

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2018** ▪
Ehemaligen Woche ▪ Winterliches Leibgericht mit Nelson Müller



Jakob Wolf

Wolfbarschfilet mit Kräuterschaum und Krustentier-Fregolasotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Wolfbarschfilet:

2 Wolfbarschfilets à 180 g mit Haut
 4 Zweige Thymian
 1 EL Mehl
 1 ½ EL Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wolfbarschfilets waschen und trockentupfen. Auf der Haut zweimal einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite mehlieren. Öl in der Pfanne erhitzen, dann Fisch auf der Hautseite 8-10 Minuten braten. Thymian abrausen und trockenwedeln, mit in die Pfanne geben. Fisch bei mittlerer Hitze braten bis er glasig ist.

Für den Kräuterschaum:

1 Kartoffel
 1 Schalotte
 100 ml Gemüsefond
 200 g Sahne
 1 Zitrone
 3 Zweige Basilikum
 3 Zweige Kerbel
 3 Zweige Petersilie
 3 Zweige Sauerampfer,
 3 Zweige Dill
 ½ TL Lecithin
 30 g Butter
 Chilisalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum, Kerbel, Petersilie, Sauerampfer und Dill abrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen kleinen Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotte und Kartoffel 2-3 Minuten andünsten. Mit Fond aufgießen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Sahne zugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Alle Kräuter mit etwas Butter und der entstandenen Sauce mixen. Zitrone unter heißem Wasser abwaschen und Schale abreiben. Sauce mit Salz, Pfeffer, Chilisalz und Zitronenschale abschmecken. Zum Schluss etwas Lecithin einrühren und schaumig mixen.

Für das Krustenrisotto:

5 küchenfertige Garnelen
 8 ausgelöste, vorgegarte Flusskrebse
 1 ausgelöster Hummerschwanz
 250 g Fregula Sarda
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 g Parmesan
 300 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 100 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 6 Strauchtomaten

Olivenöl in einen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden, zusammen mit Fregula Sarda Nudeln in den Topf geben und kurz anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und einreduzieren. Krustentiere waschen, klein schneiden und zugeben. Parmesan reiben und zusammen mit einem Stück kalter Butter unter das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Strauchtomaten waschen und den Teller zusammen mit roter Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine „Bine“ Müller

Rückwärts gegarter Lammlachs mit Rosmarinschaum, Rotwein-Zwiebeln und Kürbispüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

300 g Lammlachse
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
2 Zweige Rosmarin
4 Wacholderbeere
4 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Lammlachse waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Fleisch mit Knoblauch, Butter, Rosmarin, Wacholderbeere, Pimentkörner und Lorbeerblatt in einen Vakuumbutel geben und bei 70°C für 20 Minuten in den Backofen legen. Lamm aus dem Beutel nehmen, Gewürze abstreifen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten.

Für das Kürbispüree:

300 g Hokkaido Kürbis
400 ml Gemüsefond
50 ml Sahne
40 g Butter
1 TL Honig
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Gemüsefond und etwas Salz in einen Topf geben und weich kochen. Fond abgießen, mit Butter und Sahne fein pürieren. Muskatnuss reiben. Mit Honig, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

3 rote Zwiebeln
400 ml trockener Rotwein
1 TL Puderzucker
20 g Butter
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in kleine Spalten schneiden. Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen, Zwiebeln zugeben und mit Rotwein ablöschen. Rotwein einreduzieren lassen bis die Zwiebeln weich sind. Butter zugeben und mit Salz abschmecken.

Für den Rosmarinschaum:

1 Bund Rosmarin
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Ei
200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
20 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln, in etwas Butter glasig dünsten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zur Butter geben und mit anschwitzen lassen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und 20 Minuten ziehen lassen. Sud durch ein Sieb geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen. Sud mit einem Stück Butter und Eigelb aufmontieren bis ein Schaum entsteht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Moritz Laux

Hirschkalbsrücken mit Wildjus, Pilz-Rahm und Semmelknödel

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:

- 1 Hirschkalbsrücken, ca. 600 g
- 2 cm Ingwer
- 1 Vanilleschote
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 EL Rapsöl, zum Braten
- 3 EL Butter, zum Braten
- Murray River Salz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Semmelknödel:

- 4 altbackene Semmel
- 2 Schalotten
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 3 EL Semmelbrösel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Wildjus:

- 250 ml Wildfond
- 120 ml trockener Rotwein
- 80 ml Portwein
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- 2 EL salzreduzierte Sojasauce
- 80 g eiskalte Butter
- 1 TL Piment d'Espelette
- 1 TL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Eine Pfanne mit 2 EL Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen lassen. Bratensatz für die Wildjus aufbewahren.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen und mindestens 5 Minuten bei Zimmertemperatur in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Dann Butter in einer Pfanne schmelzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen und fein hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rosmarin, Thymian, Wacholder, Vanillemark und Ingwer zur geschmolzenen Butter geben. Das Fleisch in die Pfanne geben und kurz darin schwenken.

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 2 bis 3 EL hacken. Schalotten in Butter glasig auslassen und zu den Semmelwürfeln geben. Petersilie hinzufügen. Die Milch erhitzen und kurz vor dem Köcheln über die Brot-Masse geben. Für 10 Minuten ruhen lassen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken, damit das Kondenswasser in der Schüssel bleibt. Nun die Eier verquirlen und zu der Masse geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte feucht und nicht fest sein. Eventuell mit Semmelbröseln nachhelfen.

Mit angefeuchteten Händen tennisballgroße Knödel formen und in siedendem, nicht kochendem Wasser für 20 Minuten garziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche schwimmen.

Vor dem Anrichten die fertigen Knödel in serviergerechte Würfel schneiden.

Bratensatz vom Hirschkalbsrücken mit Rotwein und Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen. Für weitere 10-15 Minuten einkochen lassen und mit Sojasauce und Balsamico abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Stielkasserolle abpassieren, erneut aufkochen und stückchenweise mit eiskalter Butter abbinden. Mit einer Messerspitze Piment d'Espelette leicht pikant würzen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit der Jus unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit sie bindet.

Für den Pilz-Rahm:	Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter auslassen. Pilze putzen, in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit dem Cognac ablöschen. Mit Kalbsfond und Sahne aufgießen. Auf die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
300 g Steinpilze	
300 g Pfifferlinge	
1 Schalotte	
200 ml Sahne	Zum Schluss 1 EL Butter mit Crème Double und 20 ml der hergestellten Wildjus einrühren. Mit ca. 2-3 EL gehackter Petersilie vermischen.
200 ml Kalbsfond	
25 ml Cognac	
1 EL Crème Double	Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit dem Pilzrahm unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit er etwas andickt.
½ Bund glatte Petersilie	
1 TL Speisestärke	
2 EL Butter	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Auf einem flachen Teller einen Löffel Pilzrahm mittig platzieren. Aus dem Mittelstück des Hirschkalbsrückens ein Steak ausschneiden und auf den Rahm geben. Rechts und links vom Rahm jeweils einen Würfel Serviettenknödel anrichten, mit Wildjus beträufeln und servieren.



Katrin Papra

Rehmedaillons mit Orangenbutter, süßsauren Champignons und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

500 g parierter Rehrücken
2 TL Wildgewürz
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten mit wenig Öl anbraten. Für ca. 20 Minuten bei ca. 120 Grad im Ofen garen. Danach mit Wildgewürz würzen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

3 mehligkochende Kartoffeln
½ Sellerieknolle
100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie putzen, in kleine Stücke schneiden und im Gemüsefond und ca. 100 ml Wasser weich kochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln sowie Sellerie ausdampfen lassen. Sahne in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Sellerie durch eine Kartoffelpresse drücken, mit warmer Sahne und Butter zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Champignons:

500 g kleine weiße Champignons
150 ml alter Balsamico
450 ml Gemüsefond
3 Zweige Thymian
2 TL Wildgewürz
2 TL Speisestärke
2 EL brauner Zucker
150 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, Stiele entfernen, vierteln und in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anbraten. Butter hinzugeben, aufschäumen lassen und mit 1 EL braunem Zucker karamellisieren lassen. Mit ca. 100 ml Balsamico ablöschen und etwas Gemüsefond angießen, kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zu den Pilzen geben. Mit 50 ml Balsamico und 1 EL braunem Zucker süßsauer abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz nachwürzen.

Für die Orangenbutter:

1 Orange
1 Zweig Thymian
100 g weiche Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange unter heißem Wasser abwaschen und Schale abreiben. Orangenabrieb mit der weichen Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und unter die Butter rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Klaus-Dieter Braun

Wildschweinfilet mit Wildsauce, Orangen-Chicorée und Haselnuss-Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

500 g Wildschweinfilet
2 Knoblauch
1 Orange
1 Zitrone
4 Rosmarin
4 Thymian
20 g Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
1 Prise Fleur de Sel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet von Sehnen, Fett und Silberhaut befreien, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze anbraten (3 Minuten je Seite). Im Backofen bei 120 Grad innerhalb von 20 Minuten auf die richtige Kerntemperatur (60 ° C) bringen. Schweinefilet danach 5 Minuten ruhen lassen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abwaschen, Schale abreiben. Knoblauch abziehen und klein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne aus Butter, Zitronen- und Orangenabrieb, Knoblauch, Thymian und Rosmarin eine Gewürzbutter herstellen.

Wildschweinfilet kurz vor dem Servieren in dieser Butter wenden und aromatisieren. Zum Schluss mit Fleur de Sel würzen.

Für die Wildsauce:

150 g Wildknochen
100 g Möhren
100 g Lauch
100 g Knollensellerie
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
500 ml Wildfond
150 ml Gemüsefond
250 ml Rotwein
100 ml Portwein
50 g Tomatenmark
5 Wacholderbeeren
1 Msp. Lebkuchengewürz
1 Nelke
10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
100 g Butter
1 EL Speisestärke
Rapsöl, zum Anbraten

Wildknochen waschen und mit den Parüren in Rapsöl scharf anbraten. Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhren, Lauch und Sellerie putzen, würfeln und mit Zwiebel in einem zweiten Topf in wenig Rapsöl anschwitzen. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen, Pimentkörner, Nelke, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und zerdrückte Wacholderbeeren hinzugeben.

Zwischenzeitlich die gerösteten Wildknochen und die Parüren zugeben. Alles für ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abgießen, erneut in einer Pfanne erhitzen und einreduzieren. Mit Portwein und Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen.

Sauce mit Lebkuchengewürz abschmecken und mit der Butter aufmontieren. Knoblauch abziehen, klein schneiden und zum Aromatisieren zugeben. Sauce bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Für die Haselnuss-Spätzle:

150 g Instantmehl
50 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier
100 g Butter
50 ml Mineralwasser
1 TL Haselnussöl

Einen Topf mit Wasser erhitzen.

Die gemahlene Haselnüsse durch ein Sieb geben. Mehl und Haselnüsse in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden und darin die Eier geben. Salz und Muskat dazugeben und mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine verarbeiten. Sollte der Teig zu dick sein, etwas Mineralwasser hinzugeben. Für den Geschmack 1 TL Haselnussöl ergänzen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und danach durch eine

1 Muskatnuss
1 TL Salz

Spätzlepresse in siedendes Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, dann diese mit einer Schaumkelle herausschöpfen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Spätzle vor dem Servieren in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken.

Für den Orangen-Chicorée:

2 Chicorée
1 Orange
1 EL Agavendicksaft
4 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée putzen, waschen und trockentupfen. Kolben halbieren und den Strunk entfernen. 2 EL Butter erhitzen und den Chicorée von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Saft einer halben Orange auspressen. 2 weitere EL Butter erhitzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Chicorée wieder hineingeben und langsam schmoren lassen. Chicorée immer wieder mit dem Sud übergießen. Zum Schluss mit Olivenöl und Agavendicksaft beträufeln.

Für die Garnitur:

1 Bund glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über die Spätzle streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniela Baier

Schweinemedallions im Speckmantel mit Macadamia-Kruste, Orangen-Möhren, Cranberry-Sauce und Brezen-Gröstl

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

300 g Schweinefilet
4 Scheiben Speck
75 g geröstete, gesalzene
Macadamianüsse
1 Orange
40 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin
1 EL Honig
1 EL Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für die Kruste die Macadamianüsse in einem Gefrierbeutel hacken. Rosmarin abrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Orange unter heißem Wasser abwaschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Nüsse und Rosmarin mit Honig, Butter, 1 EL Parmesan und Abrieb der Orange vermengen, mit Pfeffer und Salz würzen. Bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen. Schweinefilet waschen, trockentupfen und von Häuten und Sehnen entfernen, in Medallions schneiden und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Je eine Scheibe Speck um die Medallions wickeln und diese kurz scharf in Butterschmalz anbraten. Vorbereitete Masse für die Kruste auf die Medallions streichen und für ca. 10 Minuten im Ofen garen. Je nach Gargrad des Fleisches und gewünschter Bräune der Kruste am Ende den Grill zuschalten. Fleisch vor dem Servieren bei geöffneter Ofentür kurz ruhen lassen.

Für das Brezen-Gröstl:

125 g Brezeln, vom Vortag
125 g Brötchen, vom Vortag
1 Zwiebel
200 ml Milch
3 Eier
1 Zweig glatte Petersilie
5 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brezeln und Brötchen in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Milch im Topf erwärmen und mit den Eiern verquirlen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und 2 EL klein hacken. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Die Brezeln, Brötchen, Milch-Eier-Masse, Petersilie und Zwiebeln in einer Schüssel vermengen, die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Anbraten durchziehen lassen. Das Gröstl in Butter anbraten bis es Farbe angenommen hat und kross ist.

Für die Orangen-Möhren:

8 kleine Möhren mit Grün
200 ml Orangensaft
1 Orange
1 TL Honig
1 TL Zucker
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Honig mit Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Orange unter heißem Wasser abwaschen, trockentupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Möhren schälen und mit Grün und dem Saft der Orange in die Pfanne geben. Möhren bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten darin köcheln lassen, so dass diese noch leicht biss haben, ggf. noch etwas Orangensaft nachgießen. Mit Orangenabrieb und Salz würzen.

Für die Cranberry-Sauce:

150 g Cranberries, eingelegt aus dem
Glas
250 ml Rotwein
100 ml Orangensaft
1 TL Zucker
2 Zimtstangen
1 EL Speisestärke

Cranberries, Orangensaft, Rotwein, Zucker und Zimtstangen in einem Topf bei mittlerer Hitze für 5 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstangen und Cranberries abseihen und den Sud weiter reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Cranberries wieder zugeben und ggf. mit Speisestärke abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.