

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Dezember 2019** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Mit Trüffel gespicktes Schwarzfederhuhn mit glasierten Trauben, Rahmwirsing und Serviettenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schwarzfederhuhn:

1 Schwarzfederhuhn
20 g schwarzer Trüffel
4 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Brust den Backofen auf 160 Grad Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schwarzfederhuhn sorgfältig waschen, trockentupfen und zerlegen. Die Brust von Fett und Sehnen befreien und die Haut von einer Seite leicht ablösen. Den Trüffel in feine Scheiben hobeln und unter die Haut schieben. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in 2 EL Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Währenddessen das Fleisch immer wieder mit Öl übergießen. Die Brust aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing
50 g Speckwürfel
2 Schalotten
200 g Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss
1 TL Stärke
Eiswasser
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Wirsing waschen und ohne Strunk und Blattrippen in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit Stärke leicht binden. Den Wirsing dazugeben und durchschwenken.

Für die Trauben:

200 g weiße kernlose Trauben
200 ml weißer Traubensaft
100 ml Weißwein
50 g Zucker
1 TL Speisestärke

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Traubensaft und Weißwein ablöschen. Die Trauben häuten. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und den Traubenfond damit abbinden. Abschließend die Trauben hinzufügen.

Für die Knödel:

200 g altbackene Brötchen, in Würfel geschnitten
½ L Milch
4 Eier
1 Bund Petersilie
50 g Butter
1 Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen und hacken. Mit Milch, Eier und Butter in einer Schüssel vermischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse über die Brötchenwürfel gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf etwas Milch begeben, so dass es eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entsteht. Mit der Hand zu kleinen Kugeln rollen oder eine dicke Rolle formen. Dabei erst in Frischhaltefolie und danach in Alufolie einpacken. Eventuell noch eine zweite Folie darum wickeln. Am Ende der Rolle feste Würste drehen, damit kein Wasser in die Folie eintreten kann. In kochendes Wasser geben, für ca. 25-30 Minuten köcheln lassen, anschließend aus dem Wasser herausnehmen, in Scheiben schneiden und kurz anbraten.

Zum Servieren die Brust vom Schwarzfederhuhn in Tranchen schneiden und mit Wirsing und glasierten Trauben anrichten. Die Serviettenknödel daneben geben und servieren.

Zusatzzutaten von Ute: *Die Zimtstange hat Ute zum Aromatisieren in den hergestellten Traubenfond mit hineingegeben und zum Schluss entfernt.*

Zusatzzutaten von Michael: *Den Schabzigerklee hat Michael in die Knödelmasse mit hineingegeben. Mit dem Kümmel hat er den Wirsing gewürzt. Die Walnusskerne hat Michael in einer Pfanne angeröstet und zum Garnieren verwendet.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Dezember 2019** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Zanderfilet auf der Speckhaut gebraten mit Rahm-Sauerkraut und Traubensenf-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 150 g, mit Haut
8 Scheiben Frühstücksspeck
½ Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets unter fließendem, kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fischstücke auf der Hautseite gleichmäßig mit Speck belegen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Speckseite bei starker Hitze knusprig anbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Fisch wenden und 2 Minuten gar ziehen lassen. Zitronensaft auspressen und den Fisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rahm-Sauerkraut:

600 g vorgegarter Wein-Sauerkraut
2 Schalotten
100 g Speckwürfel
200 g Sahne
50 ml Weißwein
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
½ TL Kümmelsamen
1 Prise Zucker
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Sauerkraut waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeer, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel geben und den Teebeutel mit Küchengarn zubinden. Die Schalotten abziehen, schälen und in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Kraut dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen. Speck und Gewürzbeutel dazugeben. Die Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und das Kraut bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Zuletzt den Teebeutel aus dem Sauerkraut-Topf entfernen und das fertige Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Traubensenf-Schaum:

3 Schalotten
1 Zitrone
250 g Sahne
250 ml Fischfond
100 ml Weißwein
3 EL Traubensenf
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce die Schalotten abziehen und schälen. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Die Sauce mit der Sahne auffüllen und weitere 10 Minuten einkochen. Anschließend die Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem Saft einer Zitrone, Traubensenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Jeweils einen Klecks Rahmsauerkraut auf die Teller setzen, die Fischstücke darauf anrichten und das Ganze mit dem Traubensenf-Schaum beträufeln, anschließend servieren.