

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2019** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller**



**Silke Steinkamp**

**Lachs mit Zitronen-Risotto, mariniertem Mozzarella und frittierten Kapern**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Lachsfilet:** Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.  
 300 g Lachsfilet ohne Haut    Einen Teller buttern. Lachs waschen, trockentupfen und auf den Teller legen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.  
 2 Zweige Thymian    Lachs mit Salz und Thymian bestreuen. Den Teller mit dem Fisch fest mit Frischhaltefolie einpacken und im Ofen garen.  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle
- Für das Zitronen-Risotto:** Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Karotte schälen und grob raspeln. Tomaten waschen und trocken tupfen. Gemüsefond erwärmen.  
 150 g Risotto  
 1 Karotte  
 200 g kleine Cherrytomaten    Olivenöl im Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Risotto dazugeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen.  
 1 Schalotte    Zitrone heiß abwaschen, Zesten reißen und mit Karotte zum Risotto geben. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft zum Risotto geben.  
 1 Zitrone    Nach und nach mit Fond aufgießen und die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen.  
 1 Knoblauchzehe    Parmesan reiben und zusammen mit Butter ins Risotto geben. Tomaten unterheben.  
 600 ml Gemüsefond  
 100 ml trockenen Weißwein  
 40 g Parmesan  
 30 g Butter  
 2 EL Olivenöl
- Für den Mozzarella:** Den Mozzarella in Würfel schneiden. Mit Balsamico und Öl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter hacken. Unter den Mozzarella heben.  
 125 g Büffelmozzarella  
 ½ Bund Basilikum  
 1 EL weißer Balsamico  
 1 TL Zucker  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kapern:** Die Kapern kurz in etwas Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
 2 EL Kapern, aus dem Glas  
 Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Silke Steinkamp**

## **Avocado-Limetten-Creme mit Kürbiskernkrokant**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Avocado-Limetten-Creme:**

1 reife Avocado  
2 Limetten  
200 ml Sahne  
200 g Joghurt  
80 g Zucker

Die Avocado halbieren, auslösen und fein pürieren. Limetten heiß waschen und abtrocknen. Limettenschale reiben und den Saft auspressen. Mit der Avocado vermengen.

Sahne steif schlagen und mit Zucker und Joghurt zur Avocado geben. Die Creme in Gläser füllen und bis zum Anrichten im Gefrierschrank kühlen.

**Für den Kürbiskernkrokant:**

2 EL Kürbiskerne  
2 EL Zucker

Die Kürbiskerne grob hacken. Zucker in der Pfanne karamellisieren, Kerne dazugeben und vermischen. Zwischen Backpapier flachdrücken und erkalten lassen.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Minze

Die Minze abbrausen, trockenwedeln und das Dessert damit garnieren.

Das Gericht in Dessertgläsern anrichten und servieren.



**Frank Finck**

## **Hähnchen-Roulade im Speckmantel mit Paprikasauce und Kartoffelgratin**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Hähnchen-Roulade:**

2 Hähnchenbrustfilets à 200 g  
 100 g Ziegenfrischkäse  
 10 Scheiben Frühstücksspeck  
 3 getrocknete Tomaten in Öl  
 1 Bund Basilikum  
 Chiliflocken, zum Würzen  
 Öl, zum Anbraten  
 Butter, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets abspülen, trockentupfen, längs aufschneiden und aufklappen, so dass man ein Rechteck erhält. Das Fleisch mit Frischhaltefolie leicht plattieren und gegebenenfalls zurechtschneiden.

Die Filets salzen und pfeffern. Tomaten kleinhacken und mit dem Frischkäse, Salz, Pfeffer und Chiliflocken vermengen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Frischkäsemasse bestreichen, vollständig mit den Basilikum-Blättern belegen und von der Längsseite zu einer Roulade aufrollen.

Die Roulade jeweils mit 5 Speckstreifen umwickeln und die Seiten mit Zahnstochern verschließen.

Die Rouladen von allen Seiten in Butter und Öl anbraten und im Backofen garziehen lassen.

### **Für die Paprikasauce:**

1 große rote Paprikaschote  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Sahne  
 300 ml Geflügelfond  
 2 Zweige Thymian  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 Speisestärke, zum Abbinden  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Öl, zum Andünsten  
 Butter, zum Andünsten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, abtrocknen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Paprika, Schalotte und Knoblauch in Öl und Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Den Thymianzweig hinzufügen.

Mit dem Fond und der Sahne ablöschen und weich kochen.

Die Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren.

Je nach Bedarf mit Speisestärke abbinden und kurz vor dem Servieren mit einem TL Butter aufschäumen.

### **Für das Kartoffelgratin:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Knoblauchzehe  
 200 ml Sahne  
 100 ml Milch  
 1 Thymianzweig  
 1 Muskatnuss  
 Butter, zum Einfetten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken.

Die Sahne mit Milch, dem Thymianzweig, Knoblauchzehe, Muskat, Salz und Pfeffer aufkochen lassen. Die Kartoffelscheiben dazugeben und darin bissfest garen. Anschließend Thymian und Knoblauch entfernen.

Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Kartoffelscheiben mit der Sahne-Milch-Mischung darin umfüllen. Im Backofen 10 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Frank Finck**

## **Mascarpone-Quark-Creme mit Mangosauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Mangosauce:**

1 Mango  
150 ml Mangosaft  
1 Bund Basilikum  
1 Vanilleschote  
4 EL Puderzucker

Die Mango schälen, halbieren, vom Kern befreien und würfeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für die Sauce die Hälfte der Mangowürfel mit Mangosaft, Basilikum, Vanillemark und Puderzucker pürieren.

### **Für die Mascarpone-Quark-Creme:**

150 g Mascarpone  
100 g Quark (Vollfett)  
150 ml Sahne  
1 Zitrone  
4 EL Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Schokolade, zum Raspeln  
Himbeeren, zum Dekorieren

Sahne mit Vanillezucker halbsteif schlagen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Mascarpone und Quark mit Zitronenabrieb und 4 EL Puderzucker verrühren. Sahne unterheben. Mit den Mangowürfeln beginnend, abwechselnd Creme und Mangosauce in ein Dessertglas schichten, mit Mangowürfeln abschließen. Himbeeren waschen und trockentupfen. Schokolade raspeln. Das Dessert mit Himbeeren und geraspelter Schokolade garnieren.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.



**Mischa Sutter**

## **Bœuf Stroganoff mit Apfel-Speck-Karotten und Rösti**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Bœuf Stroganoff:**

400 g Rinderhüfte  
 250 g Champignons  
 1 Zwiebel  
 3 Essiggurken mit Saft  
 2 EL scharfer Senf  
 200 g Crème fraîche  
 250 ml Rinderfond  
 100 ml trockener Weißwein  
 Butter, zum Anbraten  
 Maisstärke, zum Abbinden  
 Zucker, zum Karamellisieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essiggurken fein würfeln. Rinderhüfte abspülen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. In Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zum Garen in den Ofen geben.

Zwiebeln anschwitzen, mit Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen, Fond dazugeben und einreduzieren lassen. Mit Crème fraîche, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas vom Essiggurkensaft dazugeben, wenn nötig mit Maisstärke abbinden. Fein gewürfelte Essiggurken dazugeben.

Champignons putzen, klein schneiden und in Butter anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Gebratene Champignons zusammen mit der Sauce und dem Fleisch servieren.

### **Für das Rösti:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 2 EL Schweineschmalz  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und reiben. Geriebene Kartoffeln in Schweineschmalz anbraten und salzen. Mit dem Deckel bedecken und garen. Danach knusprig ausbraten.

### **Für die Apfel-Speck-Karotten:**

2 Scheiben Bacon  
 250 g Karotten  
 1 Apfel  
 1 Zitrone  
 1 Schalotte  
 250 ml Rinderfond  
 2 EL Butter  
 1 TL Kardamon  
 1 TL Koriander  
 1 Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten schälen und fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Apfel entkernen und fein würfeln. Fond in einen Topf geben, Karotten mit Schalotte hineingeben und weich dünsten.

Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett ausbacken. Apfelwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Speck-Äpfel zu den Karotten geben und vorsichtig vermengen. Butter unterheben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Apfel-Speck-Karotten mit Salz, Pfeffer, Kardamon, Koriander und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Mischa Sutter**

## **Schokoküchlein mit Orangen-Grapefruit-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Orangen-Grapefruit-Salat:**

2 Orangen  
1 Grapefruit  
1 TL Worcestershire Sauce  
2 EL Zucker

Von einer Orange und der Grapefruit den Boden und Deckel entfernen, die Schale ringsherum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfilets ausschneiden und auf Tellern anrichten. Die zweite Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Die Hälfte des Safts mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren und sirupartig einkochen. Worcestershire Sauce hinzugeben und über die Früchte träufeln.

### **Für das Schokoküchlein:**

2 Eier  
50 g dunkle Schokolade (mind. 65 %)  
50 g Butter  
60 g Zucker  
50 g Mehl  
weiche Butter, zum Ausfetten  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das andere Ei aufschlagen und mit dem Eigelb, Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen bis die Masse heller ist. Schokolade und Butter in einer Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren und zur Zucker-Ei-Masse geben. Mehl einrühren. Tassen ausbuttern und den Teig hinein füllen. Schokoküchlein in den Ofen geben und 7 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.