

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2020** ▪
„Adventsküche“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

**Soufflierte Nougat-Crêpes mit Quittenkompott und
Buttermilch-Preiselbeer-Sorbet**

Zutaten für zwei Personen

Für die Palatschinke:

1 Ei
1 Eigelb
160 ml Milch
1 Schluck Soda
100 g glattes Mehl
Butter, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit Ei, Milch, Soda, Mehl und einer Prise Salz zu einer glatten Masse verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne ein wenig Butter erhitzen und einen kleinen Schöpfer Teig eingießen. Goldbraun auf beiden Seiten backen. Diesen Vorgang immer wieder wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Füllung:

2 EL geröstete, gehackte Haselnüsse
100 g Nougat
20 ml Haselnussöl

Nougat im Haselnussöl über Wasserdampf schmelzen. Die warmen Palatschinken damit bestreichen. Mit Haselnüssen bestreuen und einrollen. Einige Haselnüsse für das Sorbet beiseitelegen.

Für die Mousse:

3 Eier
1 EL Mehl
2 EL Kristallzucker
2 Messerspitzen Spekulatiusgewürz
Staubzucker, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Eiweiße mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Mehl und Spekulatiusgewürz unter den Eischnee ziehen.

Die Masse in einen Dressiersack füllen und gefällig auf die Palatschinke spritzen. Palatschinke ca. 4-5 Minuten im Ofen backen. Zum Abschluss mit Staubzucker bestreuen.

Für den Kompott:

400 g Quitten
1 Zitrone
200 ml Weißwein
1 Sternanis
1 Zimtstange
3 Kardamomkapseln
1 Vanilleschote
100 g Kristallzucker
1 EL Stärke, zum Binden

Quitten schälen und in Scheiben und Kugeln schneiden, sodass das Kerngehäuse übrigbleibt. Die Scheiben sofort in kaltem Wasser einlegen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Weißwein, Sternanis, die ausgekrazte Vanilleschote, Zimt, Nelken, Kardamom, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und 5 Minuten leicht kochen lassen. Quittenscheiben anschließend für 2-3 Minuten mitkochen lassen. Das Ganze evtl. mit Stärke binden und mit den Kugeln servieren.

Für das Sorbet: Orangen waschen, trockentupfen und Zesten abschneiden.
2 Orangen Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark
800 ml Buttermilch herauskratzen. Buttermilch, Staubzucker und Orangenzesten verrühren
6 EL Preiselbeerkompott und mit Vanillemark parfümieren. Masse in eine Eismaschine geben und
140 g Staubzucker für mindestens 15 Minuten frieren lassen. Preiselbeerkompott
2 Vanilleschoten anschließend unter die Masse rühren. Mit einem warmen, nassen Löffel
ein Nockerl ausdrehen. Haselnüsse (von oben) als Eis-Stopp verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.