

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2021** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Marius Alexander Haeckel

Gebratener Zander mit Weißweinschaum, Rosenkohl und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für den gebratenen Zander:
 2 Zanderfilets mit Haut, à 150 g
 2 Knoblauchzehen
 1 Thymianzweig
 50 g Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trocken tupfen und die Haut einritzen, damit sich der Fisch nicht wölbt. Öl in eine Pfanne geben und den Fisch zunächst auf der Hautseite 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Fisch wenden, sobald sich die Seite des Zanders langsam weiß färbt. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Butter, Knoblauchzehen und Thymian zum Fisch geben. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und 2 Minuten ziehen lassen. Erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriepüree:
 450 g Knollensellerie
 150 ml Vollmilch
 100 ml Sahne
 40 g Butter
 ½ TL Muskatnuss
 Zucker, zum Abschmecken
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in Milch und Sahne kochen, bis er weich ist. Sellerie absieben und die Flüssigkeit auffangen. Sellerie mit einem Pürierstab mixen und nach und nach die Flüssigkeit und Butter einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker, Muskat und Chiliflocken abschmecken.

Für den Rosenkohl:
 300 g Rosenkohl
 30 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rosenkohlköpfe längs halbieren und ca. 5-7 Minuten in der Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Weißweinschaum:
 250 ml Weißwein
 200 ml Sahne
 50 g Butter
 3 g Soja-Lecithin
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein mit der Sahne aufkochen. Auf ca. 2/3 reduzieren und anschließend die Butter und das Lecithin dazugeben. Alles gut verrühren und mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:
 Frische Kräuter, zum Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sibille Bielz

Geflochtener Rehrücken mit Schalotten-Wildsauce, Polenta-Nockerl und Birnenkugeln

Zutaten für zwei Personen

Für den geflochtenen Rehrücken:

1 ausgelöster Rehrücken, ca. 500 g
 1 Knoblauchzehe
 1 Rosmarinzwig
 Butter, zum Anbraten
 Zucker, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken parieren, waschen und trocken tupfen. Vom oberen Ende 2 cm Platz lassen und 2x einschneiden, so dass 3 lange Stränge entstehen. Diese Stränge flechten und am unteren Ende mit einem Zahnstocher oder Edelstahlspieß zusammenstecken.

Den geflochtenen Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Zucker einreiben. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rehrücken mit Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne mit Butter kurz anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur zwischen 60 und 65 Grad erreicht ist. Die Rehpfanne mit dem Bratensatz für die Wildsauce beiseite stellen.

Für die Polenta-Nockerl:

200 g Maisgries
 100 g Parmesan
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle

500 ml Wasser mit Salz würzen und leicht zum Kochen bringen. Nach und nach Maisgries einrieseln lassen und bei leichter Hitze und ständigen rühren die Polenta garkochen.

Deckel auflegen und ziehen lassen. Danach den Parmesan hineinreiben und mit Butter unterrühren. Aus der fertigen Polenta mit zwei nassen Löffeln Nockerl formen.

Für die Schalotten-Wildsauce:

5 Schalotten
 250 ml Portwein
 200 ml Wildfond
 50 g Zartbitterschokolade
 1 Zweig Rosmarin
 2 TL Preiselbeergelee
 50 g Puderzucker
 100 g Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten schälen, in Streifen schneiden und im Bratsud vom Reh mit etwas Butter glasig dünsten. Mit Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren. Rosmarinzwig abbrausen und dazugeben. Mit Portwein ablöschen und köcheln lassen. Wildfond hinzufügen und weiter einköcheln lassen. Nach und nach Schokolade und Preiselbeergelee dazugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 50 g kalter Butter andicken.

Für die Birnenkugeln:

1 Birne
 100 g Zucker
 Preiselbeeren aus dem Glas,
 zum Garnieren

Zucker mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Birne schälen und mit Kugelausstecher Kugeln aus der Birne stechen. Diese im Zuckerwasser weichkochen. Kugeln abtropfen lassen und mit Preiselbeergelee anrichten.

Ein schönes Stück vom geflochtenen Rehrücken aufschneiden und auf Tellern anrichten. Schalotten-Wildsauce, Polenta-Nockerl und Birnenkugeln dazugeben und servieren.



Manfred Rausch

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Calvados-Äpfeln und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g
2 EL Mehl
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kalbsleber parieren, in Mehl wenden und von beiden Seiten im Butterschmalz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebelringe:

1 große Zwiebel
2 EL Mehl
250 g Butterschmalz
1 TL scharfes Paprikapulver

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Die Ringe auftrennen, in Mehl wälzen und mit Paprikapulver bestreuen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ausbacken.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
200 ml Sahne
200 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser garen.

Danach abschütten und die Kartoffeln mit dem Stampfer zerkleinern. Butter und Sahne zusammen im Topf erwärmen und die zerstampften Kartoffeln portionsweise dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Calvados-Äpfel:

2 Äpfel
50 ml Calvados
50 g Butter
1 EL Puderzucker

Den Backofen auf 70 Grad zum Warmhalten vorheizen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Puderzucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Äpfel mit Calvados ablöschen. Danach im Backofen warmstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hiermaier

Indisches Chicken Masala mit Aprikosen und Jeera-Reis

Zutaten für zwei Personen

Für das Chicken Masala mit Aprikosen:

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 cm frischer Ingwer
- 1 grüne Chilischote
- 5 Tomaten
- 1 Limette
- 1 EL Butter
- 100 ml Sahne
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 5 Zweige Koriander
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Garam Masala
- Cashewnüsse, zum Garnieren
- Chilifäden, zum Garnieren
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz

Für den Jeera-Reis:

- 150 g Basmatireis
- 1 TL Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Zimtstange
- 1 Kardamomkapsel
- 1 TL Salz

Das Hähnchen waschen, trockentupfen und in 5-6 cm große Stücke schneiden. Aprikosen in kochendem Wasser etwa 5 min. einweichen und das Wasser abgießen. Aprikosen danach grob zerkleinern. Zwiebeln schälen und fein hacken. Knoblauchzehen abziehen und auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Tomaten klein schneiden und den Strunk entfernen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchen darin leicht anbraten und mit Salz und Butter abrunden. Anschließend herausnehmen und das Hähnchen auf die Seite stellen.

Die Zwiebeln in dem restlichen Fett in der Pfanne anschwitzen, Ingwer, Knoblauch und Chili hinzufügen und 2 Minuten braten. Salz, Kurkuma und Tomaten zugeben. Das Fleisch, 50 ml Wasser und die Aprikosen hinzufügen und zugedeckt garkochen.

Ein wenig Limettensaft auspressen und mit Garam Masala, einer Prise Zucker und Sahne einrühren. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben. Chicken Masala mit Cashewnüssen, Chilifäden und übrigem Koriander garnieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Nelken, Kreuzkümmelsamen, Lorbeerblatt, Zimtstange und die aufgebrochene Kardamomkapsel darin anschwitzen. Basmatireis, Salz und 300 ml Wasser hinzugeben und garkochen. Fertigen Reis mit Butter abrunden. Lorbeer, Nelken, Kardamomkapsel und Zimtstange entnehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.