

| Die Küchenschlacht - Menü am 23. Juli 2015 | „Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller



Hauptgang: „Rindergeschnetzeltes mit Pfifferling-Speck-Knödel“ von Kay Ackermann

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindergeschnetzelte:

300 g	Rindergeschnetzeltes
1	mittelgroße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
75 ml	Sahne
1 EL	Schmand
1 EL	Senf, mittelscharf
1 EL	Butterschmalz
100 ml	trockener Rotwein
	edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knödel:

200 g	Pfifferlinge
200 g	Speck
2	Brötchen, altbacken
50 ml	Milch
1	Ei
½ Bund	Petersilie
1	kleine Zwiebel
1	Muskatnuss
1 EL	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Semmeln in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Die Milch kurz aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Eier aufschlagen und mit dem Muskat in die Milch rühren und alles über die Semmelstreifen gießen. Etwa zehn Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Pfifferlinge putzen, klein schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne braten.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln, den Speck klein würfeln. Nach etwa fünf Minuten beides zu den Pilzen geben und weitere fünf Minuten braten. Anschließend salzen und pfeffern. die Petersilie hacken um Schluss dazu mischen.



Die Pilz-Speck-Masse zu den Semmelstreifen in die Schüssel geben und alles mit den Händen ordentlich durchkneten. Sollte die Knödelmasse zu klebrig sein, etwas Mehl oder Semmelmehl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Aus der Masse etwa handgroße Knödel formen und diese in leicht gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten gar ziehen lassen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Das Geschnetzelte in einer hohen Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Im Schmalz die Zwiebel kurz anbraten, den Knoblauch und den Senf zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles kurz anrösten lassen, anschließend mit dem Wein ablöschen. Den Herd herunterschalten, das Fleisch wieder zugeben. Die Sahne und den Schmand einrühren.

Noch mal rund 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.

Das Geschnetzelte mit den Knödeln auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Spreewälder Buttermilchplinsen“ von Kay Ackermann

Zutaten für zwei Personen

1/2 L	Buttermilch
250 ml	Sahne
3	Eier
250g	Mehl
1/2 EL	Zucker
1/2 TL	Natron
2 Zweige	Dill
100 ml	Leinöl
2 EL	Pflanzenöl
	Zucker, zum Bestreuen
	Zimt, zum Bestreuen
1 Prise	Salz

Zubereitung

Das Mehl mit dem Zucker, dem Natron und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermengen.

Die Buttermilch und die Eier unterrühren, alles zu einem nicht zu dünnen Teig verarbeiten.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, und aus dem Teig nach und nach etwa zwölf goldgelbe Plinsen backen.

Die fertigen Plinsen mit Leinöl bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Die Sahne schlagen.

Die Plinsen zusammenrollen und mit Schlagsahne und Dillzweig garnieren und servieren.



Hauptgang: „Huhn „kreolische Art“ mit rotem Bohnen-Reis“ von Elizaneda Gerner

Zutaten für zwei Personen

Für das Huhn:

200 g	Hähnchenbrust
1	Zitrone
3	Knoblauchzehen
½ Bund	glatte Petersilie
½ Bund	Thymian
1	Gemüsezwiebel
½	rote Paprika
½	gelbe Paprika
1 EL	Tomatenmark
	Salz
1 EL	Pfefferkörner

Für den roten Bohnen-Reis:

240 g	rote Kidneybohnen, aus der Dose
150 g	Jasmin-Duftreis
150 ml	Kokosmilch
2	Knoblauchzehen
5	Nelken
1	Frühlingszwiebel
5 EL	Olivenöl
1 Zweig	Thymian
	Tomatenmark, zum Abschmecken
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenschale abreiben und die Hähnchenbrustscheiben darin einlegen. In einem Mörser Salz, Pfefferkörner, Knoblauch, dem Thymian und Petersilie zerstampfen und damit die Hähnchenbrust marinieren und fünf Minuten einziehen lassen.

Die Gemüsezwiebel abziehen und in große Stücke schneiden. Die Paprika entkernen und in längliche Streifen schneiden. Eine Pfanne mit drei Esslöffeln Olivenöl und etwas Tomatenmark die Hähnchenbrust anbräunen. Anschließend die Zwiebel und Paprika hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Mörser den Knoblauch, die Nelken, den weißen Teil der Frühlingszwiebel mit etwas Salz zerreiben. In einem kleinen Topf das Öl mit Thymian erhitzen und das im Mörser zerkleinerte Gewürz hinzufügen. Anschließend die Bohnen abtropfen lassen und hinzugeben. Ein Teelöffel Tomatenmark einrühren.

Den Reis mit gleichem Anteil Kokosmilch gar kochen und hinzufügen.



Die restliche Kokosmilch auf den Reis mit den Bohnen geben und ziehen lassen. Das Grün der Frühlingszwiebel klein schneiden und unterrühren.

Das Huhn mit dem roten Bohnen-Reis auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Flambierte Banane“ von Elizaneda Gerner

Zutaten für zwei Personen

1	reife Banane
1	Orange
1	Zitrone
80 g	Butter
20 ml	Grenadinesirup
20 ml	Rum
2 EL	brauner Zucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Muskatnuss
1 Zweig	Pfefferminzblätter

Zubereitung

Die Zitrone und die Orange halbieren und den Saft auspressen. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Butter hinzugeben und vermischen. Die Banane längs halbieren und in der Zuckerbutter leicht braten. Anschließend den Saft der Orange und den Saft der Zitrone hinzugeben und mit Zimt, Muskatnussabrieb und Grenadinesirup abschmecken.

Abschließend den Rum über die Banane gießen und flambieren.

Die Banane auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.



Hauptgang: „Seezunge mit Spinat und Thymian-Sauce“ von Karl-Heinz Grigo

Zutaten für zwei Personen

Für die Seezunge:

4 Seezungenfilets
½ Zitrone
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinat:

500 g Blattspinat
100 ml trockener Weißwein
2 Zehen Knoblauch
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
1 EL Mehl
¼ l Milch
200 g Sahne
2 Eigelb
50 g Parmesan
2 EL getrockneter Thymian
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Seezungenfilets leicht salzen und pfeffern, mit dem Saft beträufeln.

Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Den Blattspinat mit dem Weißwein und dem Knoblauch in einer Pfanne schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce eine kleine Zwiebel sehr fein hacken und in Butter glasig dünsten. Thymianblättchen einstreuen, mehlieren, Milch und Sahne angießen, salzen und pfeffern. Kurz aufkochen. Sauce vom Herd nehmen, zwei Eigelb und drei Esslöffeln frisch geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine kleine feuerfeste Glasform mit Butter ausstreichen. Seezungenfilets hineinlegen. Spinat darüber verteilen und die restlichen Seezungenfilets darauf legen. Mit Sauce begießen, Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten garen.

Die Seezunge entweder in der Glasform servieren oder eine Portion davon auf einem Teller anrichten.



Dessert: „Mango-Mascarpone-Törtchen“ von Karl-Heinz Grigo

Zutaten für zwei Personen

Für das Mango-Törtchen:

1	dunkler Biskuitboden
1	reife Mango
200 g	frische Himbeeren
40 ml	Orangenlikör
250 g	Mascarpone
200 g	Sahne
1	Päckchen Vanillezucker
200 g	Puderzucker

Zubereitung

Für das Mango-Törtchen vom dunklen Biskuit drei flache Kreise ausstechen und mit etwas Orangenlikör beträufeln. Die Mango schälen und in flache Scheiben schneiden. Die Himbeeren waschen, trocken und mit dem Puderzucker bestreuen. Einige Himbeeren für die Deko zurückbehalten. Die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren.

In dem Ring, mit dem die Biskuits ausgestochen wurden, einen Kreis hineingeben, mit etwas Mascarponecreme bestreichen und mit einigen Mangoscheiben belegen. Eine weitere Schicht Mascarpone auftragen und mit Himbeeren belegen, darauf wieder eine Schicht Mascarpone und mit der zweiten Scheibe Biskuit abdecken. Diesen Vorgang wiederholen und mit der dritten Scheibe Biskuit abschließen. Das Törtchen kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen. Das Törtchen aus dem Ring lösen und mit der Sahne und den übrigen Himbeeren ausgarnieren und servieren.