

# | Die Küchenschlacht - Menü am 07. September 2015 |

## „Leibgerichte“ Nelson Müller



### **Leibgericht: „Rinderfilet mit Macadamia-Kartoffeln, Karottengemüse und Portweinsauce“ von Boris Sabolovic**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Rinderfilet:*

- 2 Rinderfilets, à 180 g
- Erdnussöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Portweinsauce:*

- 4 Schalotten, groß
- 300 ml Portwein
- 300 ml Cream Sherry
- 300 ml dunkler Kalbsfond
- Butter, zum Anbraten

##### *Für die Macadamia-Kartoffeln:*

- 60 g geröstete, gesalzene Macadamia-Nüsse
- 6 festkochende Kartoffeln, groß
- 50 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Karotten:*

- 4 Karotten, mittelgroß
- 50g Butter
- 1 Zitrone

##### *Für die Garnitur:*

- ½ Bund Petersilie

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rinderfilets von beiden Seiten scharf darin anbraten. Anschließend in Ofen geben.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, kleinschneiden und einen Topf mit etwas Butter geben. Mit dem Kalbsfond, dem Portwein und dem Sherry aufgießen und reduzieren lassen.

Die Kartoffeln und Karotten schälen und kleinschneiden.



Die Kartoffeln in das gesalzene Wasser geben und bissfest garen. Anschließend ebenfalls zum Warmhalten in den Backofen geben. Für die Kartoffeln die Butter in einem Topf braun werden lassen. Die Macadamia-Nüsse hacken und mit den Kartoffeln zusammen zu der Butter geben.

Die Karotten in einen Topf mit etwas Butter geben. Sehr leicht anbraten und anschließend ein wenig Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Die Zitrone halbieren, auspressen und ein wenig von dem Saft dazugeben.

Die Sauce immer wieder umrühren und zum Schluss durch ein Sieb geben und salzen und pfeffern.

Das Rinderfilet mit Macadamia-Kartoffeln, Karottengemüse und Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Zitronen-Hähnchen mit Knoblauchkartoffeln und Rahmspinat“ von Kathrin Woltermann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Zitronen-Hähnchen:*

2	Hähnchenbrustfilets, à 200 g
3 Streifen	Bacon
1	Zitrone
150 g	Kirschtomaten
1 EL	getrockneter Oregano
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
3 Zweige	Rosmarin
100 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Knoblauchkartoffeln:*

400 g	Drillinge
1 Zweig	Rosmarin
3 Zehen	Knoblauch
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Rahmspinat:*

200 g	junger Blattspinat
50 ml	Kochsahne
20 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
3	Frühlingszwiebeln
1	Schalotte
1 Zweig	Thymian
1	Muskatnuss
	Butter, zum Verfeinern

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Knoblauchkartoffeln die Kartoffeln halbieren und im Salzwasser 13 Minuten kochen lassen.

Das Hähnchen parieren. Aus dem Paprikapulver, dem Oregano, Salz, Pfeffer und dem Olivenöl eine Marinade herstellen. Anschließend das Hähnchen damit einreiben und in einer heißen Pfanne ohne weitere Fettzugabe von beiden Seiten anbraten, bis es

goldbraun ist. Den Rosmarin in einer weiteren Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Die Zitrone waschen und vierteln und die Tomaten ebenfalls waschen. Beides zusammen mit dem Hähnchen in eine Auflaufform legen und mit dem Bacon sowie dem Rosmarin belegen. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben.



Für den Rahmspinat die Frühlingszwiebeln sowie die abgezogene Schalotte in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Den Knoblauch abziehen und dazu pressen. Die Thymianblätter einstreuen und zwei Esslöffel heißes Wasser zugeben. Mit etwas Abrieb der Muskatnuss würzen, mit Butter verfeinern und drei Minuten köcheln lassen. Anschließend den Spinat hinzufügen und die Sahne zugießen. Den Parmesan reiben und unter Rühren dazugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit einem kleinen Topf die Kartoffeln kräftig andrücken und den Knoblauch hinzufügen. Die Kartoffeln braten und mehrmals wenden, bis sie goldbraun sind.

Das Zitronen-Hähnchen mit Rahmspinat und Knoblauchkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Viktoriabarsch in der Eihülle mit Kartoffelnest und Tomaten-Mango-Salsa“ von Udo Jost**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Viktoriabarsch in der Eihülle:*

2	Viktoriabarschfilets, à 150 g, ohne Haut
1	Ei
50 g	Mehl
2 Zweige	krause Petersilie
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Kartoffelnest:*

500 g	festkochende Kartoffeln
1 l	Öl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle

#### *Für die Tomaten-Mango-Salsa:*

250 g	Tomaten
1	reife Mango
1	Limette
1	Zwiebel, klein
2 Zweige	Koriander
1	getrocknete Chili
1 TL	Honig
3 EL	Leinöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen, schälen und über einer Schüssel fein raspeln. Die Kartoffelmasse in einem Sieb gut abtropfen lassen und gründlich ausdrücken. Für die Nester zwei Metallsiebe verwenden. Ein Sieb mit der Hälfte der Kartoffelmasse füllen und das zweite Sieb draufsetzen. In die Fritteuse geben und anschließend weitere Nester ausbacken.

Die Tomaten waschen, vom Grün befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Mango ebenfalls schälen, vom Kern befreien und in ebenso große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Alles in einer Schüssel vermengen.

In einer weiteren Schüssel das Leinöl und den Honig vermengen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und zusammen mit der Chili fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Tomate und der Mango vermengen.

Den Viktoriabarsch mit Kartoffelnest und Tomaten-Mango-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Spätzle mit Pfifferling-Ragout und Gurkensalat“ von Sabrina Lacek**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Spätzle:*

200 g Mehl  
2 Eier  
1 TL Salz  
½ Bund Schnittlauch  
1 Msp. Kurkuma  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

#### *Für das Pfifferling-Ragout:*

200 g Pfifferlinge  
1 Schalotte  
1 Zehe Knoblauch  
3 EL Butterschmalz  
50 ml trockener Weißwein  
200 ml Geflügelfond  
200 ml Sahne  
1 EL Speisestärke  
2 EL Olivenöl  
2 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Gurkensalat:*

½ Gurke  
50 ml Weißwein  
5 EL Olivenöl  
2 Zweige Dill  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

2 Tomaten

### **Zubereitung**

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern und 125 Milliliter kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit dem handrührgerät mit Knethaken vermengen. Den Schnittlauch kleinschneiden und untermengen. Den Teig anschließend mit Salz, Pfeffer und Kurkuma

würzen. Sobald das Wasser kocht, den Spätzleteig durch das Spätzlesieb in das Wasser geben. Sobald diese an der Oberfläche schwimmen die Spätzle abgießen. Anschließend ein wenig Butter in den Topf geben und die Spätzle darin schwenken.



Für das Ragout eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein Würfeln und darin anbraten, bis sie glasig sind. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und kleinschneiden und die Pfifferling in Streifen schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und anbraten. Sobald die Pfifferlinge goldbraun sind, mit dem Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Dann den Geflügelfond und die Sahne dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Speisestärke abbinden. Die Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren darüber geben.

Die Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln. Aus dem Weißwein, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem Gurkensalat vermengen. Den Dill fein hacken und dazugeben.

Für die Garnitur die Tomaten in kleine Röschen schneiden.

Die Spätzle mit Pfifferling-Ragout und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Dorschfilet mit zweierlei Risotto, gebratenem Spargel und Korianderöl“ von Patrick Wassel**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Dorschfilet:*

2	Dorschfilets, ohne Haut, à 250 g
2 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
1 TL	Ras el Hanout
50 g	Stärke
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Zitronenrisotto:*

150 g	Risottoreis
1	Zedrat Zitrone
1	Limette
1	Schalotte
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Butter
50 g	Parmesan
200 ml	Weißburgunder
300 ml	Gemüsefond
3 EL	Zucker
1 TL	Kurkuma
1	frisches Lorbeerblatt
	Olivenöl, zum Anbraten

#### *Für das Pflaumenrisotto:*

150 g	Risottoreis
6	getrocknete Pflaumen
3 EL	Pflaumenmus
1	Limette
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Parmesan
1	rote Chili
1 EL	Dijon-Senf
50 g	Butter
300 ml	Gemüsefond
200 ml	Pflaumenwein
1 TL	Ras-el-Hanout
	Olivenöl, zum Anbraten

#### *Für den gebratenen Spargel:*

500 g	grüner Spargel
1 EL	grobes Meersalz



*Für das Korianderöl:*

1 Bund	Koriander
50 g	Kürbiskerne
12 EL	Olivenöl

## **Zubereitung**

Für die Risottos zwei Töpfe mit je zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen. Je die Schalotten und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in den Töpfen anbraten. Die Limetten auspressen und mit dem jeweiligen Wein und dem Limettensaft ablöschen. Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen. Bei schwacher Hitze, ohne Deckel, etwa 18 bis 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Parmesan reiben und unterheben.

Für das Zitronenrisotto die Zedrat-Zitrone in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zitronenscheiben bei mittlerer Hitze 20 Minuten darin anbraten. Gelegentlich wenden. Nach 15 Minuten den Zucker darüber geben und karamellisieren. Die Schale der Limetten reiben und zwei Messerspitzen davon mit Kurkuma in den Grundansatz geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Zitronenscheibe für die Garnitur zur Seite legen, die restlichen Scheiben würfeln und mit der flüssigen Butter unter das Risotto heben.

Für das Pflaumenrisotto die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die getrockneten Pflaumen darin anbraten. Das Ras-el-Hanout hinzugeben. Anschließend fein hacken und mit dem Pflaumenmus und der geschmolzenen Butter in den Grundansatz geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen von dem Bund abzupfen. Zusammen mit dem Olivenöl und den Kürbiskernen in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Dorschfilet die Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und zerkleinern. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Das Dorschfilet auf der Hautseite anbraten und den Knoblauch und den Rosmarin hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Ras-el-Hanout abschmecken.

Das Dorschfilet mit den zweierlei Risotto und dem Korianderöl auf Tellern anrichten, mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.



## **Leibgericht: „Schweinefilet mit Fenchel-Orangen-Risotto und Whiskeysauce“ von Andrea Szekely**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Schweinefilet:*

- 2 Schweinefilets, à 150 g
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Risotto:*

- 200 g Risotto-Reis
- 600 ml Hühnerfond
- 1 Orange
- 1 Fenchel
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 20 ml Wermut
- 20 g Parmesan
- 3 EL Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Whiskeysauce:*

- 40 ml Whiskey
- 200 ml Kalbsfond
- 1 Orange
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 g Ingwer
- ½ TL Fenchelsamen
- ½ TL Pfefferkörner
- 2 Nelken
- ½ Zimtstange
- 2 EL kalte Butter

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, salzen und in die Pfanne geben. Drei Minuten anbraten und anschließend in den Backofen geben und 15 Minuten braten lassen. Den Bratensatz zur Seite stellen.



Für das Risotto den Fenchel waschen, vom Strunk befreien und fein hobeln. Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und den Fenchel darin anbraten. Das Fenchelgrün zur Seite stellen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und würfeln Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Risotto-Reis, die Schalotte und den Knoblauch hinzugeben und anbraten. Die Orange filetieren und den dabei ausgetretenen Saft auffangen. Den Reis mit dem Saft und dem Wermut ablöschen und mit dem Hühnerfond immer wieder aufgießen und reduzieren lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Parmesan in den Reis reiben und die Butter hinzugeben. Anschließend den Fenchel und die Orangenfilets unterheben. Zesten von der Orangenschale reißen und mit in das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfanne mit dem Bratensatz von dem Schweinefilet mit dem Whiskey ablöschen. Den Kalbsfond hinzugeben und reduzieren lassen. Die Knoblauchzehen abziehen, den Ingwer schälen und eine Scheibe herausschneiden. Etwas Orangenschale abreiben. Den Knoblauch, den Ingwer, die Orangenschale, den Fenchelsamen, die Pfefferkörner, die Nelken und die Zimtstange hineingeben. Drei Minuten ziehen lassen. Anschließend die Butter hineingeben und die Sauce damit binden.

Das Schweinefilet mit Fenchel-Orangen-Risotto und Whiskeysauce auf Tellern anrichten, mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.