

| Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Janina Lindemann

Lachs mit asiatischer Hollandaise, Pfannkuchen mit Spinat-Füllung und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs: Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

300 g Lachsfilet, am Stück, ohne Haut
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs kalt abbrausen und trockentupfen. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen. Lachs auf einen Teller geben, mit geschmolzener Butter bestreichen, salzen, pfeffern und Teller mit Frischhaltefolie abdecken. Im Ofen 20-25 Minuten garen.

Für die Hollandaise: Die Butter schmelzen und aufschäumen lassen. 2 Volleier mit Sake, Misopaste, Reisessig, Sojasauce und Zucker über einem Wasserbad aufschlagen und langsam die flüssige Butter hinzugeben, bis die Masse bindet. Mit Salz würzen, mit Chiliflocken, 7-Gewürz-Chilipfeffer und Sesamöl abschmecken. Alles in eine Espuma-Flasche füllen, CO2-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Gefüllte Flasche ohne Kapselhalter im Wasserbad bei maximal 65 Grad warmhalten.

250 g Butter
 2 Eier
 3 EL Sake
 1 EL Reisessig
 1 EL Sesamöl
 2 EL helle Sojasauce
 2 EL helle Misopaste
 Chiliflocken, zum Würzen
 7-Gewürz-Chilipfeffer, zum Würzen
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Für den Pfannkuchen-Teig: Das Mehl mit den Eiern vermengen, eine Prise Salz hinzufügen und Milch untermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen ausbacken. Warm stellen.

200 g Mehl
 2 Eier
 500 ml Milch
 4 EL neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Für die Spinat-Füllung: Den Spinat waschen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen. Mit Reiswein ablöschen. Spinat hinzugeben und kurz zusammenfallen lassen. Salzen.

500 g frischer Babyspinat
 2 Knoblauchzehen
 1 cm Ingwer
 1 EL Reiswein
 2 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle

Für die Röstzwiebeln: Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben und in heißem Öl knusprig ausbacken.

1 Zwiebel
 1 EL Mehl
 3 EL Rapsöl

Für die Garnitur: Den 7-Gewürz-Chilipfeffer vor dem Servieren über das Gericht streuen. Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Spinat belegen, zuklappen. Lachs darauf setzen, asiatische Hollandaise aufsprühen, mit Röstzwiebeln garnieren und servieren.



Janina Lindemann

Joghurt-Eis mit lauwarmem Ananas-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Joghurt-Eis: Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Joghurt, Sahne, Puderzucker, Johannisbrotkernmehl und Zitronensaft vermengen und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

- 1 Zitrone
- 250 g Naturjoghurt, 3,5%
- 50 ml Sahne
- 50 g Puderzucker
- ½ TL Johannisbrotkernmehl

Für den Ananas-Salat: Die Ananas schälen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Zitrone auspressen und Saft mit Honig und Salz vermengen. Nach und nach Olivenöl unterrühren, bis das Dressing emulgiert. Ananas mit braunem Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit braunem Rum ablöschen. Karamellierte Ananas mit Dressing vermengen.

- ½ reife Ananas
- ½ Zitrone
- 4-5 TL mildes Olivenöl
- 2 EL brauner Rum
- 1 EL flüssiger Honig
- 4 EL brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Für die karamellisierten Cashews: Den braunen Zucker mit Wasser befeuchten in einen Topf geben und einkochen lassen, bis ein Karamell entsteht. Cashewkerne zum Karamell geben. Verrühren und weiter erhitzen, bis die Cashews komplett mit Karamell überzogen sind und der Zucker beginnt, auszukristallisieren. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur: Die Minze abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und klein hacken.

- 2 Stängel Minze

Joghurt-Eis mit lauwarmem Ananas-Salat und Cashewkernen auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.



Moritz Brakhage

Gebratener Zander mit Erbsenpüree und karamellisierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Erbsenpüree:

200 g Erbsen
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 25 g Butter
 50 ml Gemüsefond
 10 ml Trüffel-Öl
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein hacken.

1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Erbsen darin anschwitzen.

Mit Gemüsefond aufgießen und Erbsen bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten zugedeckt garen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Restliche Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Trüffel-Öl und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Karotten:

2 orange Karotten
 2 violette Karotten
 2 gelbe Karotten
 1 Zitrone (Saft + Abrieb)
 60 ml Gemüsefond
 30 g Butter
 30 g Zucker
 2 EL Blütenhonig
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten schälen. Eine Pfanne mit Gemüsefond erhitzen. Karotten in die Pfanne geben und garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butter, Zucker und Honig hinzufügen und karamellisieren lassen.

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Pfanne vom Herd nehmen, vorsichtig im Kreis schwenken und Zitronenabrieb und –Saft hinzugeben. Pfanne für ca. 30 Sekunden zurück auf den warmen Herd stellen und durchziehen lassen.

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g, mit Haut
 1 EL Rapsöl
 mildes Chilisalz, zum Würzen

Die Zanderfilets in jeweils 2 gleich große Stücke schneiden. Eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen.

Fisch mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Zander wenden, Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz würzen.

Den Gebratenen Zander auf Teller anrichten, Erbsenpüree und Karotten platzieren und servieren.



Moritz Brakhage

Mango-Erdbeer-Carpaccio mit Basilikum-Limetten-Sorbet

Zutaten für zwei Personen

Für das Basilikum-Limetten-Sorbet:

8 Limetten
8 cl Gin
300 g Bourbon Vanillezucker
2 Bund Basilikum

Die Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. 400 ml Wasser in einen Topf geben. Vanillezucker und Limettensaft hinzugeben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Den Limettensud, Gin und Basilikum mit einem Pürierstab sehr fein mixen. Masse in die Eismaschine geben.

Für das Mango-Erdbeer-Carpaccio:

1 Mango
150 g Erdbeeren
½ Bund Minze
1 EL Zucker

Mango vom Stein schneiden und schälen. Fruchtfleisch schräg in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken tupfen und Blättchen von den Stielen zupfen.

Einige kleine Spitzen und Blätter zum Verzieren beiseitelegen. Minze und Zucker mörsern, bis der Zucker grün wird. Mango und Erdbeeren dachziegelartig auf Tellern anrichten.

Für die Garnitur:

100 ml Sonnenblumen
20 g Mehl
5 g rote natürliche
Lebensmittelfarbe

140 ml Wasser mit Öl, Mehl und Lebensmittelfarbe mit einem Schneebesen mischen und ausstreichen.

Anschließend in eine stark erhitzte Pfanne in Form eines Gitternetzes laufen lassen. Aus der Pfanne auf ein Küchenpapier legen und mit Salz würzen.

Mango-Erdbeer-Carpaccio mit dem Basilikum-Limetten-Sorbet anrichten, mit dem Gitternetz garnieren und servieren.



Alexandros Karakatsis

Seeteufel auf Peperonata mit Sellerie-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets à ca. 200 g, ohne Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig frischer Rosmarin
 4 Zweige frischer Thymian
 1 Scheibe Ingwer
 1 Zitrone
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel mit kalten abbrausen und trocken tupfen.

Öl in eine heiße Pfanne geben. Knoblauch abziehen. Rosmarinzwig, Thymian, Knoblauchzehe und Ingwer in die Pfanne geben und mitbraten lassen.

Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Zitrone halbieren. Seeteufel mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für das Peperonata:

1 rote Paprikaschote
 1 gelbe Paprikaschote
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 300 g Filets von reifen Tomaten
 2 EL Olivenöl
 2 EL Aceto Balsamico
 2 Zweige glatte Petersilie
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikaschoten abbrausen, trocken tupfen, schälen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und kleinschneiden.

Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Zwiebel anbraten. Tomaten und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.

Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen und das Gemüse 15 Min. garen.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und darüberstreuen.

Für den Sellerie-Kartoffelstampf:

300 g Sellerieknolle
 200 g mehligkochende Kartoffeln
 40 g Butter
 75 ml Sahne
 75 ml Milch
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden, in einen Topf geben, etwas Salz hinzugeben und ca. 15-20 Minuten garkochen lassen. Wasser abgießen und den Sellerie und die Kartoffeln in eine Rührschüssel geben. Mit einem Kartoffelstampfer alles grob stampfen. Milch, Sahne und Butter in einem Topf aufkochen und über den Sellerie-Kartoffelstampf geben.

Mit der Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Seeteufel auf Peperonata mit Sellerie-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandros Karakatsis

Crunchy Limetten-Minz-Creme mit karamellisierten Aprikosen

Zutaten für zwei Personen

Für die Aprikosen:

250 g frische Aprikosen
2 EL Aprikosenlikör
½ Vanilleschote
1 Zimtstange
2 EL Zucker
50 g Butter

Die Aprikosen waschen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Zucker karamellisieren und mit dem Aprikosenlikör ablöschen. Anschließend auf kleiner Flamme mit einem Splitter der Zimtstange und der halben Vanilleschote etwas einköcheln lassen.

Danach Zimtstange und Vanilleschote entfernen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Für die Limetten-Creme:

200 g Mascarpone
100 g Griechischer Joghurt (10% Fett)
½ Vanilleschote
½ Limette (Abrieb & Saft)
6 Blätter Minze
2 EL Puderzucker

Minze abbrausen, trocken wedeln und bis auf ein Blatt feinhacken.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

In eine Schüssel Mascarpone und Joghurt geben.

Abrieb und Saft der Limette, den Puderzucker, die Minze und das Vanillemark hinzufügen und alles gut vermengen.

Für den Cantuccini-Crunch:

75 g Cantuccini
50 g weiche Butter
1 TL gemahlener Zimt

Die Cantuccini in einem Mixer klein mahlen.

Butter in einem Topf erwärmen. Zimt und Cantuccini dazugeben und

vermischen. Masse in ein Glas füllen. Dann die Limetten-Minz-Creme dazugeben, glattstreichen und zum Schluss die eingekochten Aprikosen verteilen und auch glattstreichen. Mit einem Minzblatt garnieren.

Crunchy Limetten-Minz-Creme mit Aprikosen in Dessertgläsern anrichten und servieren.