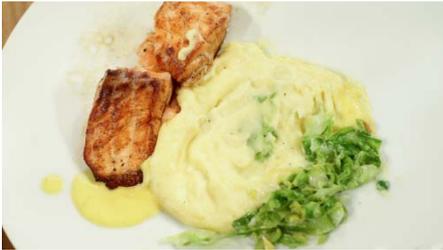


| Die Küchenschlacht - Menü am 26. März 2015 |
„Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller



Hauptgang: „Lachsfilet mit Kartoffelstampf, Spitzkohl und Meerrettich-Hollandaise“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

300 g Lachsfilet, ohne Haut
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf:

4 mehligkochende Kartoffeln
100 g Crème fraîche
500 ml Milch
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl
200 g Schlagsahne
Muskatnuss, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Hollandaise:

150 g weiche Butter
3 Eier
250 ml trockener Weißwein
½ Meerrettich
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im gesalzenen Wasser weich kochen.

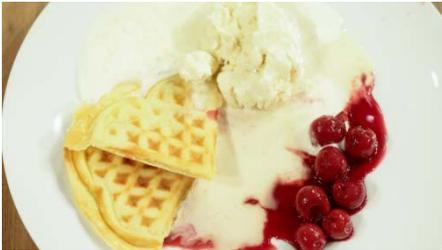
Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Spitzkohl vom Strunk befreien, in kleine Stücke schneiden und in heißem Wasser blanchieren. Anschließend das Wasser abgießen, die Sahne hinzufügen und den Kohl mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und einköcheln lassen.



Das Wasser von den Kartoffeln abgießen, mit der Milch fein stampfen und mit der Crème fraîche, der Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend im Backofen durchziehen lassen.

Den Meerrettich fein reiben und die Butter schmelzen. Die Eier trennen und die Eigelbe über einem Wasserbad mit der Butter, dem Weißwein, Salz und Pfeffer zur Hollandaise schlagen und den gehobelten Meerrettich unterrühren.



Dessert: „Kölsch-Eis mit bergischen Waffeln und Tonkabohnen-Kirschen“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für die Waffeln:

150 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1	Vanilleschote
3	große Eier
250 ml	Milch
200 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Pflanzenöl

Für die Tonkabohnen-Kirschen:

1 Glas	Kirschen
5	Tonkabohnen
1 EL	Stärkemehl
2 EL	Zucker
2 cl	Kirschwasser

Für das Kölsch-Eis:

1 Fl.	Kölsch
250 g	Schlagsahne
2	Eier
150 g	Zucker

Zubereitung

Die Eismaschine vorkühlen. Für das Eis die Eier trennen. Das Bier mit der Sahne, dem Eigelb und dem Zucker gut verrühren, in einem Topf kurz erhitzen und dann in die Eismaschine geben.

Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl einpinseln. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter, den Zucker und das Vanillemark in einer Rührschüssel cremig schlagen. Die Eier nach und nach hinzufügen. Nun das Mehl, das Backpulver, eine Prise Salz und die Milch dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und goldgelbe Waffeln backen.

Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Kirschwasser sowie dem Kirschsafte ablöschen und mit den Tonkabohnen einkochen lassen. Abschließend die Kirschen hinzufügen und mit dem Stärkemehl binden.

Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kölsch-Eis und den Tonkabohnen-Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Indisches Rinder-Ragout mit Basmatireis und Gurken-Joghurt-Dip“ von Karen Fritzenschaft

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinder-Ragout:

2	Rinderfilets à 200g
20 g	frischer Ingwer
1 ½	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	Garam Masala
1 EL	scharfes Curry
1 Bund	frischer Koriander
1 TL	gemahlener Koriander
1 TL	scharfes Chilipulver
½ TL	Chiliwürzer
½ TL	indische Gewürzmischung
1 EL	Zucker
1 TL	Königskümmel
1 Dose	ganze Tomaten
100 g	Tomatenmark
250 g	frischer Spinat
½ TL	scharfes Currypulver
½ TL	mildes Currypulver
1 EL	Naturjoghurt, 3,5 % Fett
	Zucker, zum Abschmecken
	Meersalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für den Gurken-Joghurt-Dip:

500 g	Naturjoghurt, 3,5 % Fett
1	kleine Gurke
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für den Reis:

250 g	Basmatireis
2EL	Ghee
½	Zwiebel
1 TL	Gelbwurzpulver
1 TL	Kurkuma

Zubereitung

Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Ingwer abziehen und klein schneiden.



Das Fleisch mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Ingwer anbraten. Anschließend mit Garam Masala, scharfen Curry, gemahlene Koriander, Zucker, indische Gewürzmischung, Chili, Salz, Pfeffer und Königskümmel würzen. Den frischen Koriander waschen, trocken tupfen, abzupfen, klein hacken und mit in die Pfanne geben.

Nach dem Anbraten die Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und schmoren lassen.

Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend mit dem Spinat bei niedriger Temperatur in einer Pfanne andünsten und den Joghurt dazugeben.

Für den Gurken-Joghurt-Dip den Joghurt mit Zucker und Salz abschmecken. Die Gurke waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend die Gurke mit dem Joghurt verrühren.

Für den Basmatireis die halbe Zwiebel abziehen und fein schneiden. Reis und Zwiebel kurz in einer Pfanne mit dem Ghee anbraten, Kurkuma hinzufügen und mit 500 Milliliter Wasser ablöschen. Die Temperatur reduzieren und den Reis zehn Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren das Gelbwurzpulver unterrühren.

Für das Masala die angebratenen Tomaten mit dem Spinat vermengen.

Den Basmatireis in einem Vorspeisenring auf Teller geben. Das Rinder-Ragout dazulegen, den Gurken-Joghurt-Dip darum drapieren und servieren.



Dessert: „Grießpudding mit Mango-Grappa-Sauce und karamellisierten Walnüssen“ von Karen Fritzenschaft

Zutaten für zwei Personen

Für den Grießpudding:

200 g	Grieß
1	Limette
100 g	Walnüsse
100 ml	Milch
120 g	Zucker
1	frische Mango
4 cl	Grappa
4 EL	Ghee
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Walnüsse in eine Pfanne geben, 40 Gramm Zucker hinzufügen und mit zwei Esslöffeln Wasser solange erhitzen, bis sich der Zucker zusammenzieht. Die Walnüsse karamellisieren bis sie goldbraun sind, anschließend beiseitelegen.

Das Ghee bei mittlerer Stufe in einer Pfanne erhitzen.

Den Grieß in der Pfanne goldbraun braten und einen Teil der karamellisierten Nüsse zugeben. Mit der Milch, 300 Millilitern Wasser und dem übrigen Zucker verrühren, bis die Masse sich vom Gefäß löst und eine Kugel bildet.

Die Mango schälen und in drei Scheiben schneiden. Diese in kleine Stücke schneiden und zu dem Grieß geben. Die Limette halbieren und auspressen. Die restliche Mango mit dem Limettensaft und dem Grappa fein pürieren. Ein kleines Dessertglas mit dem Sonnenblumenöl ausfetten und mit dem Grieß füllen. Das Glas umgedreht auf den Teller setzen und abziehen, sodass ein Türmchen entsteht.

Den Grießpudding mit der Mango-Grappa-Sauce garnieren, die restlichen Walnüsse darüber verteilen und servieren.



Hauptgang: „Pochierte Hackbällchen mit Tomaten-Sherry-Sauce und Kartoffelrösti“ von Hermann Hujo

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

300 g	gemischtes Hackfleisch
6	grüne Oliven, ohne Kern
1	Ei
2 EL	Semmelbrösel
1	Zitrone
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Rösti:

2	große, festkochende Kartoffeln
2 EL	Butterschmalz
3 Zweige	frischer Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 Dose	ganze, gehäutete Tomaten
5 EL	trockener Sherry
6	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
75 ml	Gemüsefond
1TL	Zucker
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Basilikum

Zubereitung

Für die Sauce eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl erhitzen.

Den Knoblauch und die Frühlingszwiebel abziehen und die Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Beides in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren für zwei bis drei Minuten anbraten.

Die Tomaten abgießen, mit in die Pfanne geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Den Fond und den Sherry angießen und anschließend alles verrühren und mit ausreichend Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Die Sauce bei mittlerer Hitze für etwa fünf Minuten kochen lassen.



Für die Hackbällchen die Oliven fein hacken. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, den Oliven, dem Salz und dem Cayennepfeffer verkneten. Die Zitrone waschen und abtrocknen. etwas Zitronenschale darüber reiben und erneut kneten. Aus der Fleischmasse walnussgroße Bällchen formen und in die Sauce geben. Anschließend bei mittlerer Hitze für fünf Minuten garen und dabei zwischendurch wenden. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Spaghetti drehen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelfäden in die Pfanne geben und mit einem Löffel leicht andrücken. Aus den Kartoffelspaghetti Rösti mit etwa acht Zentimetern Durchmesser braten. Die Rösti wenden, wenn sie auf einer Seite goldbraun und kross sind und die andere Seite ebenfalls goldbraun und knusprig braten.

Den Rosmarin, die Petersilie und das Basilikum waschen, trocken tupfen und abzupfen.

Anschließend die Rösti mit etwas Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Die Hackbällchen mit den Kartoffelrösti und der Sauce auf einem Teller anrichten und mit der Petersilie und dem Basilikum garnieren und servieren.



Dessert: „Knusprige Limoncello-Creme mit Erdbeeren“ von Hermann Hujo

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

500 g	Quark
300 g	frische Erdbeeren
120 ml	Sahne-Likör, 17 %
14	Vollkornbutterkekse
2 EL	Vanillezucker
1 Zweig	Zitronenmelisse, zum Garnieren

Zubereitung

Die Vollkornbutterkekse in einem Gefrierbeutel grob zerstoßen.

Den Quark und den Limoncello zu einer Creme verrühren und mit dem Vanillezucker abschmecken.

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, klein würfeln und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die Kekse zerbröseln, anschließend die Creme, die Erdbeeren und zerbröselten Kekse in Dessertgläsern abwechselnd schichten und mit einer Cremeschicht abschließen.

Die Zitronenmelisse waschen und trocken tupfen.

Die Limoncello-Creme mit einer aufgeschnittenen Erdbeere und der Zitronenmelisse garnieren und servieren.