

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2019** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Sesamschnitzel vom Duroc-Schwein mit gefülltem Kohlköpfchen, Shiitake und Süßkartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 kleine dünne Schweineschnitzel à 100 g
 10 g schwarze Sesamsaat
 10 g weiße Sesamsaat
 2 Eier
 200 g Paniermehl
 100 g Mehl
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und unter Klarsichtfolie mit einem Plattiereseisen leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam mit dem Paniermehl mischen. Eier verquirlen.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl abschütteln -, dann durch das Ei ziehen und im Sesam-Paniermehl wenden. Sofort im heißen Öl bei mittlerer Hitze halb schwimmend auf jeder Seite 1–2 Minuten, je nach Dicke der Schnitzel, braten.

Für den Wirsing:

500 g Wirsing
 50 g Speck
 2 Schalotten
 50 g Butter
 100 g Sahne
 Gemüsefond
 Stärke
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vier große Wirsingblätter ablösen, waschen und trocken schleudern. Blätter in Salzwasser kochen und kalt abschrecken. Dicke Rippen der Blätter herausschneiden und kurz mit dem Nudelholz platt rollen.

Den restlichen Wirsing waschen, trocken schleudern und klein würfeln. Ebenfalls kochen, abschrecken, gut ausdrücken.

Schalotten abziehen und den Speck waschen und trocken tupfen. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotten und Speck in feine Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen, die Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Stark einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und eventuell mit Stärke leicht binden. Den kleingeschnittenen Wirsing dazugeben. Die Masse sollte nicht zu feucht sein. Nacheinander je ein Wirsingblatt in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Suppenkelle legen und die Wirsing-Mischung einfüllen. Die Folie oben zusammenfallen und durch Drehen ein Bällchen formen.

Die Kugeln in ein Blech setzen, etwas Fond und Butter dazugeben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten erhitzen.

Für die Rösti:

400 g Süßkartoffeln
 1 Schalotte
 2 Eier
 30 g Mehl
 1 Muskatnuss
 Öl, zum Braten

Süßkartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotte abziehen und fein würfeln, mit den Süßkartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Eier und Mehl dazugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Kartoffelmasse esstöffelgroße Portionen in die Pfanne geben und von jeder Seite 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Für die Pilze: Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Shiitake putzen, in Streifen schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit der Jus auffüllen. Leicht einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden.
200 g Shiitake-Pilze
1 Schalotte
50 g Butter
Sojasauce
200 ml Kalbsjus
Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Thorsten: *Thorsten panierte sein Schnitzel nicht nur in neutralem Öl, sondern auch in Sesamöl. Außerdem kam das Öl in die Pilzsauce.*

Zusatzzutaten von Yannik: *Yannik verarbeitete den Parmesan in die Rösti, frittierte das Schnitzel in Butterschmalz und gab die Limette zu den Pilzen.*
1 Limette, 50 g Parmesan, 250 g Butterschmalz

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2019** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Duroc-Schwein mit in Sesam gebackener Auster,
 geschmortem Lauch, Miso-Mayonnaise und Soja-Jus**

Zutaten für zwei Personen

- Für das Fleisch:** 2 Duroc-Schweineschnitzel à 100 g
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Austern:** 6 Austern
 2 Eier
 3 EL Sesam
 100 g Mehl
 Öl, zum Braten
- Für den Lauch:** 2 Stangen Lauch
 10 Shitake-Pilze
 2 EL Butter
 Kalbsfond, zum Ablöschen
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Mayo:** 1 Ei
 1 TL Misopaste
 ½ TL Dijonsenf
 100 ml neutrales Öl
- Für die Jus:** 150 ml Entenfond
 300 ml Kalbsfond
 150 ml Sojasoße
 1 TL Stärke
- Für die Garnitur:** 1 Zweig Kresse

Den Ofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Öl scharf anbraten und zum gleichmäßigen Garen in den Ofen geben. Anschließend in Streifen schneiden. Die Shitakepilze putzen und ein Kreuz in den Hut schneiden.

Austerfleisch vorsichtig aus der Schale entfernen. Eine Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Sesam aufstellen und die Austern panieren. In reichlich Öl ausbacken, dabei aufpassen, dass das Öl nicht zu heiß ist, um den Sesam nicht zu verbrennen.

Lauch putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne kurz in Öl anbraten und wenden. Dann Butter dazugeben und mit Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze kurz in die Pfanne mit dem Duroc-Schwein geben und in Öl anbraten. Pilze zum Schluss zum Lauch in die Pfanne geben und weiterbraten.

Ei trennen und das Eigelb in ein hohes Behältnis geben. Dijonsenf dazugeben und pürieren. Währenddessen langsam das Öl zugießen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Misopaste abschmecken.

Stärke mit ein wenig Wasser mischen. Entenfond, Kalbsfond und Sojasoße in die Pfanne geben, in der das Schnitzel und die Shitake gebraten wurden. Anschließend reduzieren lassen und vorsichtig mit der Stärkemischung abbinden.

Kresse abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

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