

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2020** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Rosa gebratene Kalbshüfte mit Kapernsauce,
Kartoffelplätzchen, Kohlrabi-Gemüse und Rote-Bete-
Espuma**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kalbshüfte:** Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
 400 g Kalbshüfte Kalbshüfte waschen, trockentupfen, parieren, mit Salz und Pfeffer würzen
 Neutrales Öl, zum Anbraten und in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen garen, bis eine
 Salz, aus der Mühle Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter in der
 2 Schalotten Fleischpfanne anschwitzen. Mehl drüberstreuen, mit Weißwein ablöschen
 1 Zitrone und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Einige Minuten kochen lassen
 1 EL Kapern und die Kapern hinzufügen. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren
 60 g Butter und von einer Hälfte die Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb und
 300 g Sahne mit einem Stück Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 50 ml Weißwein
 300 ml heller Kalbsfond
 60 g Mehl
 1 EL Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Plätzchen:** Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser garkochen.
 250 g Kartoffeln Ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.
 50 g Speckwürfel Zwiebel abziehen und würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und
 50 g Zwiebel fein schneiden. Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln in Öl
 2 Eier anschwitzen, dann zusammen mit den Eiern und 2 EL Petersilie unter die
 2 Zweige Blattpetersilie Kartoffelmasse mischen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Das
 1 Muskatnuss Ganze mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse zu Rollen formen
 Speisestärke und in Taler schneiden. In Stärke wenden und in heißem Öl goldgelb
 Neutrales Öl, zum Braten ausbacken.
 Salz, aus der Mühle
- Für das Gemüse:** Kohlrabi schälen, Strunk entfernen und in kleine Rauten schneiden.
 1 Kohlrabi Rauten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohlrabi-Rauten
 1 Limette dazugeben und mit etwas Sahne cremig kochen. Schnittlauch abbrausen,
 50 g Sahne trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Muskatnuss reiben
 ½ Bund Schnittlauch und 1 Msp. auffangen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.
 1 Muskatnuss Gemüse mit 1 EL Schnittlauch, Muskat, Salz und etwas Limettensaft
 50 g Butter, zum Anschwitzen abschmecken.
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Für die Espuma: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rote-Bete-Saft mit
20 g Meerrettich aus dem Glas Zitronenpfeffer, Meerrettich, Salz und Zucker vermischen.
175 g Sahne Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Gelatine gut ausdrücken,
100 ml Rote-Bete-Saft darin auflösen. Sahne untermischen und die Masse in eine Espuma-
1 Blatt Gelatine Flasche füllen. Zwei Kapseln einsetzen und kräftig schütteln. Bis zum
4 g Zucker servieren kühl stellen.
4 g Salz
1 Msp. Zitronenpfeffer

Die Kalbshüfte aufschneiden und mit Kapernsauce, Kartoffelplätzchen und Kohlrabi-Gemüse anrichten. Mit der Rote-Bete-Espuma garnieren und auf Tellern servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 24. Januar 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Wiener Schnitzel mit Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

500 g Kalbsrücken
300 g Semmelbrösel
2 Eier
50 g geschlagene Sahne
200 g Mehl
500 g Butterschmalz, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kalbsrücken waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben portionieren. Scheiben zwischen zwei Folien legen und mit einem Plattierisen oder schweren Topf flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit geschlagener Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln aufbauen. Kalbsscheiben in der gleichen Reihenfolge panieren.

Die Schnitzel in reichlich heißem Fett auf jeder Seite etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken, dabei kreisende Schwenkbewegungen mit der Pfanne machen. Das Schnitzel ist perfekt, wenn die Panade blasen wirft und souffliert. Kurz vor dem Servieren die Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
1 Limette
1 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig
½ Bund Dill
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen. Durch einen Spiralschneider drehen und Gurken-Spiralen in einer Schüssel gut salzen und vermengen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Spitzen feinhacken. Schalotte, Dill, etwas Zucker, Salz und Pfeffer zur Gurke geben und gut vermengen. Öl und Essig ebenfalls dazugeben.

Für die Garnitur:

1 Limette

Limette dekorativ aufschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.