▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2020 ▪
„Kreative Kartoffel-Kreation“ mit Nelson Müller



Karlheinz Hauser

Kartoffelgulasch mit Wachtel und Morcheln

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelgulasch:
1 kg französiche Grenaille Kartoffeln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL saure Sahne
500 ml Geflügelfond
1 TL Majoran
1 TL Kümmel
3 EL edelsüßes Paprikapulver
3 EL Schweineschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, kleinschneiden und in Schweineschmalz in einer Pfanne goldgelb rösten. Knoblauch abziehen. Knoblauch, Majoran und Kümmel zusammen kleinhacken, zu den Zwiebeln geben und kurz mit anrösten. Topf von der Platte ziehen und das Paprikapulver kurz mit anschwitzen. Geflügelfond zugießen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten kräftig köcheln.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in etwas Geflügelfond separat bissfest kochen. Anschließend zu der Sauce in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss noch etwas Sauerrahm darunter ziehen.

Für die Wachtel:
2 ausgelöste Wachteln
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die ausgelösten Wachtelbrüste waschen, trockentupfen und in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Bei mäßiger Hitze langsam saftig garen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Wachteln kurz vorm Servieren drehen, etwas Butter in die Pfanne geben und die Wachtelbrüste damit nappieren.

Für die Morcheln:
200 g frische kleine Spitzmorcheln
2 Schalotten
1 EL Portwein
1 EL Madeira
1 Bund Kerbel
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein hacken. Die frischen Morcheln in einer hohen Pfanne zusammen mit den klein geschnittenen Schalotten in Butter vorsichtig anschwitzen, mit Madeira und Portwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kerbel abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Für die Garnitur:
1 kleine Belper Knolle, ca. 30 g
2 EL saure Sahne
1 Zweig Kerbel

Kerbel abbrausen und trockenwedeln.

Das Kartoffelgulasch in tiefen Tellern anrichten, die Wachtelbrust und die Morcheln obenauf setzen und zum Schluss die Belper Knolle mit einer ganz feinen Reibe über das Gericht reiben. Mit etwas Kerbel und flüssigen Sauerrahm garnieren und servieren.



Thomas Martin

Dreierlei von der Kartoffel mit Ibéricoschinken und Pilzsud

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:
250 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Milch
100 ml Sahne
1 EL geschlagene Sahne
150 g Butter
1 Msp. Safranpulver
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen, in gesalzenem Wasser weichkochen, abschütten, abdämpfen und durch eine Presse drücken. Milch und Sahne aufkochen, zugeben und glattrühren. Butter unterrühren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit geschlagener Sahne vollenden. Safranpulver untermischen.

Für die konfierte Kartoffel:
400 g La Ratte Kartoffeln
4 Scheiben Pancetta
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
5 Zweige Thymian
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine breite Pfanne mit kalter Butter ausstreichen und leicht salzen. La Ratte Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche auf die Butter setzen. Etwas Wasser angießen, sodass die Kartoffeln zu 1/3 im Wasser sind. Leicht salzen und den Pancetta darüberlegen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen und andrücken. Kartoffeln bei mittlerer Hitze weich garen, bis das Wasser verdampft ist. Die Kartoffeln braten nun von selbst an. Diese nun weiterbraten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Für die Chips:
1 sehr große festkochende Kartoffel
Pflanzenöl, zum Frittieren

Kartoffel schälen, waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben hobeln und in Öl frittieren.

Für den Pilzsud:
50 g getrocknete Steinpilze
2 Kräutersaitlinge
1 Knoblauchzehe
100 ml weißer Portwein
100 ml Sherry
100 ml heller Geflügelfond
2 EL Haselnussöl
1 Zweig Thymian
1 EL Weizenstärke
1 EL Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in Portwein und Sherry einweichen. Pilze aus dem Sud herausnehmen und kleinhacken. In einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, mit Portwein, Sherry und Geflügelfond ablöschen. Knoblauch abziehen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Knoblauchzehe zugeben. Einkochen, passieren, mit Nussöl abschmecken und evtl. mit angerührter Weizenstärke leicht abbinden.

Kräutersaitlinge putzen, in Scheiben schneiden, in Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
4 Scheiben Ibericoschinken
½ Bund Rucola

Rucola waschen und trockenwedeln. Rucola und Schinken als Garnitur verwenden. Je ein Löffel Kartoffelpüree mittig auf zwei tiefe Teller verteilen. Je zwei konfierte Kartoffeln sowie je zwei Scheiben Ibericoschinken daraufsetzen. Kartoffelchips und Pilze anlegen. Mit Rucolasalat garnieren, mit Pilzsud umgießen und servieren.



Christoph Rüffer

Kartoffel-Kabeljau-Kroketten mit Tomaten-Aioli und Avocadocreme

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
250 g Kabeljaufilet, ohne Haut
Salz, aus der Mühle

Einen kleinen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kabeljaufilet einlegen und bei milder Hitze für 10 Minuten gar ziehen lassen. Den gegarten Kabeljau herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen.

Für die Kroketten:
350 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
3 EL Semmelbrösel
2 L neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen. Danach die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und 200 g abwiegen. Das erkaltete Kabeljaufilet (von oben) fein zupfen und zu den durchgepressten Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebelwürfel, Ei und Semmelbrösel dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen und mit einem Esslöffel goldbraune Kabeljaukroketten formen, im Öl ausbacken und diese kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

PROFI TIPP

Wenn Sie zu Hause etwas mehr Zeit haben, lassen Sie die Kartoffelmasse ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen.

Für die Tomaten-Aioli:
2 Tomaten
2 kleine Knoblauchzehen
2 Eier
20 g Tomatenmark
2 TL Senf
2 EL Weißweinessig
100 ml neutrales Öl
4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Tomaten mit einem Sparschäler rundherum abschälen und die Tomatenhaut zu einer Rose geformt aufrollen. Die geschälten Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Eier trennen und 2 Eigelbe mit Senf und Essig in einer Schüssel verrühren und langsam Öl einrühren, sodass eine schöne Mayonnaise entsteht. Mayonnaise mit dem Tomatenmark verrühren. Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Knoblauch- und Tomatenwürfel zur Mayonnaise geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und einen Esslöffel unterrühren.

PROFI TIPP

Ein Küchentuch mit Wasser befeuchten und die Schüssel für die Aioli daraufstellen. So steht der Topf beim Rühren fest und verrutscht nicht.

Für die Avocadocreme:
2 Avocados
½ Bund Koriander
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Avocados halbieren und den Kern entfernen. Avocadofruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels herausnehmen und in einem Mixer zusammen mit Zitronensaft und etwas Koriander fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb streichen. Die heißen Kartoffel-Kabeljau-Kroketten auf Tellern anrichten und die „Tomatenrose“ daneben garnieren. Tomaten-Aioli und Avocadocreme separat in Schalen anrichten und daneben stellen.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:
300 g festkochende Kartoffeln
40 g geräucherter Bauchspeck
1 Zwiebel
1 TL Kümmelsamen
2 EL Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und mit Schale und den Kümmelsamen in Salzwasser 20 Minuten weich garen.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Speck würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln hineingeben. Langsam kross anbraten. Speck hinzugeben und anbraten. Zwiebel abziehen, kleinschneiden, dazugeben und mitbraten.



Auf den Kartoffel-Feldern werden leider immer noch zu viele Chemikalien eingesetzt, deshalb empfiehlt Nelson Müller Bio-Kartoffeln. Im Bio-Anbau sind nämlich jegliche Arten von Chemikalien verboten.

Für den Pannfisch:
120 g Zanderfilet, mit Haut
120 g Steinbeißerfilet, mit Haut
2 Garnelen
2 EL Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilets waschen, trockentupfen, Gräten entfernen, portionieren und in einer Pfanne mit Rapsöl bei mittlerer Hitze anbraten. Garnelen putzen und ggf. entdarmen. Garnelen hinzugeben und mit braten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
1 Schalotte
3 EL grober Senf
3 EL Butter
50 ml Sahne
50 ml Weißwein
100 ml Fischfond
1 TL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Anbraten

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren und mit Fischfond auffüllen. Leicht reduzieren. Sahne hinzugeben, alles mit Senf abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Ggfs. mit Speisestärke binden, wenn die Sauce cremiger sein soll.

Für die Garnitur:
2 Gewürzgurken
½ Bund Dill

Gewürzgurke gefächert aufschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Zanderfilet, Steinbeißer und Garnelen auf Tellern anrichten. Sauce drum herum garnieren und Bratkartoffeln danebenlegen. Gewürzgurkenfächer an den Fisch legen und mit Dill garniert servieren.