

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Yannick Philippe

Grüner Spargel auf gebutterten Pumpernickel-Brösel, konfiertem Ei und Kartoffel-Espuma mit grünem Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Espuma:

250 g mehligkochende Kartoffeln
 25 g Butter
 200 ml Sahne
 100 ml Milch
 100 ml Gemüsefond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln abwaschen und mit Schale klein hacken. Mit Sahne, Fond, Milch und Salz in einem Topf kochen bis die Kartoffeln weich sind. Kartoffelmasse mit Muskatnuss abschmecken und noch warm durch ein Sieb in eine Siphonflasche streichen. Es ist wichtig, dass die Masse nicht zu dick und ohne Stückchen ist, damit der Siphon nicht verstopft.

Für das Pumpernickel:

3 Scheiben Pumpernickel
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Pumpernickel mit den Händen zerbröseln, in eine Pfanne geben, kurz anschwemmen, Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz würzen.

Für das Ei:

2 Eier
 60 ml Speiseöl

Ca. 5 Minuten vor dem Anrichten Eier trennen und Eigelbe in eine kleine backofenfeste Form mit dem Öl geben und im Backofen konfieren.

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel
 2 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel von den holzigen Enden befreien. Spargel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Essig ablöschen und abschmecken.

Für das grüne Öl:

10 g frischer Kerbel
 10 g frischer Estragon
 5 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Kerbel, Estragon und Öl mixen. Die Masse durch ein Sieb mit einem Küchentuch geben. Der Behälter in den das Öl fließt sollte auf Eis stehen, damit es schön grün bleibt. Mit Salz würzen.

Pumpernickel-Brösel wie eine Erde auf Teller platzieren. Spargel draufsetzen und Eigelbe darauf platzieren. Anschließend mit Kartoffel-Espuma und Öl garniert servieren.



Andreas Dähn

„Auberginenschiffchen“: Gefüllte Aubergine mit Brokkoli und Mandelmus

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen halbieren und mit einem Löffel aushöhlen.

Das Fruchtfleisch feinhacken. Die ausgehölte Aubergine innen und außen mit Öl bestreichen und etwas salzen, dann für 12 Minuten in den Backofen geben.

Für die Füllung:

1 ½ rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
120 g Brokkoli
30 g getrocknete Tomaten
130 g Kichererbsen
1 TL Tomatenmark
1 Chilischote
1 Zitrone
½ Bund Basilikum
1 EL dunkles Mandelmus
70 g weißes Mandelmus
½ TL Kurkuma
1 TL Oregano
½ TL Thymian
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Koriandersaat
½ TL Zimt
1 TL Vadouvan
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kichererbsen waschen, trocknen und mit Olivenöl, etwas Salz und Paprikapulver vermischen und für einige Minuten im Backofen backen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in einer Pfanne in Öl glasig dünsten. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Chili klein hacken. Paprika und Auberginenfleisch mit in die Pfanne geben. Getrocknete Tomaten hacken und mit Chili ebenfalls dazugeben und mit Tomatenmark, Kurkuma, Oregano und Thymian schmoren lassen. Basilikum hacken, einen Teil beiseite legen und den Rest zusammen mit dem dunklen Mandelmus mit in die Pfanne. Mit Salz und Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriandersaat und Zimt abschmecken. Das Ragout mit Kichererbsen mischen und in die Auberginen füllen.

Brokkoli in Röschen teilen und für drei Minuten blanchieren.

Weißes Mandelmus mit 60 ml Wasser erwärmen, restlichen Basilikum dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Crunch:

100 g Pankomehl
Etwas vegane Margarine
Salz, aus der Mühle

Pankomehl in der Margarine in einer Pfanne rösten. Mit Salz würzen. Später über dem Brokkoli verteilen.

Auberginenschiffchen auf Tellern anrichten und mit Brokkoli und Sauce servieren.



Tamara Hesselmann

Tortelloni mit Artischocken-Tomaten-Sugo und Parmesanschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortelloni:

100 g Pastamehl, Type 00
100 g Hartweizengrieß
2 Eier
½ TL Kurkuma
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
50 g Pastamehl, Type 00, zum Kneten
50 g Hartweizengrieß, zum Kneten

Für die Füllung:

200 g Ricotta
75 g Pinienkerne
6 eingelegte getrocknete Tomaten
1 Schalotte
1 Zitrone
1 Schuss Wermut
½ Bund Thymian
2 Prisen Zucker
1 Msp. Piment d'Espelette
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Fertigstellung:

Für den Sugo:
4 frische Artischockenherzen
100 g gelbe Snacktomaten
3 rote Kirschtomaten
2 Schalotten
1 Zitrone
100 g kalte Butter
50 ml Weißwein
20 ml Wermut
½ Bund Thymian
½ Bund Zitronenthymian
3 Zweige Majora
3 Zweige Rosmarin
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Aus Hartweizengrieß, Pastamehl, Eiern, Kurkuma und Salz einen glatten Teig herstellen. Gegebenenfalls etwas Wasser oder Olivenöl hinzufügen. Teig in Frischhaltefolie geben und ruhen lassen. Mithilfe einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen und anschließend Kreise ausstechen.

Zitronenschale reiben. Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten. Schalotten abziehen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten anschwitzen. Leicht salzen und zuckern. Thymianblätter dazugeben. Die eingelegten getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen ebenfalls dazugeben. Mit Wermut ablöschen. Ricotta einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in einen Standmixer geben und pürieren. Mit etwas Zitronenschale, restlicher Prise Zucker, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Etwa 1 Teelöffel der Masse auf die zugeschnittenen Teigkreise geben und zu Tortelloni formen. In gesalzenem, siedendem Wasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zitronenschale reiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen und Zitronenwasser herstellen. Artischocken zurechtschneiden und sofort ins Zitronenwasser legen. Schalotten abziehen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Etwas salzen und zuckern. Artischocken dazugeben und mit anbraten. Kräuter dazugeben. Mit Wermut und einem Schuss Weißwein ablöschen. Kirschtomaten und Snacktomaten dazugeben und zu einem Sud köcheln lassen. Auf die Säure achten und ggf ausgleichen. Butter dazugeben.

Die Tortelloni aus dem Nudelwasser direkt in den Sud geben und mit dem mehligem Nudelwasser den Sud etwas anziehen lassen.

Für den Schaum:	
125 g Parmesan	Parmesan reiben und mit dem kalten Gemüfefond in einem Standmixer pürieren. Danach durch ein Sieb oder Passiertuch abgiessen und das Parmesanwasser auffangen.
2 Schalotten	
1 Knoblauchzehe	Schalotten und Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit etwas Öl glasig schwitzen. Mit Portwein ablöschen und diesen vollständig reduzieren lassen. Mit dem Parmesanwasser aufgießen, Sahne dazugeben, aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen.
1 Zitrone	
50 ml Sahne	
25 g Butter	
50 ml weißer Portwein	Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer zu einem Schaum mixen.
250 ml Gemüfefond	
1 TL Lecithin	
3 EL Olivenöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Radieschenblättersuppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

Blätter von 3 Bund Radieschen
 8 Radieschen
 2 Schalotten
 1 Scheibe Toastbrot
 100 g kalte Butter
 80 g Crème fraîche
 500 ml Gemüsefond
 ½ TL Wasabipaste
 Blüten, zum Garnieren
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blätter der Radieschen Blätter abschneiden, verlesen, waschen und mit Stielen kurz in kochendem Salzasser einmal aufkochen.

Herausnehmen, sofort in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen oder ausdrücken und klein schneiden.

Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf in Olivenöl farblos anschwitzen. Fond dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Radieschen waschen und ohne Stiel- und Wurzelansatz in feinste Stifte schneiden oder hobeln und in Eiswasser legen. Das Toastbrot entrinden und in Form bringen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brot darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz ganz leicht würzen.

Die heiße Brühe mit den Schalotten in einen Mixer geben die Radieschenblätter dazugeben und sehr fein mixen. Zum Schluß die Suppe mit der kalten Butter binden. Durch ein Sieb zurück in den Topf passieren, noch einmal aufkochen und mit Wasabipaste, Salz und Pfeffer leicht scharf abschmecken.

Toastbrot in die Mitte der tiefen Teller geben, Crème fraîche darauf geben, mit Radieschen garnieren und Suppe angießen.