

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Dorina Vornicescu

Kartoffeleintopf mit Maishähnchen und Paprika

Zutaten für zwei Personen

- Für das Maishähnchen:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 200 g Maishähnchen Oberkeule Öl und Butter in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin ca. 8 Minuten scharf anbraten und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
 2 EL Butter
 1 ½ EL Olivenöl
 1 TL Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Eintopf:** Kartoffeln schälen, waschen und in einem Bräter mit Butter und Öl leicht braten.
 200 g Mini-Frühlingskartoffel
 2 Karotten Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Paprika entkernen und halbieren. Karotten schälen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und feinschneiden.
 3 gelbe Mini-Paprikas
 3 rote Mini-Paprikas
 1 rote Zwiebel Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und ca. 2 Minuten anbraten. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
 3 Knoblauchzehen
 1 Zweig Salbei Mehliterrühren und den restlichen Weißwein dazu gießen. 3-4 Minuten einkochen lassen.
 1 Zweig Thymian
 125 ml Weißwein
 ½ EL Mehl Paprika, Karotten, Butter und Entenfond hinzufügen.
 375 ml Entenfond Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Kartoffeleintopf mit Zitrone, den Kräutern, Oregano, Kümmel, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer
 1 Zitrone
 1 EL Butter abschmecken. Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.
 1 EL Neutrales Öl
 1 TL Oregano
 1 Prise Cayennepfeffer
 ½ TL Kümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Eintopf mit Dill garnieren.
 1 Scheibe Baquette Butter auf das Brot schmieren, mit Dill und Salz garnieren und im Ofen knusprig backen. Crème fraîche auf dem Eintopf drapieren.
 1 TL Butter
 ½ Bund Dill
 1 EL Crème fraîche
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dorina Vornicescu

Cheesecake-Creme im Glas

Zutaten für zwei Personen

- Für die Creme:** Die Butterkekse zerbröseln. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Kekskrümeln zerkneten. Die Masse auf die Gläschen verteilen und etwas fest drücken.
- 300 g TK Himbeeren
1 Tafel weiße Schokolade
200 g Frischkäse
200 g Mascarpone
150 g Quark
60 g Butterkekse
70 g Butter
½ Zitrone
1 Vanilleschote
80 g Puderzucker
- Über einem Wasserbad die Schokolade schmelzen lassen. Himbeeren in einem Topf auf geringer Hitze antauen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Zitrone auspressen und den Saft mit den Himbeeren mischen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse, Mascarpone, Puderzucker und Vanille cremig rühren. Quark unter die Frischkäse-Masse heben. Geschmolzene Schokolade ebenfalls damit verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Keksböden verteilen und die Himbeeren darauf geben.
- Für die Garnitur:** Himbeeren waschen und trockentupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Schokolade raspeln und die Gläschen mit der Schokolade, den Himbeeren und der Minze garnieren.
- 6 Frische Himbeeren
100 g weiße Schokolade
2 Zweige Minze

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Currysuppe mit Meeresfrüchten und frischem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

- Für die Suppe:** Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Zitronengras klein hacken. Zwiebel, Knoblauch, 1 Knoblauchzehe, Ingwer, Zitronengras und Currypulver in Olivenöl kurz anbraten. Etwas 4 cm Ingwer Honig hinzufügen und nochmal eine Minute braten lassen. Basilikum 50 g Parmesan abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Currypaste, Kokosmilch, 2 EL Honig Hühnerfond, Fischsauce und Basilikum hinzugeben. Zitrone auspressen. 1 Stange Zitronengras Mit Salz, Pfeffer, Chili und einem Schuss Zitronensaft würzen. Ca. 20 2 TL gelbe Currypaste Minuten lang auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Parmesan reiben und in 1 TL gelbes Currypulver die Suppe einrühren.
- ½ Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 4 cm Ingwer
 - 50 g Parmesan
 - 2 EL Honig
 - 1 Stange Zitronengras
 - 2 TL gelbe Currypaste
 - 1 TL gelbes Currypulver
 - ½ Dose Kokosmilch
 - 200 ml Hühnerfond
 - 2 EL Fischsauce
 - 1 Bund Thaibasilikum
 - ½ Bund Basilikum
 - 1 Zitrone
 - 2 EL Olivenöl
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Meeresfrüchte:** Garnelen und Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Die 100 g Garnelen (küchenfertig) Venusmuscheln waschen und gut abbürsten. Garnelen nach 16 Minuten 4 ausgelöste Jakobsmuscheln Kochzeit in die Suppe hinzufügen, Jakobsmuscheln und Venusmuscheln 8 Venusmuscheln zwei Minuten später für ca. 2 Minuten in der Suppe mitkochen.
- Für das Gemüse:** Paprika waschen, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Den Spinat 1 Paprika und die Karotte gut waschen und Spinat trockenschleudern. Den Spinat 200 g Spinat nach 18 Minuten Kochzeit in die Suppe geben und ca. zwei Minuten 1 Karotte mitkochen, dann dünne Karottenstreifen mit einem Schäler in die Suppe 100 g Feta hineinschneiden. Beim Servieren Feta über die Meeresfrüchte streuen.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Malaysian Toast:

Toast in Pandan-Kokosmilch mit flambierter Ananas, Mango und Passionsfrucht-Karamell

Zutaten für zwei Personen

- Für die Toastmischung:** 4 Scheiben Butterbrioche (1-2cm dick)
 400 ml Dose Kokosmilch
 2 große Eier
 4 Pandanblätter
 30 ml Buttermilch
 2 EL Butter
 1 Prise Muskatnuss
 1 EL Palmzucker
 1 Prise Zimt
 1 Prise Salz
- Für das Früchtetopping:** ½ Mango
 ½ Ananas
 ½ Banane
 1 Zitrone
 30 ml brauner Rum (mind. 50%)
 1 TL Zucker
- Für das Passionsfrucht-Karamell:** 2 Passionsfrüchte
 70 g Zucker
 100 ml Sahne
 1 EL Butter
- Für die Garnitur:** 1 EL Kokosraspeln
 ½ TL Zimt
 3 Zweige Minze

Den halben Fettanteil einer Dose Kokosmilch in einem Topf mit ein wenig Kokoswasser (aus derselben Dose) erhitzen. Pandanblätter in ca. 7 cm lange Streifen schneiden und in den Topf geben. Sobald die Kokosmilch leicht köchelt, den Palmzucker hinzugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kokosmilch den Pandangeschmack angenommen hat. Vom Herd nehmen, absieben und auskühlen lassen. In einer Schüssel zwei große Eier verquirlen, Zimt, Buttermilch, Muskatnuss, Salz und die Pandan-Kokosmilch hinzufügen. Die Scheiben Butterbrioche für 3-4 Sekunden, in die Mischung tauchen, einmal wenden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Banane längs vierteln und die Viertel quer in 0.5-1cm dicke Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel mischen und mit dem Saft einer Zitrone vermengen. Ananas schälen und in Würfel schneiden, in Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Wenn die Würfel leicht gebräunt sind, Zucker darüber streuen, Rum hinzufügen und flambieren bis die Flamme von alleine ausgeht.

Zucker karamellisieren lassen und Butter dazugeben. Mit Sahne mischen und bei mittlerer Hitze leicht eindicken lassen. Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und den Inhalt von zwei Passionsfrüchten einmischen.

Einen Esslöffel vom Früchtetopping auf den fertigen Toast geben, mit 2 Esslöffeln Passionsfrucht-Karamell übergießen und anschließend mit Kokosraspeln, Zimt und Minze verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Christin Beyer

Veganes Geschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

- Für das Geschnetzelte:** Den Knoblauch abziehen und andrücken. Sojaschnetzel in 200 ml Wasser und Sojasauce mit einer Prise Zucker und Knoblauchzehe für etwa 7 Minuten köcheln lassen.
- 50 g Sojaschnetzel
150 g braune Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ TL mittelscharfer Senf
100 ml Hafersahne
1 EL Edelhefe-Flocken
50 ml Sojasauce
75 ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsefond
1 EL Albaöl
½ Bund glatte Petersilie
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Champignons scharf anbraten und Schalotten hinzugeben und mit anbraten. Mit etwas Senf und Salz abschmecken, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Etwas Gemüsefond abgießen, aufkochen und Hafersahne hinzufügen.
- Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
- Sauce mit Salz, Pfeffer, Edelhefe und gehackter Petersilie abschmecken.
- Sojaschnetzel abgießen und mit einer Kartoffelpresse gut ausdrücken.
- Schnetzel in Albaöl knusprig braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Schnetzel unter die Sauce heben.
- Für den Rösti:** Kartoffel schälen und mit dem Spiralschneider in lange Fäden schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fäden zum Rösti formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Zwischendurch wenden, danach mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 große festkochende Kartoffel
2 EL Albaöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christin Beyer

Vegane Schoko-Mousse mit Beeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Schoko-Mousse:

- 1 Dose Kichererbsen (nur die Flüssigkeit)
- 120 g dunkle vegane Schokolade (70-80 %)
- ½ TL Agavendicksaft
- 1 TL Espresso
- 6 Tropfen Rum
- Agar Agar

Die Kichererbsen abtropfen, Wasser auffangen.

Ein heißes Wasserbad vorbereiten.

Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.

Schokolade mit Agavendicksaft, Espresso und Rum abschmecken.

Kichererbsenwasser in einer Küchenmaschine für etwa 3 Minuten steif schlagen. Agar Agar nach und nach hinzufügen und kurz weiterschlagen, bis die Konsistenz von Eisschnee erreicht wird.

Schokolade mit einem Teigschaber unter die Eisschneemasse heben. Masse in Dessertgläser verteilen und kühl stellen.

Für die Garnitur:

- 10 gemischte frische Beeren

Beeren verlesen. Die Mousse damit garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.