

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Nelson Müller

Warenkorb

1. Weißwurst
2. Stubenküken
3. Kartoffeln
4. Blaukraut
5. Radieschen
6. Meerrettich
7. Preiselbeeren
8. Camembert
9. Brezel
10. Weißbier
11. Schnittlauch
12. Kümmel

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf / süßer Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Valentina Rendo

Stubenküken aus dem Ofen mit Orangen-Rosmarin-Sauce, Hasselback-Kartoffeln, Blaukrautsalat und Hühnerhaut-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Stubenküken
1 Knolle Knoblauch
1 Orange
1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Butter schmelzen. Stubenküken waschen und trocken tupfen. Die Flügel trennen und zur Seite legen, die Schenkel jeweils zweimal einschneiden. Mit Salz, Pfeffer, Butter, Öl und feingehacktem Rosmarin würzen bzw. bestreichen. Knoblauch, eine halbe Orange sowie ein Rosmarinzwig in die Einschnitte des Fleisches geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.

Stubenküken aus dem Ofen nehmen und eine Brust abtrennen.

Haut abziehen und in einer Pfanne krossbraten. Dabei einen Topf auf die Haut stellen, damit der Chip sich nicht wölbt. Mit Salz bestreuen.

Für die Sauce:

2 Schalotten
1,5 Knollen Knoblauch
1 rote Chilischote
4 Orangen, Saft
200 g Butter
5 EL Gemüsefond
4 Zweige Rosmarin
2 EL Mehl
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen halbieren und auspressen. Chili kleinhacken. Flügel von oben im Mehl wenden und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Schalotten abziehen, würfeln und ebenfalls mit anbraten. 4 Knoblauchzehen zerdrücken, mit dazugeben und alles mit dem Saft von den Orangen ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Mit Gemüsefond auffüllen und einreduzieren lassen. Zum Schluss kalte Butter und gehackten Rosmarin dazu geben.

Für die Hasselback-Kartoffeln:

2 große festkochende Kartoffeln
200 g Butter
½ Bund Rosmarin
½ Bund Thymian
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schmelzen. Kartoffeln waagrecht halbieren und zwischen 2 Stäbchen platzieren. Mit dem Messer die Kartoffeln fächerförmig schneiden (nicht durchschneiden). Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und viel Butter bepinseln. Rosmarin und Thymian über die Kartoffeln streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen.

Für den Blaukrautsalat:

300 g Blaukraut
1 EL Preiselbeeren
1 Orange, Saft
2,5 EL Weißweinessig
1 EL Rotwein
½ TL Zucker
1,5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Preiselbeeren mit etwas Zucker und Rotwein anbraten und etwas Wasser dazugeben. Reduzieren lassen.

Blaukraut putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln, in eine Schüssel geben und mit dem Preiselbeersaft und 50 ml Orangensaft vermischen. Für das Dressing den Essig mit etwas Salz, Pfeffer, Zucker und dem Öl verrühren. Das Dressing gut mit dem Blaukraut vermischen. Blaukrautsalat mindestens 10 Minuten ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Waltner

Backendl in Brezelpanade mit Kräuter-Parmesan-Waffel, Pink Coleslaw, Meerrettich-Mayonnaise, kalt gerührten Preiselbeeren und gepickelten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Backendl:

200 g Keulen vom Stubenküken,
ausgelöst und ohne Haut
200 g Brust vom Stubenküken,
ausgelöst und ohne Haut
2 altbackene Brezeln, trocken und hart
2 Eier
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
100 g Mehl
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Keulen und Brust vom Stubenküken vom groben Fett und Sehnen befreien. Alle Hähnchenteile salzen und pfeffern. Brezeln im Multi Zerkleinerer zu Bröseln mahlen. Aus Mehl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürztem Ei und Bröseln eine Panierstraße anrichten. Hähnchenteile erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden.

Im heißen Fett bei 160 Grad ca. 7 Minuten goldgelb frittieren.

Für die Parmesan-Waffeln:

50 g weiche Butter
2 Eier
125 ml Milch
4 EL Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Rosmarin
¼ Bund Schnittlauch
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Eier trennen und jeweils zwei Eigelbe und zwei Eiweiß auffangen. Milch mit den Kräutern pürieren. Butter mit den Eigelben schaumig rühren. Mehl, Salz und Backpulver im Wechsel mit der Kräutermilch unterrühren und zum Schluss den Parmesan untermischen.

Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

Waffeleisen aufheizen, einölen und goldgelbe Waffeln backen.

Für den Pink Coleslaw:

300 g Rotkohl
50 g Sahne
2 EL Essig
1 TL Zucker
1 EL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl in feine Streifen hobeln und mit Salz und Zucker kurz durchkneten. 15 Minuten ziehen lassen und dann Sahne und Essig unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

1 EL frischer Meerrettich
½ Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
100 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Senf, Ei, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Salz und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise hochziehen. Meerrettich reiben, unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für die kalt gerührten Preiselbeeren: Preiselbeeren zusammen mit dem Zucker und Wein in einer Küchenmaschine auf niedrigster Stufe so lange kneten, bis sich der Zucker gelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist. Das dauert 20-30 Minuten. In Gläser abfüllen (ungeöffnet und kühl gelagert halten die Gläser mehrere Monate).

500 g Preiselbeeren
2 EL Rotwein
200 g Zucker

Für die gepickelten Zwiebeln: Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. 100 ml Wasser, Rotwein, Zucker, Essig, Salz und Ingwer aufkochen, die Zwiebelringe hineingeben, vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten im heißen Fond ziehen lassen.

2 kleine, rote Zwiebeln
1 Stück Ingwer
100 ml Rotwein
200 ml Essig
200 g Zucker
1 EL Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Paul Dähre

Serviettenknödel-Sandwich mit Weißwurst-Patty, Bierzwiebeln, gepickelten Radieschen, Süßer-Senf-Mayonnaise und Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel:

3 altbackene Brezeln
 ½ Zwiebel
 1 Ei
 100 ml Milch
 50 ml Sahne
 1 EL Butter
 ¼ Bund Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden, in Butter anschwitzen, mit Milch und Sahne ablöschen und warm werden lassen. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden. Sahne mit Schnittlauch, Muskat, Salz, Pfeffer und Ei vermengen und über die in grobe Stücke geschnittenen Brezel verteilen. Alles vermengen, zu Knödel formen, in Frischhalte- und Alufolie wickeln und in köchelndem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Den garen Knödel in dicke Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Für die Radieschen:

4 Radieschen
 1 Zitrone, Saft
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen über den Hobel ziehen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

Für das Patty:

1 altbackene Brezel
 2 Weißwürste
 1 Camembert
 1 Ei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brezel zu Paniermehl verarbeiten. Weißwürste, Ei, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer zu einer Masse mixen und mit 3-4 Esslöffel Brezel-Paniermehl abbinden. Anschließend einen Patty formen und in der Pfanne braten. Zwei Streifen vom Camembert abschneiden und über das Patty legen und flambieren.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL süßer Senf
 20 ml Sahne
 100 ml Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf, Salz und Öl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zur Mayonnaise emulgieren und mit süßem Senf und Sahne abschmecken.

Für die Bierzwiebeln:

½ Zwiebel
 50 ml Weißbier
 Öl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Halbmonde schneiden, in Öl anschwitzen und mit Weißbier ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen.

Für den Rotkohlsalat: Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und dünn über einem Hobel aufhobeln. Mit Salz und Zucker bestreuen, Orangensaft von ½ Orange, Preiselbeeren und Weißweinessig dazu geben, einvakuumieren und im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

¼ Rotkohl
1 Orange
1 TL Preiselbeeren
50 ml Weißweinessig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die andere Hälfte der Orange filetieren und zum Schluss in den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Nelson Müller



Weißwurstsalat mit gebackenem Camembert

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:
4 Weißwürste
2 Laugenbrezeln
½ Bund Radieschen
½ Bund Frühlingslauch
1 rote Zwiebel
3 EL Weißweinessig
6 EL neutrales Öl
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden und mit Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin goldbraun braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas salzen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen und Frühlingslauch in dünne Scheiben hobeln bzw. schneiden und in eiskaltes Wasser legen.

Weißwürste in siedendem Wasser 10-12 Minuten erhitzen (nicht kochen, sonst platzen die Würste auf), noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

Weißwürste mit den Brezelscheiben, Zwiebel, Radieschen und Frühlingslauch in eine Schüssel geben. Aus Öl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen, über den Salat geben und verrühren.



Wenn man die gehobelten Radieschen für ca. eine Stunde in Eiswasser legt, bekommen sie eine schöne Festigkeit und durchscheinende Konsistenz.

Für den Camembert:
1 Camembert
1 Ei
4 EL Mehl
4 EL Paniermehl
Pflanzenöl, zum Frittieren

Camembert in Scheiben schneiden und halbieren. Scheiben in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, aufspießen und am Ende auf den Salat geben.

Für die Garnitur:
2 EL Preiselbeeren
1 TL Zucker
Kresse, zum Garnieren

Preiselbeeren im Zucker aufkochen und auf den gebackenen Camembert geben. Kresse abzupfen und auf den Salat geben.

Das Gericht in Schüsseln anrichten und servieren.