

| Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Niclas Ramelli

Marinierte Maishähnchenbrust mit Schmortomaten und Pastinakenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishähnchen

- 2 Maishähnchenbrüste mit Haut à 150 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweige Rosmarin
- 70 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und mit dem Olivenöl vermischen.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken und zum Öl geben. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Das Maishähnchen waschen, trockentupfen und mit dem Kräuteröl etwa 10 Minuten marinieren.

Das Fleisch mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten garen. Nach 15 Minuten Garzeit nochmals mit dem Kräuteröl bepinseln.

Für das Püree:

- 5 Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten.

Die Pastinaken schälen, von den Enden befreien und in grobe Stücke schneiden. Pastinaken in den Topf geben und 3 Minuten kräftig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Danach mit der Milch ablöschen und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen und mehrmals umrühren.

Die Pastinaken mit dem Kartoffelstampfer am Ende der Kochzeit zerdrücken und nochmals abschmecken.

Für die Schmortomaten:

- 12 Cocktail-Rispen Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen und trockentupfen. Am Strauch in eine Stielkasserolle oder einen anderen kleinen Topf geben und das Olivenöl drüber träufeln.

Die Kräuterzweige und Knoblauch neben die Tomaten legen und bei geschlossenem Topf und geringer Hitze etwa 15 Minuten schmoren.

Die Maishähnchenbrust mit Pastinakenpüree und den Schmortomaten auf Tellern anrichten, mit dem Kräuteröl beträufeln und servieren.



Niclas Ramelli

Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfeltörtchen:

2 Platten Blätterteig
 2 säuerliche Äpfel
 1 Ei
 2 Ei, davon das Eigelb
 75 g Zucker
 175 g Sahne
 1 Zitrone, davon den Zitronenabrieb
 ½ Vanilleschote

Kleine Formen, z.B. von einem Muffinblech mit Butter fetten.

Den Mürbeteig darin ausbreiten und andrücken.

Das Ei, die Eigelbe, den Zucker, die Sahne, den Zitronenabrieb und das Mark einer halben Vanilleschote mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

Die Äpfel schälen, Kerne entfernen und vierteln. Apfelviertel im Abstand von 1 cm einritzen und mit dieser Seite nach oben in die Teigförmchen legen. Danach die Masse darüber gießen, bis nur noch ganz wenig vom Apfel zu sehen ist.

Bei 200 Grad, auf mittlerer Schiene, etwa 20 min backen.

Für das Eis:

250 g Rosinen
 150 ml dunkler Rum
 630 g Sahne
 500 ml Milch
 150 g Zucker
 2 Vanilleschoten
 1 Prise feines Salz

Die Vanilleschote längs aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Sahne, Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschoten in die Eismaschine geben und anstellen.

Die Rosinen währenddessen in Rum einlegen.

Sobald das Eis fertig ist, Rosinen unter das Eis rühren.

Den Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Eis auf Tellern anrichten und servieren.



Elisa Dörr

Lammlachs mit Kräutersalat und orientalischem Süßkartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse à 160 g
100 ml Lammfond
½ Zwiebel
½ Knoblauchknolle
80 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammlachse in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten 1 Minute und 15 Sekunden scharf anbraten, würzen und im Ofen etwa 10 Minuten ruhen lassen.

In dieselbe Pfanne die ungeschälte Zwiebel und die längs halbierte Knoblauchknolle kurz anrösten. Mit dem Fond und Rotwein ablöschen, Tomatenmark und Zucker dazugeben und einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Für das Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffeln
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, davon 2 EL Saft
4 EL cremige Kokosmilch
2 EL Ghee

Die Süßkartoffel, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und alles sehr fein würfeln.

In einem kleinen Topf Ghee erhitzen, die Süßkartoffeln, Schalotten und Knoblauchzehen hineingeben und bei starker Hitze 5 Minuten anbraten. Dann 4 EL Kokosmilch dazu geben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Süßkartoffel weich ist. Dann alles in einen Standmixer geben.

Für die Würzmischung:

½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Korianderpulver
¼ TL Zimtpulver
1 TL mittelscharfes Curry
1 Zitrone
1 ½ TL feines Salz

Die Gewürze in einer kleinen Schale vermischen und vor dem Pürieren mit in den Standmixer geben. Die eingekochten Süßkartoffeln mit der Würzmischung so lange pürieren, bis gewünschter Feinheitsgrad erreicht ist. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zum Schluss das Püree mit Zitrone und Salz abschmecken.

Für den Kräutersalat:

1 Bund Minze
1 Bund Koriander
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill
½ Granatapfel
½ Zitrone
1 EL Weißweinessig
1 EL ml Olivenöl
3 EL gehobelte Mandel
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Minze, Koriander, Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und von jedem Bund ca. 15 schöne Blätter abzupfen. Für den Granatapfel eine große Schüssel Wasser bereitstellen. Granatapfel halbieren und im Wasserbad die Kerne herauspellen. Die Pulpe schwimmt auf Grund der geringeren Dichte im Vergleich zu Wasser an die Wasseroberfläche und kann einfach abgeschöpft werden. Die Kerne sinken im Wasser zu Boden und können in ein Sieb abgeschüttet werden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen.

Aus Zitronensaft, Weißweinessig und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren und diese Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Kräuter mit der Marinade vermengen. Die gehobelten Mandeln in einer kleinen Pfanne kurz anrösten und beiseite stellen.

Die Lammlachse tranchieren und mit Kräutersalat, gerösteten Mandelblättchen und orientalischem Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Elisa Dörr

Filoteig-Tasche mit Aprikosen-Zimt-Füllung

Zutaten für zwei Personen

Für die Filo-Tasche:

- 4 Platten Filoteig
- 1 TL weiße Sesamsaat
- 1 TL schwarze Sesamsaat
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Zucker
- 3 TL Zimtpulver
- 2 EL Butter

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Tarteförmchen einfetten. Butter im Topf schmelzen, 3 Filoblätter mit Butter bestreichen.

Mit Butter, Zucker und Zimt bestreuen.

Den Teig zurechtschneiden, auf die Auflaufform legen und in die Ecken drücken. Sobald die Füllung fertig und eingefüllt ist, die Tasche verschließen.

Mit der übrigen Butter bestreichen.

Für die Füllung:

- 6 Aprikosen
- 1 EL Butter
- 3 EL Zucker
- ½ Zitrone
- 1 TL Honig
- 1 TL Zimtpulver

Die Zitrone halbieren und Saft auspressen. Butter in einer Pfanne

aufschäumen. Aprikosen halbieren, vom Stein schneiden und dazugeben.

Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, kräftig umrühren und dann mit dem Zitronensaft ablöschen.

Einkochen lassen und zum Schluss Zimt dazugeben. In das

Auflaufförmchen füllen und etwa 12 Minuten im Ofen backen.

Den Ofen ausschalten, mit Puderzucker und Sesam bestreuen und im noch warmen Ofen ruhen lassen.

Für die Zimt-Sahne:

- 125 g geschlagene Sahne
- 1 Orange, davon 1 EL Abrieb
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimtpulver

Die Orangenschale abreiben. Sahne in einer Schüssel mit dem

Handrührgerät steif schlagen. Zucker, Orangenabrieb und Zimt in einer Schüssel mischen und unterheben.

Die Filoteig-Tasche mit Aprikosen-Zimt-Füllung auf Tellern anrichten und servieren.



Antonio Radano

Seeteufel im Pancetta-Mantel mit Safran-Kartoffelsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets à 200 g
100 g Pancetta in Scheiben
2 Knoblauchzehen
4 Salbeiblätter
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen.

Den Pancetta leicht überlappend nebeneinander legen, Salbeiblätter darauf legen, die Filets darin einwickeln und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit angedrückter Knoblauchzehe etwa 2 Minuten mitbraten.

Den Seeteufel für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für die Kartoffeln:

3 Kartoffeln
1 Zitrone, davon die Schale
50 g Butter
3 Lorbeerblätter
¼ TL Safranpulver
Salz, aus der Mühle

Die Zitrone waschen, abtrocknen und mit einem Sparschäler vorsichtig schälen.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser mit Lorbeer, Zitronenschale und Salz ca. 20 Minuten garen.

Zitronenschalen und Lorbeer entfernen und das Kochwasser abgießen. Die Kartoffeln mit Safran und Butter mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree aufmixen.

Für die Garnitur:

½ Granatapfel

Den Granatapfel halbieren und mit der Messerklinge Kerne ausschlagen.

Den Seeteufel im Pancetta-Mantel mit Safran-Kartoffelsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Antonio Radano

Tiramisu

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

250 g Mascarpone

2 Eier

1 EL Zucker

10 Löffelbiskuits

30 ml Espresso

20 ml Amaretto

1 TL Kakaopulver

Die Eier trennen. Die beiden Eiweiße steif schlagen.

Ein Eigelb mit dem Zucker in einer weiteren Schüssel cremig schlagen.

Mascarpone unter die Eigelbmasse rühren und anschließend unter den Eischnee heben.

Löffelbiskuits in einer Schüssel mit Espresso und Likör tränken, in einem Glas positionieren mit Mascarpone Masse auffüllen, glatt streichen und den Vorgang wiederholen.

Das Tiramisu für 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vor dem Servieren kräftig mit Kakao bestäuben.

Die Tiramisu auf Tellern anrichten und servieren.