

| Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2017 |
Finalgericht von Nelson Müller



Brust und Keule vom Perlhuhn mit Spitzkohl und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

- 1 küchenfertiges Perlhuhn
- 150 g Champignons
- 1 Schalotte
- 200 ml Sahne
- 100 ml Geflügeljus
- 20 ml Sherry
- 1 Bund Schnittlauch
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Perlhuhn sorgfältig in Brust und Keule zerlegen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brust von beiden Seiten würzen und in einer Pfanne mit reichlich Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Während des Bratvorganges das Fleisch immer wieder mit Öl übergießen. Perlhuhnbrust aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 20 Minuten zu Ende garen.

Das Keulenfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Champignons mit einer Pilzbürste reinigen und achteln.

Das Hühnerfleisch in einer Pfanne mit Öl etwa 2 Minuten anrösten, die Champignons und Schalotten dazugeben und mit Sherry ablöschen. Mit der Geflügeljus auffüllen und kurz köcheln lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit der Sahne verfeinern und Schnittlauch dazugeben.

Für den Spitzkohl:

- 1 Spitzkohl
- 100 g durchwachsener Speck
- 100 g glatte Petersilie
- 50 g Butter
- 100 ml Geflügelfond
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Speck in kleine Würfel schneiden, den Kohl vom Strunk befreien und die Blätter in Rauten schneiden. Spitzkohl mit dem Speck in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwanken, mit Fond ablöschen und etwa 10 Minuten weich schmoren lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter den Spitzkohl heben.

Für den Selleriepüree:

- ½ Knolle Sellerie
- 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 50 ml Vollmilch
- 1 Muskatnuss, zum Reiben

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und grob würfeln. In einen Topf mit kochendem Salzwasser abgedeckt etwa 20 Minuten weichkochen. Beides abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und warmhalten. Milch erhitzen, zum Gemüse geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Butter cremig schlagen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Brust und Keule vom Perlhuhn mit Spitzkohl und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

| Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2017 |

Zusatzgericht von Nelson Müller



Schnelles Hochzeitssüppchen mit Farfalle

Zutaten für zwei Personen

Für die Essenz:

2 Karkasse und Abschnitte vom Perlhuhn
 1 Karotte
 ½ Stange Lauche
 ½ Staudensellerie
 1 große Zwiebel
 2 Lorbeerblätter
 10 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle

Die Karkasse des Huhnes mit einem Beil grob zerteilen und mit den Abschnitten in einem Topf mit etwa 1 ½ Litern Wasser bedecken.

Die Suppe auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in grobe Ringe schneiden. Staudensellerie waschen, trocknen, vom Ansatz schneiden und grob zerteilen.

Karotten und Lauch mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren zum Suppenansatz geben und kräftig aufkochen.

Die Zwiebel abziehen und mittig halbieren. In einer Pfanne ohne Öl die beiden Hälften kräftig auf der Schnittfläche etwa 5 Minuten schwarz anbraten.

Die Zwiebelhälften zum Suppensatz geben und mitkochen.

Die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelsons Profi-Tipp: Lassen Sie der Suppe ruhig etwas Zeit und kochen Sie diese sanft auf mittlerer Hitze für etwa 1 Stunde. So entfaltet sich der Geschmack des Huhnes und des Suppengrüns besser. Außerdem verhindern Sie so eine Trübfärbung der Hühnersuppe.

Für die Einlage:

1 Karotte
 ½ Stange Lauch

Die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden.

Die Karotten etwa 4 Minuten, den Lauch ca. 2 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Für die Nudeln:

200 g Mehl, Type 00
 2 Eier
 ½ TL Olivenöl
 1 Prise feines Salz

Das Mehl mit den Eiern, Salz und Olivenöl zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Mit einem runden Ausstecher einige Kreise ausstechen, an zwei gegenüberliegenden Stellen die Rundung wegschneiden und die Nudeln in der Mitte zu Farfalle zusammendrücken.

Die Nudeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten al dente garen.

Nelsons Profi-Tipp: Stechen Sie die Farfalle mit einem gezackten Ausstecher aus, um ein besseres Riffelmuster an den Seiten zu kreieren.

Die Nudeln mit der Suppeneinlage in einem tiefen Teller anrichten, die Suppe aufgießen und servieren.