

| Die Küchenschlacht - Menü am 26. November 2015 | „Weihnachtlicher Warenkorb“ Nelson Müller



Hauptgericht zum Warenkorb: „Kalbsfilet mit Kartoffel-Rosenkohl-Püree“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1	Kalbsfilet à 300 g
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Butter
70 ml	Rotwein
150 ml	Kalbsfond
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 TL	Speisestärke
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffel-Rosenkohl-Püree:

150 g	Kartoffeln
150 g	Rosenkohl
10 g	Butter
275 ml	Gemüsefond
40 ml	Milch
40 ml	Sahne
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für das Püree Kartoffeln schälen und würfeln. Rosenkohl in einem Sieb mit Wasser abspülen. Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffel-Rosenkohl darin kurz andünsten. Mit Fond angießen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.

Milch und Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erhitzen. Kartoffel und Rosenkohl dazu geben und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbsfilet, Butter in einer Pfanne erhitzen. Kalbsfilet von allen Seiten scharf darin anbraten. Thymian, Rosmarin und angedrückte Knoblauchzehen dazugeben. Das Fleisch für 15 Minuten im Ofen garen.



Fond im Bratensatz einkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren. Rotwein zugeben und mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet mit Kartoffel-Rosenkohl-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert zum Warenkorb: „Verkehrtes Spekulatius-Tiramisu mit Birnenpüree“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

Für das Spekulatius-Tiramisu:

300 g	Mascarpone
2	Eier
1 EL	Kaffeelikör
3 EL	Zucker

Für das Birnenpüree:

4	Birnen
2 EL	Zucker

Zubereitung

Birnen schälen und in Würfel schneiden. 100 ml Wasser in einem Topf erhitzen, 3 Birnen zugeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Würfel der restlichen Birne zur Seite legen. Die gekochten Birnen mit 2 EL Zucker in einen Mixer geben und pürieren.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. 3 EL Zucker mit Eigelb schaumig rühren und Mascarpone zugeben. Anschließend den Eischnee unterheben.

In einem Glas den Spekulatius zerbröseln und abwechselnd die Mascarpone-Creme und das Birnenpüree, sowie die Birnenwürfel schichten. Bis zum Servieren kühlen und kalt servieren.



Weihnachtlicher Warenkorb: „Kalbsfilet mit Trüffel-Kartoffelsotto und Möhren-Rosenkohl-Gemüse“ von Anna Peinze

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet
Butterschmalz, zum Anbraten

Für das Kartoffelsotto:

4 festkochende Kartoffeln
1 EL Mascarpone
1 Schalotte
400 ml Hühnerfond
100 ml Weißwein
1 Muskatnuss, zum Reiben
Trüffel, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

200 g Rosenkohl
100 g Möhren
1 Schalotte
1 EL Butter
Zucker, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und das Kalbsfilet am Stück von allen Seiten scharf anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen weitergaren.

Kartoffeln schälen und grob würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Die Schalotte in etwas Butterschmalz andünsten, Kartoffelwürfel hinzugeben, kurz anbraten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen und immer wieder mit Fond auffüllen bis die Kartoffeln die gewünschte Konsistenz haben. Zum Ende die Mascarpone unterheben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in etwas Butter andünsten. Möhren schälen und von den Enden befreien, in kleine Rauten schneiden und zu der Schalotte in die Pfanne geben. Blätter vom Rosenkohl einzeln abzupfen und nach etwa 5 Minuten zu den Möhren geben und mitdünsten. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren des Kartoffel-Risottos, je nach Geschmack Trüffel hinein hobeln und unterheben. Nicht noch einmal aufkochen.

Das Kalbsfilet aufschneiden, auf dem Kartoffel-Risotto auf Tellern anrichten und darum das Gemüse drapieren. Etwas frisch gehobelten Trüffel darüber geben und servieren.



Weihnachtlicher Warenkorb: „Zimt-Eis mit Spekulatius-Birnen“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

Für den Birnenkuchen:

1	Birne
4 Stück	Spekulatius
2 EL	Zucker
200 ml	Weißwein

Für das Zimt-Eis:

3	Eier
250 g	Sahne
250 g	Milch
1 Tüte	Trockenhefe
25 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt
	Kaffeeликör, zum Anrichten

Zubereitung

Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Zucker, Zimt und Trockenhefe dazugeben und bei niedriger Hitze unter Rühren auflösen.

Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die Sahne-Milch-Mischung unter Rühren langsam hinzugeben und 2-3 Minuten weiterschlagen, bis die Masse eine cremige, leicht andickte Konsistenz bekommen hat. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Weißwein mit einer Prise Zucker in einem Topf erhitzen. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben im heißen Weißwein ziehen lassen. Nach etwa 10 Minuten heraus nehmen.

Spekulatius in einer Moulinette zerkleinern.

Die Birnenscheiben auf Tellern drapieren und mit den Spekulatius-Bröseln bestreuen. Das Zimteis daneben anrichten, mit dem Kaffeeликör Spiegel und servieren.



Weihnachtlicher Warenkorb: „Kalbsfilet im Kräutermantel mit Kartoffel-Maronen-Püree und glasierten Karotten“ von Sabine Hitzler

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet im Kräutermantel:

2 Kalbsfilets à 150 g
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
½ Bund Petersilie

Für das Kartoffel-Maronenpüree:

250 g Kartoffeln
10 Maronen
1 EL Butter
100 ml Milch

Für das glasierte Gemüse:

3 Karotten
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
3 EL Butter
350 ml Kalbsfond
100 ml Portwein
1 Muskatnuss, zum Abschmecken
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet von allen Seiten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 25 Minuten im Ofen gar ziehen lassen.

Für das Kartoffel-Maronenpüree Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Etwa 5 Minuten vor Schluss die Maronen hinzugeben.

Die Milch erwärmen, 1 EL Butter hinzugeben und die gekochten Kartoffeln und Maronen durch eine Kartoffelpresse in die Milch geben. Das Ganze zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in der Butter glasig andünsten. Je einen Rosmarin- und Thymian-Zweig dazugeben und kurz mitbraten, mit Portwein ablöschen. Etwas köcheln lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Etwas einreduzieren lassen und durch ein Küchensieb passieren. Danach weiter köcheln lassen.



Karotten schälen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. In Salzwasser blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen und die blanchierten Karotten kurz in die warme Butter geben. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Den restlichen Rosmarin, Thymian und die Petersilie, zupfen und die Blätter bzw. Nadeln fein hacken und mischen. Das Filet aus dem Ofen und der Folie nehmen, über die fein gehackten Kräuter rollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kalbsfiletscheiben im Kräutermantel zusammen mit der Portweinsauce, dem Kartoffel-Maronenpüree und den glasierten Karotten anrichten und servieren.



Weihnachtlicher Warenkorb: „Weihnachtliche Birnentarte“ von Sabine Hitzler

Zutaten für zwei Personen

1	Birne
5 Stück	Spekulatius
1	Ei
20 g	Butter
50 ml	Sahne
½ TL	Kaffeelikör
15 g	Zucker
1	Sternanis

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spekulatius mit der Moulinette zu kleinen Krümeln verarbeiten. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Und unter die Krümel mischen. Die Krümel-Butter-Mischung auf den Boden einer kleinen Tarteform drücken.

Das Ei trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Sahne schlagen und mit der Eigelb-Zucker-Masse vermengen. Mit einer feinen Reibe etwas Sternanis abreiben. Die Masse mit Kaffeelikör und geriebenem Sternanis abschmecken.

Birne schälen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Spekulatiusboden damit belegen, Ei-Sahne-Masse oben drauf geben und für ca. 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad backen.

Die weihnachtliche Birnentarte auf Tellern anrichten und servieren.