

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. August 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Jan Klose

**Schweinefilet mit Pfifferlings-Pfeffer-Rahm und
Kartoffelrösti**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:
 2 Schweinefilets à 250 g
 2 Knoblauchzehen
 30 g Butter
 4 Zweige Thymian
 4 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Thymian und Knoblauch glasieren und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
 200 g Pfifferlinge
 200 g Sahne
 80 ml Cognac
 1 Schalotte
 50 g Butter
 100 ml Gemüsefond
 ½ TL Stärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 EL Butter in einem Topf zerlassen, mit Cognac ablöschen und kurz flambieren. Mit der Gemüsefond auffüllen. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugießen und sämig einkochen lassen. Pfifferlinge kurz in einer anderen Pfanne anbraten und schließlich zu der Sauce geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. ½ EL Butter in die Sauce geben, vor dem Servieren ein wenig Petersilie fein hacken und in die Sauce geben.

Für die Rösti:
 300 g vorw. festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Ei
 150 g Butterschmalz
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und die Zwiebel schälen und mit der groben Reibe reiben. Danach mit dem Ei verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Pfanne mit etwa 20 cm Durchmesser etwas Butterschmalz erhitzen und 3 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Etwas andrücken und goldbraun backen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen und die zweite Seite ebenfalls goldbraun backen.

Für die Garnitur:
 ½ Bund glatte Petersilie

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

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



Jan Klose

Exotisches Kokos-Eis mit flambierter Ananas

Zutaten für zwei Personen

Für die flambierte Ananas:

1 reife Ananas
80 g Butter
100 g Puderzucker
80 ml Rum
2 Zweige Minze

Reife Ananas schälen und den Strunk aus der Mitte entfernen. Ananas in Scheiben schneiden und den Zucker mit der Butter in der Pfanne karamellisieren. Ananas in dem Karamell ein wenig schwenken, bis sie weicher geworden ist. Schließlich mit etwas Rum ablöschen und mit dem Stabfeuerzeug flambieren und mit Minze garnieren.

Für das Kokoseis:

500 ml Kokosmilch
300 ml Kokoslikör
30 g Kokosraspeln
200 g Quark
200 g Sahne
1 Limette
200 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Quark, Kokosmilch, das Mark einer Vanilleschote, dem Kokoslikör und etwas Limettensaft mit dem Stabmixer verrühren. Sahne aufkochen und den Zucker darin auflösen.

Die Zutaten miteinander vermischen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Stadler

Schwäbische Fleischküchle mit Karotten-Rahm-Gemüse und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischküchle:

100 g Hackfleisch vom Rind
100 g Hackfleisch vom Schwein
1 Zwiebel
2 Essiggurken
150 g Semmelbrösel
2 Eier
2 EL mittelscharfer Senf
1 Prise Backpulver
6 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln, Petersilie und Essiggurken fein hacken und zum Hackfleisch geben. Eier, Muskat, Salz, Pfeffer und Senf dazugeben und vermischen. Backpulver und Semmelbrösel untermischen und zu in Form bringen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleischküchlein rechts und links anbraten und im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für das Karottengemüse:

250 g Babykarotten mit Grün
1 Schalotte
1 Vanilleschote
100 g Sahne
½ TL Zucker
½ TL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Babymöhren anritzen, etwa 1 cm vom Grün stehen lassen und kurz in kochendem Wasser blanchieren.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Mit Butterschmalz und Zucker in der Pfanne erhitzen, Möhren dazugeben und einköcheln lassen, abschmecken und mit Salz und Pfeffer und etwas Mehl abbinden.

Für den Kartoffelstampf:

250 g vorw. festkochende Kartoffeln
100 g Sahne
80 g Butter
6 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln nach etwa 18 Minuten aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und stampfen.

Mit Butter, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer dazugeben und verrühren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Stadler

Lauwarmer mit Schokolade gefüllter Bananenkuchen und Vanillesahne

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|---|---|
| <p>Für den Kuchen:
 2 sehr reife Bananen
 100 g Vollmilchschokolade
 50 g gemahlene Haselnüsse
 100 g Mehl
 100 g Zucker
 2 Eier
 ¼ TL Backpulver
 100 g Butter</p> <p>Für die Sahne:
 100 g Sahne
 1 Vanillezucker
 1 Vanilleschote</p> <p>Für die Garnitur:
 2 Erdbeeren
 2 Physalis
 ¼ Bund Zitronenmelisse</p> | <p>Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
 Zucker, Butter und Eier vermischen und gemahlene Haselnüsse dazugeben. Bananen mit Gabel zerdrücken und untermischen.
 Backpulver und Mehl einrühren und glattziehen.
 Kleine Springform mit Backpapier vorbereiten und Masse einfüllen.
 Schokolade in der Mitte in den Kuchenteig eindrücken und ca. 20min backen</p> <p>Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Mark und Vanillezucker in die Sahne geben und aufschlagen.</p> <p>Erdbeeren und Physalis waschen und trocknen. Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.</p> |
|---|---|

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Karin Hennig

Kabeljaufilet mit Kartoffelaufbau und Erbsen-Zuckerschoten-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

- 2 Kabeljauloins ohne Haut à ca. 200 g
- 2 Zitrone, davon der 1 TL Abrieb
- 1 EL Butter, zum Anbraten
- 1 TL Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

In Öl und Butter kurz auf einer Seite anbraten, wenden und ziehen lassen.

Für den Kartoffelaufbau:

- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 100 g Sahne
- 50 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Bund Thymian
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Sahne, Crème fraîche, Knoblauch, Muskat und Thymian verrühren und die Kartoffelscheiben dazugeben und gut miteinander vermengen.

In einem Muffinblech vier Mulden mit Olivenöl einpinseln und kreuzweise jeweils 2 Streifen Backpapier einlegen.

Die Kartoffelscheiben einschichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Etwa-25 Minuten im Ofen backen.

Für den Salat:

- 100 g TK-Erbsen
- 100 g Zuckerschoten
- 1 Kästchen Kresse
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Trauben-Vanille-Essig
- 20 ml weißer Balsamico
- 1 TL flüssiger Honig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen und Zuckerschoten 2 Minuten in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Abtropfen lassen und die die Hälfte der Kresse unterheben.

Aus Olivenöl, Essig, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer eine cremige Marinade anrühren, die Erbsen und Zuckerschoten unterrühren und darin ziehen lassen.

Das Gericht auf einem Teller anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.



Karin Hennig

Apfel-Blätterteig-Teilchen mit Calvados-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Blätterteigteilchen:

- 1 Platte Blätterteig
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zitronensäure
- 20 ml Calvados
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL gehackte Walnüsse
- 3 EL Mehl, zum Ausrollen

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel schälen und in dünne Spalten schneiden. In Zucker, Zitronensaft und Calvados kurz marinieren.

Den Blätterteig ausrollen und in zwei Quadrate à 10 cm schneiden. Die Apfelspalten in kleine Würfel schneiden und mit den Walnüssen auf den Blätterteig geben.

Die Ränder mit Wasser bestreichen und wie ein Säckchen schließen. Die Säckchen auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen auf dem Rost 25 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Creme:

- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL griechischer Joghurt
- 2 EL Marinade von der Äpfel (s. o.)
- 1 EL Calvados
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Puderzucker

Die Marinade, Crème fraîche Joghurt, Calvados und Zucker zu einer cremigen Sauce verrühren.

Für die Garnitur:

- 2 Zweige Minze
- 2 TL Puderzucker

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Teigteilchen auf einen Teller geben, mit den marinierten Apfelscheiben, der Sauce und gehackter Minze anrichten. Etwas Zitronenabrieb und Puderzucker auf den Teller geben.

Zum Servieren eine Kuchengabel und einen kleinen Löffel reichen.