

## | Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2017 | Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



**Thomas Klose**

### **Kabeljau im Pancetta-Mantel mit Peperonata, Sardellen-Kresse-Öl und Petersilienwurzel-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

600 g Kabeljaurückenfilet, mit Haut  
4 Scheiben Pancetta  
Olivenöl, zum Anbraten

Fisch waschen, in Medaillons schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Pancetta-Scheiben auf einem Brett auslegen und die Kabeljaufilets darin fest einwickeln. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

**Für die Peperonata:**

2 EL Schalotten  
500 ml Tomatensaft  
8 Kirschtomaten  
1 EL Kapern  
100 g grüne Oliven ohne Kern  
1 EL Rosinen  
1 EL Pinienkerne  
1 EL Zimtpulver  
2 EL Peperoncini  
2 EL getrocknete Tomaten  
2 EL Wermut  
2 EL Olivenöl, zum Braten  
Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Oliven in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten und Peperoncino klein hacken. Rosinen in Wasser einlegen. Schalotten abziehen, hacken und anbraten. Kapern, Oliven, Rosinen, Pinienkerne, Zimt, Peperoncini und getrocknete Tomaten hinzugeben und für circa 2 Minuten dünsten. Mit Wermut ablöschen. Anschließend mit Tomatensaft auffüllen und auf 2/3 einkochen lassen. Kirschtomaten waschen, halbieren und dazugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Sardellen-Kresse-Öl:**

1 Bund Brunnenkresse  
2 mild gesalzene Sardellenfilets,  
aus dem Glas  
5 EL Olivenöl

Die Blätter der Brunnenkresse abzupfen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Brunnenkresseblätter mit den Sardellenfilets und Olivenöl vermischen. Durch ein Sieb geben und das Öl auffangen.

**Für das Petersilienwurzelpüree:**

250 g Petersilienwurzel  
70 g Butter  
5 EL Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Petersilienwurzel schälen und darin gar kochen. Noch heiß in einen Mixer geben und pürieren. Butter zufügen und mit Gemüsefond, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Kabeljau im Pancetta-Mantel mit Peperonata, Sardellen-Kresse-Öl und Petersilienwurzel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Klose**

## **Kaffee-Creme mit Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Creme mit Crunch:**

30 ml kalten Espresso  
250 g Mascarpone  
150 g Vollmilchjoghurt  
2 EL Zucker  
2 Orangen, davon der Saft  
4 EL Orangenlikör  
80 g Cantuccini  
Kakaopulver, zum Garnieren

Mascarpone, Vollmilchjoghurt, Zucker und 30 ml kalten Espresso in einer Schüssel glattrühren.

Orangen auspressen. Orangensaft und Orangenlikör mischen. 80 g Cantuccini grob zerbrechen und in 4 Gläser verteilen. Mit der Orangensaftmischung tränken. Die Mascarponecreme darüber verteilen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Kaffee-Creme mit Crunch in Dessertgläsern anrichten und servieren.



**Johanna Bell-Hartl**

## **Entenbrust mit Orangenkartoffeln und Preiselbeersauce**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Entenbrust:**

1 große Entenbrust à 350 g  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad auf Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust abwaschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust einschneiden. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne ohne Fett zunächst von der Haut-, dann von der Fleischseite scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform legen und für circa 15 Minuten im Ofen garen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen.

#### **Für die Preiselbeersauce:**

1 Zwiebel  
70 ml Portwein  
100 ml Gemüsefond  
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas  
100 ml Sahne  
2 Zweige frischer Thymian  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten, bis sie goldgelb sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Preiselbeeren dazugeben, mit 50 ml Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und diesen ebenfalls etwa auf die Hälfte einreduzieren lassen. Den Bratensatz der Entenbrust mit einem Schuss Portwein (20 ml) aus der Enten-Pfanne lösen und zur Sauce dazugeben. Sahne hinzufügen. Mit Thymian würzen und kurz köcheln lassen.

#### **Für die Orangenkartoffeln:**

2 mehligkochende, mittelgroße  
Kartoffeln  
1 Orange  
50 g magerer, roher Bauchspeck  
100 ml Gemüsefond  
½ Bund Petersilie  
1 TL Butterschmalz  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Orange waschen, auspressen und abreiben. Schinken fein würfeln und gemeinsam mit dem Knoblauch, der Zwiebel und den Kartoffelscheiben in Butterschmalz anrösten. Nach einigen Minuten mit Gemüsefond ablöschen und etwas einreduzieren. Orangensaft zugeben und solange weitergaren lassen, bis die Kartoffeln weich sind (circa 15 Minuten). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Orangenabrieb und Petersilie zu den Kartoffeln geben.

Die Entenbrust zusammen mit den Orangenkartoffeln und der Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.



**Johanna Bell-Hartl**

## **Apfelküchlein mit Zimteis**

### **Zutaten für zwei Personen**

**Für das Apfelküchlein:**  
2 mittelgroße, säuerliche, feste  
Äpfel  
50 g doppelgriffiges Mehl  
2 Eier  
½ Zitrone, davon der Abrieb  
1 Prise Salz  
1 EL Zimt  
100 g Zucker  
200 ml Sahne  
Butterschmalz, zum Ausbacken  
250 ml Mineralwasser

Die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dünne Scheiben (Ringe) schneiden. Zitrone waschen und abreiben. Eier in einer Küchenmaschine aufschlagen, mit einer Prise Salz und dem Zitronenabrieb würzen. Nach und nach Mehl zugeben und glatt rühren. Angeschlagene Sahne und Mineralwasser unter den entstandenen Teig rühren.

Apfelringe in den Teig tauchen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Apfelringe darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Überschüssiges Fett mit Küchenpapier auffangen. Abschließend Zimt und Zucker vermischen und die Apfelküchlein darin wenden.

**Für das Zimteis:**  
2 Eier  
70 g Puderzucker  
300 ml Sahne  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
2 EL weißer Rum  
2 TL Zimt

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei trennen. Eigelb, Salz, Zimt, Rum, Puderzucker und Vanillemark zu einer Creme schlagen, die geschlagene Sahne zur Creme geben und unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Apfelküchlein und Zimteis auf Tellern anrichten und servieren.



**Özlem Aygün**

## **Köfte im Zucchini-Mantel mit Tomatensauce und Bulgur**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Köfte:**

250 g Rinderhackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Ei  
150 g Paniermehl  
Öl, zum Anbraten  
½ Bund Petersilie  
Oregano, zum Würzen  
gemahlener Kreuzkümmel, zum  
Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel schälen und klein hacken. Petersilie klein hacken. Zusammen mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Oreganogewürz, Petersilie, Ei und Paniermehl vermengen und zu Kugeln formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Frikadellen darin braten.

#### **Für den Bulgur:**

200 g Bulgur  
1 Zwiebel  
1 Tomate  
1 EL türkisches Tomatenmark  
Rapsöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Zwiebel und Tomate schälen und klein hacken. In Öl anbraten, türkisches Tomatenmark und den Bulgur hinzufügen. Anrühren und gekochtes Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel solange kochen, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat.

#### **Für den Zucchini-Mantel:**

2 Zucchini  
Rapsöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Zucchini waschen, im Zebramuster schälen und in längliche Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zucchini darin kurz unter Wenden anbraten. Mit Salz abschmecken. Zucchinischeiben um die Frikadellen wickeln und mit einem Zahnstocher befestigen.

#### **Für die Sauce:**

3 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
Oregano, zum Würzen  
100 g Feta, für die Garnitur  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein hacken. Tomaten schälen, klein hacken und aufkochen lassen. Gehackten Knoblauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Zum Schluss etwas Feta darüber bröseln.

Die Köfte im Zucchini-mantel zusammen mit dem Bulgurreis auf Tellern anrichten. Tomatensauce über die Köfte geben und servieren.



**Özlem Ayyün**

## Helva

### Zutaten für zwei Personen

**Für den Sirup:**

150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Zitrone, davon der Saft

In einem Topf 200 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker köcheln lassen. Anschließend Zitrone auspressen, 2-5 Tropfen Zitronensaft hinzufügen und für circa 5 Minuten weiter köcheln lassen.

**Für die Helva:**

25 g Margarine  
25 g Butter  
50 ml Rapsöl  
200 g Mehl

Margarine, Butter und Öl in einem großen Topf vermengen und erhitzen. Unter ständigem Rühren Mehl hinzufügen. Solange anrösten, bis der Teig eine gold-gelbe Farbe erhält.

Den noch warmen Sirup nach und nach in die Mehlmenge einrühren. Den abgekühlten Helva-Teig zu Kugeln formen.

**Für die Garnitur:**

3 EL Kokosraspeln  
6 Walnusskerne  
10 Pinienkerne  
1 TL Zimt  
2 EL Tahin (Sesampaste)  
2 EL Pekmez (Traubensirup)  
1 Orange

Kokosraspeln, Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Orange in Scheiben schneiden.

Helva mit Kokosraspeln und Zimt bestreuen und mit Walnüssen und Pinienkernen auf Tellern anrichten. Mit Pekmez beträufeln und mit Tahin garnieren. Orangen daneben platzieren und servieren.