

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 06. Juli 2018** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Nelson Müller

Kotelett vom Eiffellamm mit roter Zwiebelmarmelade und Brotsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 100° C vorheizen.

2 Koteletts vom Eiffellamm à 300 g, am Knochen
 2 Zweige Zitronenthymian
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Olivenöl
 100 ml Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abrausen, trockenwedeln, die Blättchen vom Stiel zupfen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian und Knoblauch mischen. Die Lammkoteletts waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze je nach Dicke von jeder Seite 3 Minuten knusprig braten. Fleisch auf ein Rost legen und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und kurz ruhen lassen.

Für die Zwiebelmarmelade:

4 rote Zwiebeln
 100 g Zucker
 100 ml roter Portwein
 200 ml Rotwein
 3 EL Himbeeressig
 300 ml Gemüsefond
 2-3 EL Lammjus
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Zwiebelwürfel dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Himbeeressig ablöschen. Gemüsefond, Lorbeer und 1 Prise Salz dazugeben. Zwiebel ca. 10 Minuten weich garen, bis der Sud fast vollständig eingekocht ist. Anschließend den Lorbeer aus der Marmelade entfernen und mit der Jus verfeinern. Zwiebelmarmelade abkühlen lassen.

Für den Brotsalat:

400 g Zwiebelbaguette
 200 g Keniabohnen
 500 g Kirschtomaten
 2 rote Zwiebeln
 ½ Cavaillonmelone
 50 g Kalamata-Oliven, entsteint
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Thymian
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 °C vorheizen. Baguette in Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und Brotwürfel darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauch zerdrücken und mit Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brot im heißen Ofen etwa 10 Minuten knusprig rösten.

In dieser Zeit Bohnen putzen und in reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten knackig garen. Inzwischen Tomaten waschen, vierteln und Stielansatz entfernen. Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Melone ohne Schale in mundgerechte Würfel schneiden. Bohnen abgießen und in Eiswasser abschrecken. Den Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Für das Dressing:

60 ml Olivenöl
 15 ml Balsamico-Essig
 1 Bund Basilikum
 1 Prise Zucker

Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Oliven halbieren. Brot, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Melone, Basilikum und Oliven in einer großen Schüssel mischen. Öl und Essig verquirlen. Mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat und Vinaigrette sorgfältig mischen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten Freia: Mit dem Butterschmalz hat Freia ihr Lamm angebraten. Die Pinienkerne hat sie in einer Pfanne ohne Fett angeröstet und unter den Brotsalat gegeben.
 100 g Butterschmalz
 100 g Pinienkerne

Zusatzzutaten Susanne: Die Zitrone hat Susanne ausgepresst und etwas von dem Saft zum Dressing des Brotsalats gegeben. Mit dem Senf hat sie das Lamm vor dem anbraten eingerieben. Die Pinienkerne hat Susanne in einer Pfanne ohne Fett angeröstet und unter den Brotsalat gegeben.
 1 Zitrone
 1 EL mittelscharfer Senf
 100 g Pinienkerne



Zusatzgericht von Nelson Müller

„Nelsons Döner“: Kebab-Spieß mit Tsatsiki im Fladenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für den Kebab-Spieß:

300 g Hühnerbrust
 1 Paprika
 1 Zucchini
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 TL Rosmarin, gehackt
 2 TL Thymian, gehackt
 1 TL Paprikapulver
 1 TL Gyrosgewürz
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tsatsiki:

500 g griechischer Sahnejoghurt, abgetropft
 2 Salatgurken
 5 Knoblauchzehen
 ½ Zitrone, zum Auspressen
 1 TL Apfelessig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fladen und die Füllung:

1 Fladenbrot
 100 g Wildkräutersalat
 1 große Tomate
 1 große Zwiebel

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von den Sehnen befreien. Fleisch in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika und Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Aus Öl, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen eine Marinade herstellen und Fleisch sowie Gemüse marinieren.

Fleisch- und Gemüsescheiben immer abwechselnd, mittig auf den Spieß spießen. Spieß waagrecht auf den heißen Grill bzw. die heiße Grillpfanne legen, nach und nach von allen Seiten scharf angrillen. Fleisch- und Gemüsestücke vom Spieß nehmen.

Gurken schälen und die Kerne entfernen. Grob reiben und salzen.

Knoblauchzehen abziehen, halbieren und in die Hälfte des Joghurts hineinpressen und mit dem Stabmixer verrühren.

Die entstandene Flüssigkeit bei den Gurken abgießen und Gurken gut ausdrücken.

Zitrone auspressen. Gurke mit dem restlichen Joghurt, dem Öl, einem Spritzer Zitronensaft, einem Spritzer Essig und dem Knoblauchjogurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fladenbrot von beiden Seiten auf dem Grill knusprig grillen, vierteln und eine Tasche hinein schneiden. Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern. Tomate waschen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Fladenbrot von der Innenseite mit Tsatsiki bestreichend, das knusprige Fleisch und Gemüse hinein legen und mit Wildkräutersalat, Tomaten und Zwiebeln füllen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.