

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 18. Mai 2018 ▪  
Finalgericht von Nelson Müller



**Nelson Müller**

**Frikassee von Landhuhn und Spargel mit Champignons  
und Reis**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Frikassee:**

1 ausgelöstes Premium-Landhuhn,  
ohne Haut

**oder:**

1 Veggie: Filetstücke Hähnchen Art

2 Stangen grüner Spargel

2 Stangen weißer Spargel

100 g weiße Champignons

1 Schalotte

125 ml trockener Weißwein oder  
Champagner

1 Lorbeerblatt

500 ml Geflügelfond

500 g Sahne

1 EL Crème fraîche

½ Zitrone (Abrieb)

1 Zweig Estragon

1 Zweig Kerbel

100 g Butter

2 EL Rapsöl

Fleur de Sel, zum Abschmecken

Das Huhn oder Veggie Filetstück in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel waschen, trocken tupfen, im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.

Champignons putzen und in achtel schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter und Olivenöl in einem Topf schmelzen lassen und Champignon mit Schalottenwürfeln und den Hühnerstücken darin anschwitzen. Hühnerstücke und Champignons herausnehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt hinzufügen und das Ganze stark einreduzieren. Geflügelfond angießen, zugießen, den Spargel darin bissfest garziehen lassen, dann den Spargel herausnehmen.

Die Sauce nochmals reduzieren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Sahne angießen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein feines Sieb passieren, mit der Crème fraîche binden und mit Fleur de Sel abschmecken.

Abschließend Hühner- und Spargelstücke sowie Champignons in der Sauce erwärmen. Estragon und Kerbel abrausen, trocken wedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Frikassee mit dem Zitronenabrieb und den Kräutern abschmecken.

**Für die Champignons:**

8 Braune Champignons

1 EL Butter

Rapsöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und in ein wenig Rapsöl in einer Pfanne leicht anbraten. Butterflocke dazu geben und mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Reis:**

200 g Basmati

Salz, aus der Mühle

Den Reis in einem Topf mit der doppelten Menge an Salzwasser gar kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Stefanie Ost:**

Speisestärke  
1 TL mildes Currypulver  
1 TL scharfes Currypulver

Speisestärke rührte Stefanie in die Sauce. Beide Currypulver nutze Stefanie spontan nicht.

**Zusatzzutaten von Salvador Becker:**

1 EL Kapern  
2 EL Speckwürfel

Die Kapern hat Salvador mit den braunen Champignons angebraten. Die Kapern mischte er unter die Sauce.



**Nelson Müller**

## **Marinierter Spargelsalat mit Erdbeeren, Landhuhn und Riesengarnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spargelsalat:**

500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel  
1 Schalotte  
1 Eiklar  
2 EL Honig  
1 EL Senf  
100 ml weißer Balsamicoessig  
300 ml kaltgepresstes Rapsöl  
1 EL Rapsöl, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die weißen Spargelstangen schälen und ca. 1 cm vom Ende abschneiden und in Stücke schneiden. Die Schalen in einen Topf mit Wasser geben und köcheln lassen. Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in Stücke schneiden.

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. 6 Kellen Spargel-Schalen-Wasser in ein hohes Gefäß füllen und Schalottenwürfel, Essig, Eiklar, Senf und Honig hinzugeben. Mit einem Stabmixer aufmixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel in gut gesalzenem Wasser blanchieren, aus dem Kochfond nehmen und noch heiß in die Marinade legen. Am besten den weißen Spargel über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

**Für die Riesengarnelen & Landhuhn:**

2 Brüste vom Landhuhn à 250 g  
6 Riesengarnelen (küchenfertig)  
4 Kopfsalatherzen  
100 g Wildkräuter  
4 Zweige Thymian  
250 g Erdbeeren  
1 Kästchen Kresse  
100 g Butter  
2 EL Rapsöl, zum Anschwitzen

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne schmelzen lassen und die Hühnerstücke darin anschwitzen.

Die Garnelen in einer weiteren Pfanne anbraten. Hühnerstücke und Garnelen jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian abrausen, trockenwedeln und mit etwas Butter zu den Garnelen und dem Huhn in die Pfanne geben.

Die Erdbeeren putzen und vierteln und zu dem Spargelsalat geben. Wildkräuter abrausen und trockenwedeln. Salatherzen waschen und zerkleinern.

Alle Zutaten mit dem Spargel und der Marinade zu einem Salat vermengen und mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.