

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2023 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Wachtel-Wirsing-Roulade mit gebackener Wachtelkeule und Kartoffel-Trauben-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtelkeulen:

2 Wachteln
 1 Ei
 20 g Mehl
 20 g Pankomehl
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen und Brüste von der Wachtel auslösen. Brüste von der Haut befreien und das Fleisch für die Rouladen beiseitelegen. Die Haut von den Keulen ebenfalls abziehen und den oberen Keulenknochen auslösen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Keulenfleisch um den verbliebenen Knochen legen und die Keule in Alufolie fest rund einwickeln. In einen kleinen Topf mit Wasser geben, einmal aufkochen lassen und beiseitestellen. Abkühlen lassen, dann aus der Folie wickeln. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen und die Keulen panieren. In tiefem Fett bei 175 Grad knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Farce:

50 g Hühnerbrust
 50 g Steinpilze
 1 Schalotte
 20 g Butter
 50 g Sahne, 33% Fett
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Crused Ice

Steinpilze putzen und fein schneiden. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und Pilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut abkühlen lassen.

Hühnerbrust fein würfeln, salzen, pfeffern und kaltstellen. Das durchgekühlte Fleisch in einem Multizerkleinerer fein zerkleinern, dabei etwas Crused Ice zugeben. Sahne zügig einarbeiten, dann die abgekühlten Pilze unterheben und die Farce kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
 TIPP**

Das Eis (Crused Ice) gibt man zu einer Farce hinzu, damit die Masse während des Mixens nicht zu warm wird und sich während der Herstellung nicht trennt.

Für die Wachtelbrust:

4 Wachtelbrüste, siehe oben
 4 große Wirsingblätter
 Butter, zum Einfetten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Wirsingblätter in Salzwasser recht weich blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blätter trockentupfen und von den dicken Rippen befreien. Wirsingblätter zwischen zwei Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz plattrollen.

Je zwei Wachtelbrüste mit der Farce füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Wirsingblätter einrollen, dann fest in gebutterte Alufolie einrollen. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Kartoffel-Trauben-Sauce:

100 g Kartoffeln
100 g kernlose weiße Trauben
50 g Speck
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
50 ml trockener Rotwein
200 ml Fleischfond
½ EL Tomatenmark
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
½ EL Paprikapulver
¼ TL Chilipulver
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Butter und Olivenöl in einem großen Topf auf großer Stufe erhitzen. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Kartoffeln etwas trockentupfen und in dem Topf anbraten, sodass sie von allen Seiten leicht braun sind. Zwiebeln und Speck dazugeben und goldgelb mitbraten. Mit Paprikapulver würzen. Fleischfond und Rotwein angießen und einmal aufkochen lassen. Anschließend auf niedrigste Stufe zurückstellen, sodass es nur noch leicht köchelt. Knoblauchzehe (ganz), Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben. Alles etwa 20 Minuten bei geschlossenem Topf köcheln lassen.

Trauben waschen, trockentupfen, abziehen und zum Schluss mit den Kräutern in die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Caroline:

1 Zitrone, davon Abrieb

Caroline gab vor dem Servieren etwas Zitronenabrieb über das Gericht.

Zusatzzutaten von Paul:

1 Zitrone, davon Abrieb

Paul gab etwas Zitronenabrieb in die Panade der Wachtelkeule. Zusätzlich streute er etwas Zitronenabrieb vor dem Servieren über das Gericht.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2023 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Ricotta-Ravioli mit Steinpilzen und Bergkäsesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier
300 g Semola + Semola zum Arbeiten
1 Prise gemahlener Kurkuma
1 Prise Salz

Das Semola in eine Schüssel geben. Mit Salz und Kurkuma vermengen, dann eine Mulde bilden. Eier in diese Mulde hineinschlagen und alles zu einem glatten Nudelteig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Nudelteig aus der Folie wickeln. Etwas plattdrücken und mit Semola bestreuen. Mithilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen ausrollen.

Für die Füllung:

4-5 EL Ricotta
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ricotta in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

1 Ei
1 EL Butter
Semola, zum Bestreuen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Ordentlich salzen. Ei in einer Schale verquirlen. Arbeitsfläche mit Semola bestreuen, die Teigbahnen auslegen und mit Ei einstreichen. Mit der stumpfen Rückseite eines runden Ausstechers Ravioli „vorzeichnen“, dann auf jeden Teigkreis ein Häufchen Füllung geben. Eine zweite Teigbahn darüberlegen. Dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft eingeschlossen ist. Teig andrücken und mit dem runden Ausstecher Ravioli ausstechen. Rand zusammendrücken und die fertig geformten Ravioli bis zum Garen auf ein mit Semola bestreutes Backblech legen. Ravioli in siedendem Salzwasser al dente garen. Die fertigen Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser direkt in eine Pfanne geben (inklusive etwas Kochwasser). Butter hinzugeben und Ravioli schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Ravioli lassen sich nach der Herstellung gut einfrieren. Werden sie nämlich nach dem Einfrieren gekocht, bleiben sie noch besser in Form.

Für die Bergkäsesauce:

30-50 g Bergkäse
100-150 ml Sahne
200 ml Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein in einen Topf geben und reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Käse je nach Geschmack direkt in die Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wichtig ist, dass man die Sauce dann nicht mehr kochen lässt und sie nur noch leicht erwärmt.

Für die Pilze:

6-8 Steinpilze
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.