

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2021 ▪  
Jahresfinale ▪ "Klassische französische Küche" mit Nelson Müller



Jan Kapfer

**Meeresfrüchte-Bouillabaisse mit Tomatenkompott und Korallenhippe**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Meeresfrüchte:**

- 100 g kleiner Pulpoarm
- 2 Tintenfischtuben
- 3 Jakobsmuscheln, küchenfertig
- 3 Carabineros, mit Karkasse
- 300 g Miesmuscheln
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Fenchel
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 50 ml franz. Wermut
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Carabineros schälen, den Darm entfernen, waschen und trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren salzen, in einer heißen Pfanne glasig braten und sofort servieren. Die Schalen für den Ansatz der Bouillabaisse verwenden.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend entbarren und säubern.

Jakobsmuscheln gitterartig einritzen und in Olivenöl glasig braten. Tintenfischtuben in Ringe schneiden und mit dem Pulpoarm in Olivenöl braten.

Gemüse schälen, kleinschneiden, in Olivenöl anschwitzen und Muscheln hinzugeben, schnell mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen und mit einem Deckel verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sich alle Muscheln geöffnet haben sind sie servierfertig. Den entstandenen Muschelfond abpassieren. Zum Verfeinern des Bouillabaisse-Suds verwenden.



Unter dem Sammelbegriff „**Tintenfisch**“ kommen viele verschiedene Arten auf den Markt. Laut WWF sind vor allem die **Kalmare Loligo** (MSC-Zertifizierung, Fanggebiete Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die Humboldt-Kalmare (Fanggebiet Südostpazifik FAO 87: Peru; Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die **Pfeilkalmare** (Fanggebiet Nordwestlicher Pazifik FAO 61, Fangmethode Hebenetze; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), sowie die **Sepien** (Fanggebiet Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Fallen, Reusen, Handleinen; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Östlicher Indischer Ozean FAO 57, Fangmethode Handleinen) empfehlenswert.

**Für den Bouillabaisse-Sud:** Carabiniero-Karkassen, von oben  
 20 g braune Champignons  
 2 Karotten  
 1 Stange Lauch  
 1 Fenchel  
 3 Stangen Staudensellerie  
 2 Schalotten  
 3 Knoblauchzehen  
 100 g Dosentomaten  
 10 g Tomatenmark  
 100 ml trockener Weißwein  
 60 ml franz. Wermut  
 20 g Anisée  
 500 ml Fischfond  
 2 Zweige Estragon  
 30 ml Olivenöl  
 1 Prise gemahlener Safran  
 1-2 TL Koriandersaat  
 1-2 TL Fenchelsaat  
 3 Lorbeerblätter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karkassen im Öl langsam und bei geringer Hitze anrösten. Dann das gewürfelte Gemüse hinzugeben und ein paar Minuten mitrösten. Im Anschluss das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitanschwitzen, mehrmals mit dem Wein und den Spirituosen ablöschen und immer wieder einkochen. Dosentomaten hinzugeben. Fond hinzugeben und köcheln lassen, alle Gewürze und Kräuter hinzufügen. Sud abpassieren, gegebenenfalls noch etwas einkochen und abschmecken.

**Für das Tomatenkompott:** Tomaten in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen und köcheln lassen, bis eine marmeladenähnliche Konsistenz entsteht. Zum Schluss mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker fertigstellen.  
 200 g Dosentomaten  
 Olivenöl, zum Anschwitzen  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Korallenhippe:** 120 ml Wasser, Mehl und Öl vermengen und zu einer knusprigen Hippe ausbacken.  
 20 g Mehl  
 100 ml neurales Öl

**Für die Garnitur:** Salicorne roh anrichten. Dill abbrausen, trocken wedeln und als Garnitur verwenden.  
 Etwas Salicorne  
 1 Zweig Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Julia Riedmiller**

## **Perlhuhn mit kleinen Schmor-Artischocken auf Ratatouille-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Ratatouille-Vinaigrette:**

- 1 rote Paprika
- ½ gelbe Paprika
- ½ Zucchini
- ¼ Aubergine
- 150 ml Gemüsefond
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Einen Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika waschen, halbieren, weiße Trennstege und Kernchen entfernen. Zwei Drittel der roten Paprika in grobe Stücke teilen, mit Gemüsefond in einen Mixer geben und ca. 2 Minuten sehr fein pürieren. Den so entstandenen Paprikasaft durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einem Topf pressen und auf ca. 125 ml einkochen. Dabei gelegentlich umrühren. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Reduktion damit leicht binden. Die restliche rote sowie gelbe Paprika mit dem Sparschäler schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zucchini und Aubergine waschen, putzen ebenfalls klein würfeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse darin 2-3 Minuten anbraten. Mit Aceto Balsamico ablöschen. Pfanne vom Herd ziehen. Paprikareduktion unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

### **Für die Schmor-Artischocken und Fleisch:**

- 2 Perlhuhnbrüste
- 3 kleine sehr frische Artischocken
- ½ Zitrone, Saft
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- 50 ml Geflügelfond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von den Artischocken die äußeren Blätter bis auf die inneren Herzblätter entfernen. Artischocken waschen, halbieren und die Hälften mit Zitronensaft beträufeln. Thymian und Rosmarin waschen, trockenwedeln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen. Olivenöl mit Kräutern in einer breiten Pfanne erhitzen, die Artischockenhälften und Perlhuhnbrust zugeben und rundum etwa 4 Minuten anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Fleisch herausnehmen und bei 150 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Kerntemperatur sollte 70 Grad haben. Artischocken mit Geflügelfond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich schmoren.

### **Für die Garnitur:**

- 50 g Rucola

Rucola waschen und trockenschleudern.

Die Vinaigrette auf einen Teller kreisförmig geben. Artischocken, Perlhuhn und Rucola darauf anrichten und servieren.



**Maurice Reinhard**

## **Gemüse-Mille-feuille mit Schnittlauch-Beurre-blanc und Jakobsmuscheln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Gemüse-Mille-feuille:**

1 Rolle Blätterteig  
1 Kohlrabi  
3 Möhren  
1 Bund roter Mangold  
250 g braune Champignons  
½ Zitrone  
150 g Butter  
1 Ei  
100 ml Weißwein  
½ Bund krause Petersilie  
1 EL gemahlene Kümmel  
1 EL ganzen Kümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig in Kreise ausstechen, mit einem Eigelb einstreichen und mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Ofen circa 12 Minuten backen. Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und in kleine Streifen schneiden. Beides in Salzwasser für 3 Minuten blanchieren. Mangold waschen und in kleine Streifen schneiden. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Mangold und Pilze in Butter für circa 10 Minuten anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gesamte Gemüse in der Pfanne vermengen und mit Zitronenzeste und der gehackten Petersilie würzen. Gemüse und den Blätterteig zu einem Mille-feuille stapeln.

### **Für die Beurre-blanc:**

1 Schalotte  
½ Zitrone  
300 g Butter  
100 g Frischkäse  
200 ml Weißwein  
200 ml Gemüfefond  
100 ml Fischfond  
1 Bund Schnittlauch  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Weißwein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Gemüse- und Fischfond aufgießen bis auf die Hälfte reduzieren. In der Zwischenzeit die Butter in kleine Stücke schneiden. Sobald der Wein reduziert ist, Butter und Frischkäse mit einem Pürierstab langsam einmontieren und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Den gehackten Schnittlauch ganz am Ende unterheben.

### **Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln  
2 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
Neutrales Öl, zum Braten  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuschel in heißem, neutralem Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Jakobsmuschel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Butter in der Pfanne ausgehen lassen und zur Nussbutter verarbeiten. Mit dem Knoblauch und Rosmarin zergehen lassen. Jakobsmuschel für eine Minute in der Pfanne mit der Nussbutter arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**Jakobsmuscheln**, die per Hand im Nordostatlantik gesammelt wurden, also zum Beispiel in Norwegen, sind für die Bestände am schonendsten und können daher in Maßen gegessen werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.