

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. September 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Dekonstruierte Klassiker" mit Nelson Müller



Valentina Rendo

Lasagne: Hackfleischrolle mit Tomaten- und Béchamelsauce und Selleriesalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackfleischmasse:

140 g Rinderhackfleisch
60 g Kalbshackfleisch
4 Scheiben Hähnchenkochschinken
1 Karotte
1 Sellerieknolle
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
4 Scheiben Scamorza
3 EL Parmesan
1 Ei
½ Bund glatte Petersilie
3 EL Paniermehl
1 Prise Cayennepfeffer
1 TL getrockneter Oregano
Chili, aus der Mühle
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Hackfleisch mit abgezogener und kleingeschnittener Knoblauchzehe, geriebenem Parmesan, Ei, Paniermehl, kleingehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Zu einem Rechteck von ca. 0,7 cm Dicke formen.

Karotte, Zwiebel und Sellerie schälen bzw. abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten und Salz, Pfeffer, etwas Chili und Oregano dazugeben.

Hähnchenkochschinken auf die rechteckige Hackfleischmasse geben und das gebratene Gemüse darauf verteilen. Dann Scarmoza dazugeben und mit Hilfe von einem Backpapier alles zu einer Rolle verschließen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Teigplatten:

200 g Mehl, Type 00
80 g Semola, zum Ausrollen
2 Eier, Größe M
1 Schuss Olivenöl
1 Prise Salz

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Mulde formen.

Eier, Prise Salz und einen Schuss Olivenöl hineingeben und gut vermengen. Teig in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen.

Anschließend auf etwas Semola ausrollen und den Teig nach und nach durch die Nudelmaschine geben. Teig zu einem Rechteck von der Größe 15 cm schneiden und in reichlich kochendem und gesalzenem Wasser garen.

Für die Tomatensauce:

250 ml passierte Tomaten
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
½ Bund Basilikum
Olivenöl, zum Braten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Basilikum abschmecken.

Für die Béchamelsauce:
50 g Butter
500 ml Milch
30 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Mit einem Schneebesen das Mehl nach und nach in die geschmolzene Butter einrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Dann die Milch nach und nach einrühren bis die richtige Konsistenz erreicht ist (meistens beim ersten „Blubb“) und dann den Topf vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Für den Salat:
4 Stangen Staudensellerie
2 Fleischtomaten
1 EL Weißweinessig
1 TL Oregano
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse kleinschneiden und mit Olivenöl, Weißweinessig, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
1 EL Parmesan
1 TL Butter
Getrockneter Oregano, zum Bestreuen

Hackfleischrolle mit geriebenem Parmesan und Oregano bestreuen. Rolle in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten. Lasagne-Blatt darauflegen, Sauce drüber geben und mit Parmesan und Oregano bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Waltner

Bœuf Stroganoff: Beef tartare mit Rote Bete und Senfgurken, Rote-Bete-Blini, Senfsauce, sautierten Pilzen, Senfkaviar, Rote-Bete-Gelee und geblähten Perlzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Gelee:
200 ml Rote-Bete-Saft
5 g Agar-Agar, ca. 1 geh. TL

Den Saft mit Agar-Agar in einem Topf aufkochen lassen und ca. 3 mm hoch in eine kleine Form gießen. Sofort kaltstellen. Nach ca. 30 Minuten sollte die Masse geliert sein und man kann mit Hilfe eines Ausstechers oder Servierings kleine Kreise ausstechen.

Für die Blini:
200 g vorgegarte Rote Bete
150 ml Buttermilch
1 Ei
50 g Butter
75 g Weizenmehl
75 g Buchweizenmehl
1 TL Backpulver
Neutrales Öl, zum Braten
1 TL Salz

Butter schmelzen. Buttermilch mit der Roten Bete und dem Ei gut pürieren und gemeinsam mit den restlichen Zutaten (außer Öl) in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren. Ca. 20 Minuten ruhen lassen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit Hilfe eines Servierings die Blinis ca. 3 Minuten je Seite nach und nach ausbacken.

Für den Senfkaviar:
30 g Senfkörner
100 ml Apfelsaft
1 EL Apfelessig
Mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen und im Apfelsaft ca. 10 Minuten weich kochen. Wenn die Konsistenz marmeladenartig ist, vom Herd nehmen und mit Essig, Senf, Zucker und Salz abschmecken. Die Hälfte davon für die Garnitur und die andere Hälfte für das Beef tartare verwenden.

Für die Senfsauce:
1 EL körniger Senf
1 EL mittelscharfer Senf
50 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
50 ml Weißwein
150 ml Rinderfond
Ggf. Speisestärke
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wein, Fond und Lorbeer aufkochen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Lorbeer entfernen. Senf, Sahne und Crème fraîche einrühren, weiter reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Stärke abbinden.

- Für das Beef tartare:** Fleisch von Fett und Sehnen befreien und möglichst fein schneiden. Rote Bete und Senfgurken ebenfalls fein würfeln und mit Dill zum Fleisch geben. Mit Traubenkernöl, Senf, einer Hälfte Senfkaviar von oben, Wodka, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 300 g Rinderfilet
 - 80 g vorgegarte Rote Bete
 - 80 g Senfgurken
 - 1 EL Traubenkernöl
 - ½ EL mittelscharfer Senf
 - Senfkaviar, siehe oben
 - ½ EL gehackten Dill
 - ½ EL Wodka
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die sautierten Pilze:** Schalotte und Knoblauch abziehen. Champignons, Schalotte und Knoblauch fein würfeln und im heißen Öl anbraten, bis das gesamte Wasser verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 200 g braune Champignons
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - Öl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Sauerrahm glattrühren und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 100 g Sauerrahm
 - 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
 - 2 Silberzwiebeln, aus dem Glas
 - 1 Zweig Dillspitzen
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Zwiebeln halbieren und in die einzelnen Segmente teilen. Mit einem Bunsenbrenner die Schnittflächen kurz abflämmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill ausgarnieren und servieren.



Paul Dähre

Gulasch: Rehrücken mit Rotweinsauce, Paprika-Kartoffel-Püree und frittierten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g Rehrücken
4 Zweige glatte Petersilie
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken in gleichgroße Teile schneiden, würzen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Danach in feingehackter Petersilie wälzen, in Alufolie wickeln und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen lassen. Das dauert ca. 8 Minuten.

Für das Püree:

3 rote Spitzpaprika
2 Kartoffeln
50 g Butter
50 ml Sahne
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Olivenöl, zum Bepinseln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika halbieren und entkernen und auf ein Backblech legen. Die Hautseite mit Olivenöl bepinseln und im Ofen auf Grillstufe schwarz werden lassen. Anschließend in ein kaltes, feuchtes Tuch legen und damit abschrecken. Dann die Haut der Paprika abziehen und die Paprika pürieren. Kartoffeln schälen, kochen und stampfen.

Paprika- und Kartoffelpüree zusammenfügen und mit Butter, Sahne, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

1 Schalotte
100 ml Sahne
50 g kalte Butter
200 ml Rotwein
50 ml Portwein
200 ml Wildfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, sehr fein hacken und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann mit den Weinen ablöschen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Fond hinzugeben und wiederum ca. 10 Minuten reduzieren. Zum Ende einen Schuss Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kurz abkühlen lassen und danach mit sehr kalter Butter montieren.

Für die Zwiebeln:

1 große Zwiebel
2 EL Mehl
Öl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen, in Halbmonde schneiden und mehlieren.

In einer Fritteuse goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Reinhold Holz

Himmel un Ääd: Blutwurst-Praline mit Rösti, Kartoffel-Mousse und Apfel-Balsamico-Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfel-Balsamico-Zwiebeln:

- 1 Granny Smith Apfel
- 1 säuerlicher Apfel
- 4 EL Granatapfelkerne
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zitrone, Saft
- 50 g Butter
- 100 ml klarer Apfelsaft
- 50 ml Granatapfelsirup
- 50 ml weißer Balsamicoessig
- 50 ml roter Balsamicoessig
- 50 ml Himbeeressig
- 50 ml Rotweinessig
- 5 Sternanis
- 1 Nelke
- 1 TL Chilipulver
- 3 EL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Die Butter schmelzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Sternanis und Nelke zum Zucker geben. Vom säuerlichen Apfel sechs Apfelscheiben à 6 mm entfernen. Vier Apfelscheiben fein würfeln. Zwei in Scheiben lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel zur Butter-Zucker-Mischung geben, etwas Öl dazugeben und mit Essig ablöschen. Apfelsaft und Granatapfelsirup zugeben. Eine Prise Salz und Chili dazugeben. Apfelscheiben hineingeben und etwas später die Würfel. Alles weichgaren. Granatapfelkerne dazugeben, die Scheiben herausnehmen. Apfelstücke und Zwiebel beiseitestellen.

Granny Smith die Schale abschälen, diese mit Zitronensaft marinieren und als Garnitur verwenden.

Für die Pralinen:

- 2 Blutwürste
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- Etwas Sahne
- Butter, zum Braten
- 100 g Butterschmalz
- Etwas mittelscharfer Senf
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1 EL heller Sesam
- 1 TL getrockneten Majoran
- Muskatnuss, zum Reiben
- Chilipulver, zum Abschmecken
- 2 EL Mehl, Type 405
- 50 g Panko
- 50 g Paniermehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haut einer Blutwurst entfernen und die Wurst in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel in Butter andünsten. Majoran hinzufügen. Wurst-Würfel, Pfannenhalt, Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Sahne, Paniermehl und Pankomehl pürieren. Diese Masse im Eisfach kaltstellen.

Die andere Blutwurst in drei 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Ei verquirlen und würzen. Blutwurstscheiben in Mehl, dann in Ei, dann in Sesam panieren und in Butterschmalz ausbacken.

Blutwurstmasse aus dem Eisfach holen, 4 cm Durchmesser Kugel formen, dann in Mehl, Ei und Panko-Mehl panieren und in Butterschmalz ausbacken.

Für die Kartoffel-Mousse: Kartoffeln schälen, in 5 mm Würfel schneiden und in kochendem Wasser vorkochen. Abgießen und 100 ml auffangen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Auf ein Küchentuch geben und trocken tupfen.
3 mehlig kochende Kartoffeln
150 ml Sahne
2 TL getrockneten Thymian
2 TL getrockneten Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
In einen Topf die Sahne geben, Gewürze und Kartoffeln hinzugeben, Flüssigkeit langsam dazugeben, reduzieren und abbinden lassen. Gut abschmecken, passieren und durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Rösti: Kartoffeln schälen, grob und lang für Rösti reiben, salzen, vermischen, in ein Sieb geben, abtropfen lassen und ausdrücken. Masse abschmecken und in einer Pfanne mit Butterschmalz zu Rösti backen.
2 mehlig kochende Kartoffeln
150 g Butterschmalz
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Brunnenkresse abzupfen und als Garnitur verwenden.
Brunnenkresse, zum Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse, Apfelschale und Granatapfelkernen garnieren und servieren.