

| Die Küchenschlacht - Menü am 26. August 2016 |
Finalmenü von Nelson Müller



Final-Hauptgang: „Rosa gebratener Rehrücken „Baden Baden“ mit Pfifferling-Rahm und Spätzle“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken ohne Knochen
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Birne:

1 Birne
250 ml Weißwein
20 g wilde Preiselbeer-Marmelade
Zucker, zum Karamellisieren

Für den Pfifferling-Rahm:

100 g frische Pfifferlinge
2 Schalotten
70 ml Sahne
1 TL Speisestärke
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

400 g Mehl
6 Eier
4 cl Mineralwasser
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken den Rehrückenstrang waschen, trockentupfen und im Ganzen in heißem Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig würzen, in Medaillons schneiden. Im Ofen bei 80 Grad Außentemperatur und einer Innentemperatur von 56 Grad für etwa 15 bis 20 Minuten garen.

Für die Birnen diese schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne dünsten.

Für den Pfifferlings-Rahm Pfifferlinge putzen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin anbraten. Schalotte abziehen und klein würfeln. Schalottenwürfel in die Pfanne



dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne aufgießen. Pfifferlinge mit der Sahne einkochen und gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden. Nochmals abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal erwärmen.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen und mit Preiselbeer-Marmelade füllen.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Omas Rote Grütze mit Vanille-Eis und Joghurt-Hippe“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Grütze:

300 g	Beerenmischung (z.B. aus Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)
1	Orange
150 ml	Rotwein
1	Zimtstange
1	Gewürznelke
1,5 EL	Speisestärke
20 g	Zucker

Für das Vanille-Eis:

125 ml	Sahne
2	Eier
2 cl	brauner Rum
1	Vanilleschote
15 g	Zucker

Für die Joghurt-Hippe:

30 g	Griechischer Joghurt
------	----------------------

Zubereitung

Für die Rote Grütze Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Orange in Scheiben schneiden. Nelken und Orangenscheiben dazugeben. Aufkochen lassen und mit Stärke abbinden. Den Fond in eine Schüssel geben und über einem Eiswürfel-Wasserbad kalt rühren. Ausgekühlten Fond durch ein Sieb streichen, anschließend die Masse über die Beeren gießen.

Für das Eis Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark, Zimtstange, Rum und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Eier trennen. Das gewonnene Eigelb mit braunem Zucker vermengen. Heiße Sahne nach und nach in die Eigelbmischung unterrühren. Die Masse nun in den Topf zurück gießen und bis zur Rose abziehen, das heißt, bis das Eigelb anfängt zu stocken. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Für die Joghurthippe Joghurt mit einem Schneebesen cremig rühren, auf die Backmatte streichen und ins Tiefkühlfach legen. Vor dem Servieren Joghurt aus dem Tiefkühlfach holen und in einzelne Stücke brechen

Die Rote Grütze mit Vanille-Eis auf Tellern anrichten, mit Joghurt-Hippe garnieren und servieren.



Zusatzrezept von Nelson Müller

Zusatzrezept: „Schwarzwälder Kirsch 2.0“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Kirschwasser-Espuma:

500 g	Sahne
2 Blätter	Gelatine
4 cl	Kirschwasser
150 g	Puderzucker

Für die Schokoladenmousse:

200 g	Kuvertüre
200 g	Sahne
500 g	Sahne
2 cl	Kirschwasser
4 cl	Rum
2 Blatt	Gelatine

Für die ausgebackenen Kirschen:

6	Kirschen
3	Eier
200 ml	Milch
2 cl	Kirschwasser
300 g	Mehl
2 EL	Marzipanrohmasse
1 TL	Zucker
	Neutrales Öl, zum Ausbacken

Für die Garnitur:

Biskuit-Brösel

Zubereitung

Öl in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Gelatine in einem Topf Wasser einweichen.

Für das Espuma das Kirschwasser in einem Topf erhitzen. Zwei Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hineingeben und auflösen lassen. Mit Sahne vermengen und Puderzucker hinzugeben. Espuma umrühren und in Espuma-Flasche abfüllen. Mit zwei CO₂-Kapseln versetzen und kalt stellen.

Für die gefüllten Kirschen diese entsteinen, ohne den Stiel zu entfernen. Kirschwasser über die Marzipanmasse träufeln. Aus beträufeltem Marzipan kleine Kugeln formen und damit die entsteineten Kirschen befüllen.



Für die Schokomousse Kuvertüre in einem Topf über einem Wasserbad erhitzen. Sahne und Kirschwasser hinzugeben und untermischen. Rum aufsetzen. Zwei Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hinzugeben und auflösen lassen. Zur Schoko-Sahne-Masse hinzugeben, vermengen und alles abkühlen lassen.

Anschließend 500 Gramm Sahne steif schlagen. Zwei Drittel der geschlagenen Sahne zur Schokomousse geben und gut verrühren. Das letzte Drittel der Sahne hinzugeben, dieses aber nur vorsichtig unterheben, damit die fluffige Konsistenz der Sahne nicht verloren geht. Die Schokomousse anschließend kalt stellen.

Für die ausgebackenen Kirschen einen Teig herstellen. Dafür zwei Eier in einer Schüssel verquirlen. Mehl sieben und mit Eiern vermengen. Zucker und Milch dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Ein Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen und Eischnee unter die Teigmasse heben. Gefüllte Kirschen am Stiel durch den Teig ziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Die Schokomousse in Form einer Nocke auf Tellern anrichten. Ausgebackene Kirschen und Biskuit-Brösel dazugeben, Kirschwasser-Espuma darauf sprühen und servieren.