

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. Januar 2016 |  
„Finalgerichte“ Nelson Müller



**Final-Hauptgang: „Rosa gebratenes Schweinefilet im Pfeffermantel mit Portweinjus, Gemüserösti und Schwarzwurzelsalat“ von Nelson Müller**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Schweinefilet:*

1 Schweinefilet à 200 g  
25 g Butterschmalz  
3 TL Bunter Pfeffer, zum Würzen  
Meersalz, zum Würzen

*Für den Portweinjus:*

1 Schalotte  
60 g kalte Butterwürfel  
50 ml Portwein  
200 ml Kalbsjus  
1 Zweig Thymian  
Stärke, zum Abbinden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Gemüserösti:*

100 g fest kochende Kartoffeln  
10 g Lauch  
20 g Karotten  
20 g Staudensellerie  
1 Ei  
½ TL feine Speisestärke  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Schwarzwurzelsalat:*

100 g Schwarzwurzeln  
10 g Staudensellerie  
10 g Karotte  
10 g Lauch  
10 g Schnittlauch  
10 ml Weißer Balsamessig  
30 ml Rapsöl  
10 ml Geflügelfond  
1 Msp. Xanthan  
1 EL Blütenhonig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



## **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Schweinefilet mit Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten. Pfeffer schroten und das Fleisch in dem Schrot wälzen. Im Ofen garen, anschließend salzen, ruhen lassen und aufschneiden.

Für den Portweinjus Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 Gramm Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Kalbsjus dazugeben, Thymian einlegen und so lange einkochen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit Stärke abbinden und 50 Gramm kalte Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb schütten.

Für die Gemüserösti Kartoffeln schälen und in dünne Streifen hobeln. Restliches Gemüse ebenfalls in dünne Streifen hobeln und mit Kartoffelstreifen mischen. Ei trennen, Eigelb und Stärke zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In heißem Öl kleine Rösti ausbacken.

Für den Schwarzwurzelsalat aus Balsamessig, Rapsöl, Geflügelfond, Xanthan, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Schwarzwurzel schälen und in schräge Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen, aus dem Wasser nehmen und in der Vinaigrette einlegen. Sellerie und Karotte schälen, gemeinsam mit dem Lauch würfeln, ebenfalls blanchieren und mit geschnittenem Schnittlauch zu dem Salat geben.

Das rosa gebratene Schweinefilet im Pfeffermantel mit Portweinjus, Gemüserösti und Schwarzwurzelsalat auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Final-Dessert: „Apfelkrapfen mit Schokoladensauce“ von Nelson Müller***

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Teig:*

1	Ei
125 g	Mehl
100 ml	Weißwein
3 EL	neutrales Pflanzenöl
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle

#### *Für die Äpfel:*

1	Apfel
2 cl	Calvados
3 EL	Mehl
3 EL	Zucker
2 EL	Puderzucker
1 TL	Zimt
500 ml	Pflanzenöl, zum Frittieren

#### *Für die Schokoladensauce:*

60 g	Bitterkuvertüre
125 ml	Milch
1	Vanilleschote
3	Eier
3 EL	Zucker

### **Zubereitung**

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Apfel schälen, mit dem Kernausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Calvados beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Einige Minuten marinieren.

Für die Sauce Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs einritzen, auskratzen und mit dem Mark in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker verrühren. Milch aufkochen und langsam über die Eimischung gießen, dabei ständig rühren. Masse über heißem Wasserbad rühren, bis sie eingedickt und cremig wird. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Kuvertüre raspeln, in heißer Sauce schmelzen und warm halten.

Für den Teig Ei trennen. Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eigelb, Weißwein, Öl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Apfelscheiben abtropfen lassen, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Im heißen Fett portionsweise etwa zwei Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Goldbraune Apfelkrapfen im Zimtzucker wälzen und auf Tellern verteilen. Mit Schokoladensauce beträufelt servieren.