

| Die Küchenschlacht - Menü am 06. Mai 2016 |
Finalmenü von Nelson Müller



Final-Hauptgang: „Rosa gebratenes Rumpsteak, Speck-Kartoffeln, grünem Spargel und Béarnaise-Espuma“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 200 g
Neutrales Speiseöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Für die Speck-Kartoffeln:

300 g kleine, festkochende Kartoffeln
6 Streifen Bacon
½ Bund Rosmarin
Neutrales Speiseöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

10 Stangen Grüner Spargel
½ Bund Schnittlauch
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Béarnaise-Espuma:

255 g Butter
85 g Eigelb
100 g Zitronenfaser, zum Binden
30 ml Gemüsefond
10 ml Estragon-Essig-Reduktion (Estragon und Wasser im Verhältnis 2:1)
10 ml Zitronensaft
5 g getrockneter, gerebelter Estragon
10 g Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

In zwei Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



Für das Rumpsteak Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Rumpsteaks salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Fleisch scharf anbraten. Im Ofen sechs Minuten bei 160 Grad garen. Dann die Temperatur auf 100 Grad reduzieren und nochmals drei bis vier Minuten

nachgaren, bis das Fleisch im Kern 60 Grad Temperatur erreicht hat.

Für die Speck-Kartoffeln Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Abschütten und abkühlen lassen. Kartoffeln mit Bacon umwickeln und in Öl, zusammen mit etwas Rosmarin, von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel Spargelstangen waschen, Enden großzügig abschneiden und Spargel in Salzwasser garen. In Eiswasser abschrecken. Schnittlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren. Je fünf Spargelstangen mit Schnittlauch zu einem Päckchen zusammenbinden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Spargel-Päckchen kurz darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Béarnaise-Espuma Estragon-Essig mit Wasser im Verhältnis 2:1 mixen. Butter, Eigelbe, Gemüsefond, Estragon-Essig-Reduktion, Zitronensaft, Bindemittel und Salz durchmixen und dann durch ein Sieb geben. Estragon hinzufügen und vermengen. Masse in eine Espumaflasche mit zwei Patronen geben und gut schütteln.

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Speck-Kartoffeln, grünem Spargel und Béarnaise-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Waldmeister-Süppchen:

250 g	Zucker
6 Stück	Blattgelatine
250 ml	Wasser
750 ml	trockener Weißwein
1 TL	getrockneter Waldmeister
	Zitronensaft, zum Abschmecken

Für die marinierten Erdbeeren:

200 g	Erdbeeren
½	Orange, davon die Schale
1	Vanilleschote
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

100 Milliliter Weißwein aufkochen lassen und einen gehäuften Teelöffel getrockneten Waldmeister fünf Minuten darin ziehen lassen. Danach Flüssigkeit durchsieben.

Für das Waldmeister-Süppchen aus Wasser und Zucker Läuterzucker herstellen. 250 Milliliter davon mit 650 Milliliter Weißwein zum Kochen bringen. Gelatine zugeben und auflösen. Weißwein mit Waldmeister ebenfalls hinzugeben. Süppchen durch einen Kaffeefilter geben und erkalten lassen.

Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Schale der Orange abreiben. Erdbeeren mit Vanille, Orangenschale und Puderzucker marinieren und zehn Minuten ziehen lassen.

Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren anrichten und servieren.



Final-Getränk: „Waldmeister-Bowle“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Bowle:

0,75 L	Weißwein
0,75 L	Sekt
0,5 L	Mineralwasser
2 TL	getrockneter Waldmeister
200 g	Zucker
200 g	Erdbeeren
200 g	Brombeeren

Zubereitung

Für die Bowle Beeren waschen, Erdbeeren vierteln und den Strunk entfernen. Früchte in ein Bowlegefäß geben. Sekt, Weißwein und Mineralwasser aufgießen. Getrockneten Waldmeister mit ein wenig Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen.

Anschließend durch ein Sieb geben. Sud abkühlen lassen, unter die Bowle rühren und servieren.