

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2022 ▪  
Finalgericht von Nelson Müller



**Düsseldorfer Rostbraten mit Rotweinjus,  
handgeschabten Spätzle und Mandel-Brokkoli**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rostbraten:**

400 g Rinderhüfte  
4 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Butterschmalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderhüfte von Fett und Sehnen befreien und in 2 Portionsstücke schneiden. Jeweils mit Senf einreiben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fleischstücke darin von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann mit Pfeffer würzen und im heißen Ofen 20-25 Minuten garen.

**Für die Rotweinjus:**

200 ml Kalbsfond  
150 ml Rotwein  
30 g Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl in die zuvor benutzte Fleisch-Pfanne sieben und kurz anrösten. Mit 50 ml Rotwein ablöschen und den Wein einkochen lassen. Restlichen Wein und den Kalbsfond in 2 Portionen angießen und jeweils einkochen lassen. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI  
TIPP**

Die Jus wird besonders schmackhaft, wenn man ihr die Zeit gibt möglichst lange zu reduzieren. Hierzu immer wieder mit Fond angießen.

**Für die Spätzle:**

250 g Weizenmehl  
3 Eier, Größe M  
2 Prisen Salz  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Mehl mit zwei Prisen Salz, Eiern und 100 ml lauwarmem Wasser in einer Rührschüssel so lange schlagen bis Luftblasen entstehen. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Er sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen. Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette, mit einer Bewegung von oben nach unten, lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Spätzle ziehen lassen und die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und warm halten. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Mit Butter, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**Für den Mandel-Brokkoli:**

500 g Brokkoli  
2 EL Mandelblättchen  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle

Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 4–5 Minuten blanchieren. Röschen abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Brokkoli dazugeben und alles gut durchschwenken, dabei den Brokkoli noch einmal erhitzen.

**Für die Garnitur:** Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und leicht knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

1 große Zwiebel  
1 EL Butterschmalz  
Mehl, zum mehlieren  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Denis:** *Denis hat den Mandel-Brokkoli kurz vor dem Servieren mit Zitronenabrieb verfeinert und die fertigen Spätzle mit Muskatnuss gewürzt.*

Zitrone  
Muskatnuss

**Zusatzzutaten von Tobias:** *Tobias hat die rote Zwiebel fein gewürfelt und in Butter glasig angedünstet. Dann hat er die Spätzle und die klein gehackte Petersilie mit Rote Zwiebel in die Pfanne gegeben und alles miteinander in der Butter geschwenkt.*

Glatte Petersilie  
Rote Zwiebel

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



### **Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spätzleteig:**  
 250 g Weizenmehl  
 6 Eier, Größe M  
 100 ml Sprudelwasser  
 2 Prisen Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zuerst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit Salz und Sprudelwasser aufschlagen, dann Mehl unterheben, sodass der Teig immer fester wird. Der Teig sollte solange geschlagen werden bis Luftblasen entstehen. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Der Teig sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen, jedoch eine weiche Konsistenz behalten damit er sich gut schaben lässt. Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Das Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette mit einer Bewegung von oben nach unten lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Die Spätzle ziehen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

**Für die geschmelzten Zwiebeln:**  
 4 kleine Zwiebeln  
 Butterschmalz, zum Braten

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz gleichmäßig andünsten und braun werden lassen.

**Für die Fertigstellung:**  
 100 g Allgäuer Bergkäse  
 100 g Emmentaler  
 100 ml Sahne  
 50 ml Weißwein, nach Belieben  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Spätzle in eine warme Pfanne geben und die Sahne angießen. Sahne etwas reduzieren lassen. Nach Belieben Weißwein angießen. Beide Käsesorten reiben, mischen und über die Spätzle geben. Alles verrühren. Die Spätzle in der Pfanne in den Ofen geben und braun werden lassen. Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

1 Zwiebel  
Schnittlauch, nach Belieben  
Petersilie, nach Belieben  
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle



**PROFI  
TIPP**

Wenn man nur Eigelb für den Spätzleteig verwendet, dann bekommt man eine tolle Farbe. Diese gelingt aber auch durch Zugabe von Safran oder Kurkuma. Das „A“ und „O“ für gute Käsespätzle ist der Käse. Es empfiehlt sich ein besonderes Augemerck auf dessen Qualität zu legen.

Käsespätzle aus dem Ofen holen, geschmolzte Zwiebeln darüber geben und mit Zwiebelringen und Kräutern garnieren.