

| Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Eveline Doll

**Innviertler Krautfleisch vom Waller mit
Kartoffeln und Meerrettich**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Wels (ohne Haut)
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Welsfilet portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets in brauner Butter in einer Pfanne glasig braten.

Für das Kraut:

¼ Kopf Weißkraut
 2 kleine Schalotten
 1 EL Crème fraîche
 125 ml Rinderfond
 30 ml Balsamico Essig
 ½ TL Tomatenmark
 ½ EL brauner Zucker
 ½ EL edelsüßes Paprikapulver
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kraut von den äußeren Schalen und vom Strunk befreien und in 1 ½ cm große Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden. In einem großen Topf etwas Butter aufschäumen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Zwiebeln hineingeben. Geschnittenes Kraut zugeben, kurz mitrösten und mit Tomatenmark verrühren. Paprikapulver zugeben und mit Essig ablöschen. Mit Fond aufgießen und das Kraut weich dünsten. Crème fraîche hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

3 festkochende Kartoffeln
 ½ TL schwarzer Pfeffer
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffel schälen und tournieren. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln in kochendem Wasser mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern weich kochen.

Für die Garnitur:

1 Knolle frischer Meerrettich

Meerrettich schälen und mit einer Reibe reiben.

Innviertler Krautfleisch vom Waller mit Kartoffeln und Meerrettich auf Tellern anrichten und servieren.



Eveline Doll

Karamellierter Nuss-Schmarrn mit Vanilleeis

Zutaten für zwei Personen

- Für den Nuss-Schmarrn:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 70 g glattes Mehl Die Walnusskerne grob hacken. Eier trennen und die Eigelbe mit Milch,
 40 g Walnusskerne Mehl und Rum verrühren. Die Eiweiße mit dem Kristallzucker zu Schnee
 125 ml Milch schlagen und unter die Dottermasse ziehen. Eine hitzebeständige Pfanne
 2 Eier mit Butter erhitzen und diese aufschäumen lassen, anschließend die
 5 ml alter Rum Schmarrn-Masse etwa 3 cm hoch einfüllen. Die Pfanne mit der Schmarrn-
 30 g Kristallzucker Masse für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend
 den Schmarrn stürzen und mit 2 Löffeln in gleich große Stücke zerteilen.
 Eine Pfanne mit Kristallzucker erhitzen und diesen karamellisieren lassen,
 Schmarrn, Butter und Nüsse hinzugeben und alles nochmal gut
 vermengen. Es sollte eine dünne Schicht Karamell um die einzelnen
 Schmarrn-Stücke entstehen.
- Für das Vanilleeis:** Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Eier trennen und die
 2 Eier Eigelbe mit dem Zucker vermengen und sehr schaumig schlagen. Milch
 250 ml Sahne und Vanillemark in einem Topf auf 80 Grad erhitzen, den Topf von der
 125 ml Milch Herdplatte ziehen und die Ei-Zucker-Masse mit einem Schneebesen
 40 g Zucker einrühren. Sahne unter die Masse heben. Das Ganze in eine Eismaschine
 1 Schote Vanille geben und gefrieren lassen.
- Für die Garnitur:** Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für das Vanilleeis
 1 Zweig Minze beiseitelegen.
 Puderzucker, zum Bestäuben

Karamellierter Nuss-Schmarrn mit Vanilleeis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minzblättern garnieren und servieren.



Elvira Müller

Lammrücken im Kartoffelmantel mit Rotweinsauce und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammrückenfilet im Kartoffelmantel:

2 Lammlachse à 200 g
 400 g festkochende Kartoffeln
 1 Zehe Knoblauch
 5 EL Erdnussöl
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilie, Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln, die Petersilie fein hacken. Knoblauch abziehen. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und zu Kartoffelpuffern formen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und darin einen Kartoffelpuffer nur von einer Seite ausbacken. Den Kartoffelpuffer mit der gebratenen Seite auf Backpapier legen. Den Lammrücken in die Pfanne geben und von allen Seiten anbraten, anschließend Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzugeben und etwas weiter braten. Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. 1/3 der gehackten Petersilie auf die rohe Seite des Kartoffelpuffers streuen, das Filet auflegen, einrollen und festdrücken. Lammfilet im Kartoffelmantel in den vorgeheizten Ofen geben, auf das Rost legen und für 8-10 Minuten backen.

Für die Rotweinsauce:

250 ml Kalbsfond
 250 ml Rotwein
 200 ml Portwein
 50 g kalte Butter
 1 EL Tomatenmark
 1 TL Zucker
 1 Gewürznelke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker und Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Kalbsfond und Nelke zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Butter in Würfel schneiden mit einem Schneebesen unter die Rotweinfond-Flüssigkeit schlagen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat
 1 EL Himbeeressig
 1 TL Honig
 ½ TL Senf
 3 essbare Blüten
 3 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und trocken schleudern. Himbeeressig mit Salz, Honig, Senf und Kalbsfond mit Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat geben und diesen mit Blüten garnieren.

Lammrückenfilet im Kartoffelmantel mit Rotweinsauce und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.



Elvira Müller

Geschichtetes Erdbeer-Creme-Törtchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Blätterteig: Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
 1 Packung Blätterteig Den Blätterteig mit dem Papier auf ein Backblech geben, mit Wasser einpinseln und mit einem Bogen Backpapier abdecken. Zum Beschweren ein zweites Backblech auf den Blätterteig geben für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den Teig in 6 Rechtecke schneiden

Für die Creme: Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und einige Zesten abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
 250 g Mascarpone Mascarpone, Magerquark, Zucker, 1,5 EL Zitronensaft, etwas
 250 g Magerquark Zitronenzeste und das Mark der Vanilleschote miteinander verrühren.
 50 g Zucker
 1 Zitrone (Abrieb & Saft)
 1 Schote Vanille

Für die Erdbeerfüllung: Die Erdbeeren waschen und 2 als Garnitur zur Seite legen. Den Rest der Erdbeeren von Strüngen befreien und in Scheiben schneiden, die Hälfte davon in der Marmelade und Erdbeerlikör marinieren. Die Minze abrausen und trockenwedeln.
 200 g frische Erdbeeren
 5 EL Erdbeermarmelade
 100 ml Erdbeer-Wodka-
 Erdbeerlikör
 1 Zweig Minze
 Puderzucker, zum Bestäuben

Die Erdbeer-Creme-Törtchen auf Teller schichten, dafür zunächst auf eine Scheibe Blätterteig die marinierten Erdbeeren geben, darauf die Creme. Anschließend einige Erdbeeren ohne Marinade auflegen, mit Blätterteig abdecken und mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren mit einer halben Erdbeere und einem Minzblatt garnieren.



Erdinc Güzelol

Kalbsfilet mit Sherry-Morchel-Sauce und Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 160
 1 Zehe Knoblauch
 1 Zweig Rosmarin
 20 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Auf einem Gitter im Ofen ca. 15 Minuten rosa garen. Die Kerntemperatur sollte 55 Grad betragen. Kurz vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und angedrückt hinzugeben. Die Filets und Rosmarin dazugeben und das Fleisch darin aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sherry-Morchel-Sauce:

100 g frische oder getrocknete
 Morcheln
 20 g Butter
 1 Schalotte
 1 TL Tomatenmark
 ¼ TL Zucker
 100 ml Sherry fino
 200 ml Kalbsfond
 200 g Creme double
 100 ml Rotwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die frischen Morcheln putzen. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Butter in eine Sauteuse erhitzen und Schalotten und Morcheln darin kurz an sautieren. Die Morcheln wieder rausnehmen, leicht salzen und beiseite stellen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und weiter erhitzen. Das Ganze mit Sherry und Rotwein ablöschen, mit Fond auffüllen und auf ein Viertel reduzieren. Die Hälfte der Morcheln und Creme double dazugeben und erhitzen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, abpassieren und im Mixer aufschlagen. Die restlichen Morcheln dazugeben.

Für den Kartoffelrösti:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
 ½ TL Muskat
 Butter, zum Aromatisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Kartoffelmasse gut ausdrücken. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen, die Kartoffelmasse darin verteilen und fest andrücken. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten und nach ca. 10 Minuten wenden und kurz vor Ende mit etwas Butter aromatisieren.

Kalbsfilet mit Sherry-Morchel-Sauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.



Erdinc Güzelol

Topfensoufflé mit Zwetschgen-Kompott

Zutaten für zwei Personen

Für das Topfensoufflé: Ofen auf 250 Grad Heißluft vorheizen.
 200 g Quark (20%) Den Quark mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren und Abrieb einer
 ½ Zitrone (Abrieb) halben Zitrone hinzugeben. Eiweiß und Zucker sehr langsam zu weichem
 3 Eigelb Schnee schlagen und anschließend vorsichtig unter die Quarkmasse
 4 Eiweiß heben. Wasser in einem Topf erhitzen und in ein feuerfestes Gefäß geben.
 70 g Puderzucker Kleine Auflaufförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker sorgfältig
 Butter und Zucker, für die ausstreuen. Die Soufflé Masse bis zu drei Viertel ihrer Höhe einfüllen und
 Förmchen die Förmchen in das Wasserbad setzen. Ca. 18 Minuten im Ofen backen.

Für das Zwetschgen-Kompott: Die Zwetschgen abbrausen, trocken tupfen und vierteln. Vanille Schote
 10 TK Zwetschgen halbieren und das Vanillemark auskratzen. Portwein, Orangensaft,
 50 ml Portwein Vanillemark und Puderzucker in einem kleinen Topf zusammen mit den
 1 Schote Vanille Zwetschgen ca. 5 Minuten schmoren. Speisestärke mit etwas Wasser
 2 EL Puderzucker anrühren und dazu geben. Zwetschgen-Masse in Gläser füllen.
 1 TL Speisestärke
 100 ml Orangensaft

Topfensoufflé mit Zwetschgen-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.