

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Dezember 2021** ▪
Jahresfinale ▪ "Mein Gemüsestar" mit Nelson Müller



Maurice Reinhard

Karotte: Karotten-Ingwer-Püree mit gedünsteter Urmöhre & Eingelegte Karotte & Wachtelbrust mit Urmöhren-Curry-Sauce und Rosmarin-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Karotten-Ingwer-Püree:

600 g Karotten
 1 Stück Ingwer
 800 ml Gemüsefond
 200 ml Sahne
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. In Öl mit etwas Salz anschwitzen und mit Gemüsefond aufgießen und weichkochen. Gemüse, zusammen mit dem Ingwer, der Sahne und einer Spitze Butter mit einem Pürierstab pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gedünstete Urmöhre:

3 lila Urmöhren
 200 ml Weißwein
 200 g Butter
 1 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Urmöhren schälen und halbieren. In einer Pfanne mit etwas neutralem Öl heiß anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Weißwein verkochen lassen, Hitze reduzieren und Butter in die Pfanne geben. Für circa 20 Minuten die Urmöhren in der Butter anschwitzen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die eingelegte Karotte:

3 große Karotten
 1 mittelscharfe rote Chili-Schote
 500 ml Apfelessig
 1 EL Zucker

Karotten schälen und mit einem Schäler feine Streifen abschälen. Apfelessig zusammen mit der Chilischote und dem Zucker aufkochen und Karotten für circa 2 Minuten mit kochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und die Karotten in dem Sud in den Kühlschrank stellen.

Für die Urmöhren-Curry-Sauce:

5 große lila Urmöhren
 4 Karotten
 3 Schalotten
 100 ml Gemüsefond
 200 g Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 EL Purple Curry
 1 EL Curry Pulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Urmöhren und Karotten entsaften. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit dem Saft der Karotten und Fond ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Anschließend die kalte Butter mit einem Pürierstab einmontieren und zum Schluss mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste waschen, trockentupfen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Butter und den angedrückten Knoblauch dazu geben und kurz arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 ausgelöste Wachtelbrüste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosmarin-Crunch: Panko-Mehl und die geschälten Mandeln in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Flocke Butter und gehackten Rosmarin hinzufügen und kurz erhitzen. Beiseitestellen bis zum Servieren.

- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g Pankomehl
- 1 EL geschälte Mandeln
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.