

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2021** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Roulade von Lachsforelle und Jakobsmuschel mit Curry-Zitronengras-Sauce und Gemüse-Wan-Tan**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Lachs-Jakobsmuschel-**

**Roulade:**

- 1 großes Lachsforellenfilet
- 4 Jakobsmuscheln, in der Schale
- 2-3 Nori-Algenblätter
- Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lachsforellenfilets auf Gräten kontrollieren. Nori-Blätter in der Breite der Lachsfilets überlappend nebeneinanderlegen. Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen und den Rogen entfernen. Halbieren und auf das Lachsforellenfilet legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Nori-Blätter einrollen und in Alufolie bei 180 Grad im Ofen ca. 6-8 Minuten garen.



**PROFI  
TIPP**

Achten Sie beim Kauf der **Lachsforelle** auf das MSC-Siegel. Auf den Teller sollten nur Regenbogen- oder Bachforellen aus nachhaltigen Süßwasser-Aquakulturen, nicht aber See- oder Meerforellen.

Empfehlenswert sind laut WWF **Jakobsmuscheln**, die aus dem Fanggebiet FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa) stammen und mit der Hand gesammelt werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das MSC-Label zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

**Für die Curry-Zitronengras-Sauce:**

- ½ Ananas
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Zwiebel
- 500 ml Gemüsefond
- 50 ml Weißwein
- 1 L Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 1 EL gelbe Currypaste
- 1 EL Currypulver
- 2 Limettenblätter
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden. Zitronengras grob schneiden. Zwiebel, Zitronengras und Limettenblätter in Butter anschwitzen.

Apfel und Birne vierteln, entkernen und grob schneiden. Ananas schälen und ca. 1/6 des Fruchtfleisches ebenfalls grob schneiden. Den Rest anderweitig verwenden. Das Obst zu den Zwiebeln geben und mit anschwitzen. Anschließend Currypulver und Currypaste hinzugeben, gut vermengen und mit Weißwein ablöschen. Dann den Fond angießen und die Sahne und Kokosmilch zum Verfeinern hinzugeben. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss alles durch ein feines Sieb passieren. Sauce vor dem Servieren aufschäumen.

**Für die Wan-Tan:** Wan-Tan-Blätter unter einem feuchten Küchentuch auftauen lassen.  
 8 TK-Wan-Tan-Blätter, 10x10 cm groß Knoblauch abziehen. Karotte, Sellerie und Ingwer schälen. Lauch und  
 1 Karotte Frühlingszwiebeln putzen. Karotte, Sellerie, Ingwer, Lauch,  
 80 g Knollensellerie Frühlingszwiebeln und Edamame in Julienne bzw. klein schneiden und  
 60 g geschälte Edamame alles in Sesamöl anschwitzen. Mit der Sojasauce ablöschen und bissfest  
 80 g Lauch garen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.  
 ½ Bund Frühlingszwiebeln Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Eigelb anderweitig verarbeiten.  
 1 Knoblauchzehe Wan-Tan-Blätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und mit  
 8 g Ingwer Eiweiß einpinseln. In die Mitte je 1 TL von dem Gemüse setzen.  
 1 Ei Nacheinander je zwei gegenüberliegende Spitzen aneinanderlegen und  
 50 ml Sojasauce in der Mitte so zusammendrücken, dass kleine Täschchen entstehen. Mit  
 1 EL geröstetes Sesamöl einem feuchten Küchentuch abdecken.  
 Salz, aus der Mühle Zum Dämpfen ausreichend Wasser in den Topf hineingeben. Einen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Dämpfaufsatz mit passend zugeschnittenem Backpapier auslegen und  
 die Wan-Tans darin verteilen. Den Aufsatz auf den Topf setzen (er sollte  
 das Wasser nicht berühren) und die Wan-Tans zugedeckt ca. 10 Min.  
 dämpfen.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Shiso-Kresse garnieren.  
 Grüne und rote Shiso-Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Dagmar:** *Dagmar schmeckte ihre Wan-Tan-Füllung mit gehacktem Koriander ab  
 Koriander und garnierte das Gericht mit einigen Korianderblättchen aus. Die  
 Chiliflocken Chiliflocken nutzte sie zum Würzen der Curry-Zitronengras-Sauce.*

**Zusatzzutaten von Bastian:** *Bastian schmeckte die Curry-Zitronengras-Sauce mit etwas Limettensaft  
 Limette ab.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2021 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



### Miso-Ramensuppe

Zutaten für zwei Personen

**Für die Brühe:** Den Ingwer schälen, Schalotten und Knoblauch abziehen und mit der Chilischote fein hacken. Sesamöl in einem Topf erhitzen und darin Ingwer, Schalotte, Knoblauch und Chili bei mittlere Hitze andünsten, dann mit Fond ablöschen. Zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Brühe nach 10 Minuten durch ein feines Sieb gießen und in einem neuen Topf auffangen. Die Brühe auf den Herd stellen und heiß halten.

**Für die Einlage:** Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung ca. 5 Minuten in Wasser kochen. Dann abseihen.  
 250 g Ramen-Nudeln, ohne Ei  
 2 Hühnerkeulen, mit Haut  
 Eier in einem Topf für 5-6 Minuten kochen. Dann kalt abschrecken und zur Seite stellen. Das Eigelb sollte noch weich sein.  
 3 Frühlingszwiebeln  
 2 Möhren  
 Hühnerfleisch von den Keulen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für ca. 10 min in die heiße Miso-Brühe (90 °C) geben.  
 1 Zucchini  
 Möhren, Zucchini, Pak Choi, Shiitakepilze, Frühlingszwiebel waschen, putzen und in beliebig große Stücke schneiden. Das Gemüse und die Edamame ebenfalls in die heiße Miso-Brühe geben und einmal kurz aufkochen lassen. Dann die Miso-Paste und schließlich die Ramen-Nudeln in die Brühe geben und den Topf vom Herd nehmen. Mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Eier pellen und halbieren.  
 150 g Shiitakepilze  
 1 Pak Choi  
 100 g Edamame  
 4 Eier  
 6 TL Miso-Paste  
 3 EL Sojasauce  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Gericht mit Schwarzkümmel und Sojasprossen garnieren.  
 100 g Sojasprossen  
 1 TL Schwarzkümmel

Die Suppe in tiefe Teller geben und jeweils das halbierte Ei in die Suppe legen.