockenreiben, halbieren, Kern entfernen und durch einen Würfel der weißen Schokolade ersetzen. Teig aus dem Gefrierfach nehmen, jeweils etwa einen Esslöffel Masse abstechen und Knödel formen. Flach drücken, je eine gefüllte Aprikose in die Mitte geben und mit dem Teig umschließen. Knödel in siedendes Wasser geben und circa zehn Minuten gar ziehen lassen.

Für den Pistazien-Panko-Mantel Butter zerlassen. Zucker unterrühren und schmelzen lassen. Panko zugeben und hellbraun anrösten. Abkühlen lassen und mit den gehackten Pistazien vermischen.



Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Pistazien-Panko-Bröseln wenden.

Für die Nussbutter Butter schmelzen und bei niedriger Temperatur so lange köcheln lassen, bis die flüssige Butter einen hellen Braunton erreicht.

Für die Garnitur Mark aus der Vanilleschote kratzen. Crème fraîche mit Puderzucker und Vanillemark verrühren und in eine Dosier-Flasche füllen.

Marillen-Quark-Knödel mit weißem Schoko-Kern im Pistazien-Panko-Mantel mit Nussbutter auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Vanille-Crème-fraîche garnieren und servieren.



Thementag „Omas Klassiker 2.0“: „Kalbsnieren in Estragon-Senf-Sauce mit Safran-Risotto“ von Lydie Penez

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

600 g Kalbsnieren
700 ml Milch, zum Einlegen
Rapsöl, zum Braten
Fleur de Sel, zum Würzen
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für die Estragon-Senf-Sauce:

100 g braune Champignons
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
30 g geröstetes Mehl
80 ml Cognac
250 ml dunkler Kalbsfond
100 ml Schlagsahne
2 EL scharfer Dijon-Senf
2 EL körniger Senf
1 Bund Estragon
50 g Butterschmalz, zum Braten
Rapsöl, zum Braten
Chili, aus der Mühle
Fleur de Sel, zum Würzen
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für das Safran-Risotto:

100 g Risotto-Reis
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
30 g Parmesan
100 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond
100 g Saure Sahne
0,1 g Safranpulver
8 Fäden Safran
30 ml Rapsöl, zum Braten
50 g Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Risotto Gemüsefond erwärmen.

Zur Vorbereitung Nieren klein schneiden, von Fett und Harnkanälen befreien, gründlich unter fließendem Wasser abspülen und anschließend für 45 Minuten in Milch einlegen.



Nieren erneut abspülen, trockentupfen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Öl erhitzen, Nieren von allen Seiten kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Für die Estragon-Senf-Sauce Champignons putzen und kleinschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Estragon abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butterschmalz in die Pfanne geben, in der die Nieren angebraten wurden. Schalotte, Knoblauch und Champignons anbraten. Geröstetes Mehl hinzugeben, mit Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Cognac separat erhitzen, dann in die Pfanne geben und flambieren. Sahne und beide Sorten Senf hinzufügen. Estragon und Nieren dazu geben. Noch einmal aufkochen lassen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Chili abschmecken.

Für das Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. 1 EL Butter und Rapsöl erhitzen, Knoblauch und Schalotte anschwitzen. Reis hinzufügen und mit dünsten. Mit Wein ablöschen. Safranpulver und Safranfäden hinzufügen. Gemüsefond angießen. Topf mit Backpapier abdecken und Risotto köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, Risotto vom Herd nehmen. Parmesan reiben. Risotto mit Saurer Sahne, restlicher Butter und Parmesan verfeinern. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Kalbsnieren in Estragon-Senf-Sauce mit Safran-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Thementag „Omas Klassiker 2.0“: „Kohlroulade „reloaded“ mit Mehlkloß-Nocken und Weißwein-Zitronen-Sauce“ von Carolin Adam

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsing-Säckchen:

250 g	Rinderhackfleisch
1	Wirsing
6	Lauchzwiebeln
1	Schalotte
100 g	Quark, 20% Fett
1 EL	Weißweinessig
1 Bund	Schnittlauch
1 Stängel	Koriander
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mehlkloß-Nocken:

1 altbackenes	Brötchen
80 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1	Ei
1 EL	Butter
60 ml	Milch, 3,5% Fett
2-3 EL	Mineralwasser
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Weißwein-Zitronen-Sauce:

1	Zitrone
2 EL	Mehl
2 EL	Butter
100 ml	trockener Weißwein
2 Zweige	Dill
1 Msp.	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund	glatte Petersilie
--------	-------------------

Zubereitung

Für die Mehlkloß-Nocken in einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Wirsingblätter in einem Topf Wasser mit Salz, Zucker und Weißweinessig zum Kochen bringen.



Für die Wirsing-Päckchen Wirsingblätter vom Strunk lösen. Lauchzwiebeln waschen, das Grün abschneiden. sechs Wirsingblätter und Zwiebelgrün blanchieren, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. 100 Milliliter des Blanchierwassers beiseite stellen.

Hackfleisch mit Quark verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kreuzkümmel abschmecken. Schalotte abziehen, fein würfeln und unter die Hackmasse geben. Koriander und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls unter die Hackmasse rühren. Hackmasse auf Wirsingblättern verteilen und mit Küchengarn zu Päckchen binden. Päckchen in einem Siebeinsatz über dem Wasserbad mit Deckel circa zehn Minuten garen. Nach dem Garen Küchengarn durch Lauchzwiebelgrün ersetzen.

Für die Mehlkloß-Nocken Brötchen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Zum Abkühlen beiseite stellen. Ei aufschlagen und mit einem Teelöffel Salz, Milch und Mineralwasser schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse heben. Brötchenwürfel dazugeben. Mit Pfeffer würzen und mit Muskatnuss abschmecken. Nocken formen und ins siedende Wasser gleiten lassen. 15 Minuten ziehen lassen, dann mit einer Schöpfkelle abheben.

Für die Weißwein-Zitronen-Sauce Zitrone halbieren und Saft auspressen. Butter mit Mehl schmelzen lassen. Mit Weißwein ablöschen und glattrühren. 100 Milliliter des Blanchierwassers zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zur Sauce geben. Sauce reduzieren lassen und anschließend durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kohlroulade „reloaded“ mit Mehlkloß-Nocken und Weißwein-Zitronen-Sauce anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.