

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2021** ▪
Jahresfinale ▪ "Das glorreiche Dutzend" mit Nelson Müller

Zur freien Verfügung stehen allen Kandidaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und Pfeffer

Michaels 12 Zutaten:

Jakobsmuscheln	Mehl
Hokkaido-Kürbis	Zitrone
Cornflakes	Thai-Basilikum
Geflügelfond	Vanilleschote
Sahne	Curry
Butter	Brauner Zucker



Michael Jandt

Jakobsmuscheln mit Cornflakes auf Curry-Kürbis-Julienne mit Vanillesauce und Thai-Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbis-Curry-Julienne:

200 g Hokkaido-Kürbis
 1 EL Butter
 2 Prisen Currypulver
 1 Prise braunen Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen, entkernen und anschließend in feine Julienne schneiden oder mit dem dazugehörigen Werkzeug hobeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kürbis-Julienne dazugeben und anrösten. Mit Curry, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Temperatur schmoren lassen, bis ein zarter Biss entsteht.

Für die Vanillesauce:

200 ml Geflügelfond
 150 ml Sahne
 3 EL Butter
 1 Vanilleschote
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. 1 EL Butter im Topf aufsetzen und das Vanillemark sowie die eine Hälfte der ausgekratzen Vanilleschote hinzugeben (die andere Hälfte kann mit dem Kürbis dünsten). Kurz anrösten und anschließend mit Geflügelfond aufkochen lassen. Temperatur reduzieren. Nach ca. 5 Minuten die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und cremig einkochen lassen. Mit dem Rest kalter Butter aufschäumen und servieren.

Für die Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln, küchenfertig
 2 EL ungesüßte Cornflakes
 2 EL Mehl
 1 EL Butter
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Jakobsmuscheln putzen, kalt abspülen und gut mit Küchenpapier trocknen. Danach salzen und mit Mehl bestäuben. Pfanne hoch erhitzen, Öl hinzugeben und die Jakobsmuscheln ca. 1 Minute auf jeder Seite braten, sodass sie goldbraun aber innen noch glasig sind. Butter in die Pfanne geben und die Muscheln bei mittlerer Hitze zu Ende sautieren. Cornflakes in das Jakobsmuschel-Öl geben und knusprig garen.



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! **Jakobsmuscheln**, die per Hand im Nordostatlantik gesammelt wurden, also zum Beispiel in Norwegen, sind für die Bestände am schonendsten und können daher in Maßen gegessen werden.

Für das Thai-Basilikum-Öl:

- 1 Bund Thai-Basilikum
- 1 Zitrone
- 200 ml Pflanzenöl
- Eiswasser
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thai-Basilikumblätter abzupfen. Gesalzenes Wasser aufsetzen und die Thai-Basilikumblätter für ca. 10 Sekunden blanchieren, danach in eiskaltem Wasser abschrecken. Mit Öl nach Gefühl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale pürieren und abschließend durch ein sehr feines Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jans 12 Zutaten:

Lachsforelle	Apfelessig
Rote Bete	Senf
Feldsalat	Schmand
Schalotten	Blüten
Rote-Bete-Saft	Distelöl
Ingwer	Weißer Zucker



Jan Kapfer

Konfierte Lachsforelle mit Rote-Bete-Sud, gepickelter Rote Bete und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

250 g Lachsforellenfilet, mit Haut
500 ml Distelöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch entgräten. Öl in einer feuerfesten Form auf ca. 70 Grad erhitzen, Lachsforelle darin garen bis sich die Haut abziehen lässt. Danach salzen und pfeffern.



Laut der Umweltschutzorganisation WWF sind **Forellen** aus europäischer Bio-Aquakultur eine gute Wahl. Weniger empfehlenswert sind dagegen Forellen aus südamerikanischer Aquakultur.

Für den Rote-Bete-Sud:

150 ml Rote-Bete-Saft
20 g Ingwer
100 ml Apfelessig
40 ml Distelöl
100 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker, 100 ml Wasser und Essig aufkochen und abkühlen lassen. Die Hälfte des Sudes mit dem Rote-Bete-Saft mischen, Ingwer hineinreiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Distelöl einmischen.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
1 Schalotte
2 TL mittelscharfen Senf
50 ml Apfelessig
75 ml Distelöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Für die Vinaigrette eine halbe Schalotte abziehen, klein würfeln, mit Senf, 50 ml Wasser, Apfelessig und Distelöl mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Feldsalat darin marinieren.

Für die gepickelte Rote Bete: Rote Bete schälen und in feine Julienne schneiden. Mit dem restlichen süß-sauren Sud marinieren.
1 Knolle Rote Bete

Für die Garnitur: Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Schmand Mit einem Spritzbeutel als Kleckse auf den Tellern verteilen und die
2 blaue Borretsch Blüten Borretsch Blüten darauf anrichten.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Monas 12 Zutaten:

Rehrücken	Rotwein
Hokkaido-Kürbis	Haselnüsse
Rosenkohl	Butter
Orangen	Essig
Schalotten	Ras el-Hanout
Wildfond	Brauner Zucker



Mona Hiermaier

Rosa gebratener Rehrücken mit Rotwein-Jus, Kürbispüree, gepickeltem Kürbis, Rosenkohl und Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, küchenfertig, ausgelöst
 4 EL Butter
 Ras el-Hanout
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Butter in einen Topf geben, kochen lassen und immer wieder umrühren. Wenn die Butter langsam braun wird und sich die Molke oben braun färbt, durch ein Sieb mit Küchentuch abseihen und etwas abkühlen lassen. Rehrücken mit Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer würzen und in brauner Butter von allen Seiten gleichmäßig scharf anbraten. Anschließend das Reh auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, so dass es innen noch leicht rosa ist. Hierbei am besten mit einem Bratenthermometer arbeiten. Es sollten 54-55 Grad Kerntemperatur nicht überschritten werden. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und in der braunen Butter schwenken. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Kürbispüree:

1 Hokkaido-Kürbis
 50 ml Wildfond
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit Wildfond und 50 ml Wasser aufgießen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für den gepickelten Kürbis:

¼ Hokkaido-Kürbis
 100 ml Essig
 3 EL braunen Zucker
 1 TL Ras el-Hanout
 Salz, aus der Mühle

Vom Kürbis mit Schale hauchdünne Spalten mit einem Schäler abziehen. Spalten in ein Bad aus Essig, braunem Zucker, Ras el-Hanout und Salz geben. Einmal aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen.

Für den gebratenen Rosenkohl: Haselnüsse zerstoßen. Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Rosenkohl darin scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Orangenzesten und Haselnüssen abschmecken.

- 8 Rosenkohlröschen
- 1 EL Butter
- ½ TL Orangenzeste
- 50 g Piemonteser Haselnüsse
- 1 Prise braunen Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jus: Butter erhitzen und eine klein geschnittene Schalotte darin glasig dünsten. Mit dem Wein und dem Wildfond ablöschen. Orangen pressen und den Saft zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und stark ein reduzieren lassen. Durch ein Sieb schütten und mit kalter Butter auf mixen.

- 2 Saftorangen
- 1 Schalotte
- 200 ml Wildfond
- 50 ml Rotwein
- Butter, zum Braten
- 1 EL kalte Butter
- Ras el-Hanout
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julias 12 Zutaten:

Saiblingsfilet	Roter Balsamico
Ochsenherzentomaten	Estragon
Dunkles Bauernbrot	Minze
Zuckerschoten	Honig
Frühlingslauch	Buttermilch
Pinienkerne	Butter



Julia Riedmiller

Lauwarmer Saibling im Buttermilchsud mit marinierter Tomate, Estragon-Öl, Zuckerschoten und gerösteten Brotwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets, entgrätet, ohne Haut
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Fischfilets auf einem Teller drapieren und mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten glasig ziehen lassen und anschließend salzen und pfeffern.



**PROFI
TIPP**

Beim Kauf von **Saibling** sollten Sie darauf achten, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. WWF empfiehlt insbesondere Produkte, die mit einem Bio Label (Aquakultur) sowie mit dem ASC Label (Aquakultur) gekennzeichnet sind. Empfehlenswert sind Fische, die aus Europa und der Schweiz stammen und in Kreislaufanlagen gezüchtet werden, außerdem Fische aus Island, die aus Teichanlagen und Durchflussanlagen stammen.

Für die Tomaten:

2 Ochsenherztomaten
10 ml roter Balsamico
50 ml Pflanzenöl
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing vermengen und die Tomaten damit marinieren.

Für das Öl:

1 Bund Estragon
200 ml Pflanzenöl
Eiswasser

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Öl mit fein gehacktem Estragon für ca. 20 Sekunden auf 100 Grad erhitzen. Anschließend durch ein Sieb passieren und auf Eiswasser abkühlen.

Für den Buttermilchsud: Butter in einem Topf zerlassen bis sie schaumig ist. Mit einem Schneebesen ca. 2 Minuten rühren, bis die Butter nussig schmeckt und das Sediment am Topfboden hellbraun ist. Butter durch ein Passiertuch abpassieren und zurück in den Topf geben. Nun die Buttermilch bei milder Hitze einrühren. Mit Honig, Salz, Pfeffer, gehackter Minze und Estragon abschmecken.

- 150 ml Buttermilch
- 50 g Butter
- 2 Zweige Minze
- 2 Zweige Estragon
- 1 TL Honig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zuckerschoten: Butter in einer Pfanne aufschäumen und Zuckerschoten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 10 Zuckerschoten
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Brot kleinschneiden. In der Zuckerschoten-Pfanne die klein gewürfelten Brotwürfel scharf anrösten. In einer weiteren Pfanne die Pinienkerne ohne Öl anrösten. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Minze abrausen und trockenwedeln.

- 1 Scheibe dunkles Bauernbrot, vom Vortag
- 1 Zweig Minze
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 20 g Pinienkerne

Tomaten in einem tiefen Teller drapieren. Das lauwarmer Saiblingsfilet und Zuckerschoten draufsetzen. Mit Frühlingslauch bestreuen. Buttermilchsud ringsherum träufeln. Estragon-Öl mit kleinen Tröpfchen punktuell auf den Buttermilchsud geben. Mit gerösteten Brotwürfeln, Minze und Pinienkernen bestreuen und servieren.

Maurices 12 Zutaten:

Rinderfilet	Miso-Paste
Salatgurke	Koriander
Rote Chilischote	Eier
Dijon-Senf	Limette
Weißer Sesam	Cashewkerne
Sojasauce	Shichimi togarashi



Maurice Reinhard

Beef Tataki im Sesammantel mit Miso-Mayonnaise, Gurkensalat und Cashew-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef Tataki:

500 g Rinderfilet, Mittelstück
 150 g weißer Sesam
 4 TL Dijon-Senf
 ½ Bund Koriander
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Zunächst den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Rinderfilet scharf in einer Pfanne von allen Seiten in Öl gleichmäßig anbraten. Filet darf nicht länger als eine Minute in der sehr heißen Pfanne pro Seite angebraten werden. Fleisch zum Ruhen zur Seite legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Filet mit Senf bestreichen und in dem gerösteten Sesam gleichmäßig wenden. Kurz vor dem Servieren in sehr dünne Streifen schneiden. Mit dem gehackten Koriander servieren.

Für die Miso-Mayonnaise:

1 Ei
 ½ Limette
 1 ½ TL Miso-Paste
 1 TL Dijon-Senf
 200 ml Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Saft und Zeste einer halben Limette, Salz, Pfeffer und Senf in einen hohen Messbecher füllen. Alles kurz pürieren. Öl aufgießen und den Pürierstab auf dem Boden des Bechers ansetzen und bei mittlerer Stufe langsam nach oben ziehen, bis die Zutaten sich vermengen. Zum Schluss die Miso-Paste in die Mayonnaise unterrühren.

Für den Gurkensalat:

1 große Salatgurke
 400 ml Sojasauce
 1 Limette
 1 rote mittelscharfe Chilischote
 Salz, aus der Mühle

Gurke halbieren und von den inneren Kernen befreien. Eine Hälfte der Gurke zu sehr kleinen Würfeln schneiden, die andere Hälfte in feine Streifen schälen. Gurke mit etwas Salz zum Entwässern zur Seite stellen. Für die Soja Vinaigrette den Bratensatz des Rinderfilets mit der Sojasauce und 200 ml Leitungswasser ablöschen und mit der gehackten Chili-Schote würzen. Vinaigrette um die Hälfte reduzieren lassen und mit dem Saft einer Limette würzen. Gurken mit der Vinaigrette vermengen.

Für den Cashew-Crunch:

300 g Cashewkerne
 3 TL Shichimi togarashi
 1 TL Salz

Cashewkerne hacken und auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen für circa 7 Minuten rösten. Cashews aus dem Ofen nehmen, mit Shichimi togarashi und Salz würzen und zum Kühlen zur Seite stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maltes 12 Zutaten:

Kartoffeln	Sahne
Blattspinat	Weißweinessig
Parmaschinken	Butter
Schwarzer Trüffel	Speisestärke
Schalotten	Muskatnuss
Eier	Zucker


Malte Krückemeier
Eggs Benedict mit Kartoffelpüree, Spinat, Trüffel und Pommes soufflées
Zutaten für zwei Personen
Für das Kartoffelpüree:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
 ½ schwarzer Trüffel
 50-100 ml Sahne
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Sahne und Butter zu einem cremigen Püree vermengen. Trüffel hineinreiben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Spinat:

200 g junger Blattspinat
 2 Schalotten
 2 EL Sahne
 Pflanzenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen und waschen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Öl glasig dünsten. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Sahne dazugeben.

Für die pochierten Eier:

Weißweinessig
 2 Eier

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Eier in eine kleine Schüssel oder Tasse geben. Kochwasser mit Essig versetzen und Temperatur reduzieren. Mit einem Kochlöffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Eier nacheinander in die Mitte des Strudels gleiten lassen und 4 Minuten pochieren. Vorsichtig herausheben.

Für den Schinken:

3 Scheiben Parmaschinken

Parmaschinken für 15-20 Minuten im Backofen bei 150 Grad Umluft trocknen.

Für die Sauce Hollandaise:

½ TL Weißweinessig
 2 Eier, Eigelbe
 100 g Butter
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Butter schmelzen. Eigelbe mit Essig, 2 TL Wasser, Zucker und Salz würzen. Über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Am Ende mit der flüssigen Butter vermengen.

Für die Pommes soufflés: Ei trennen. Kartoffel schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in sehr feine Scheiben hobeln. 8 Scheiben nebeneinander auf Küchenkrepp legen und trocken tupfen. Mit Speisestärke bestäuben. Überschüssige Stärke herunter pinseln.
1 große Kartoffel
2 EL Speisestärke
1 Ei, Eiweiß
Pflanzenöl, zum Frittieren

8 weitere Scheiben auf Küchenkrepp legen. Ebenfalls trocken tupfen und dünn mit Eiweiß bepinseln. Je zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen. Kreise mit dem Ausstecher ausstechen und diese im heißen Fett der Fritteuse zu runden Kartoffelkissen ausfrittieren. Abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Trüffel hobeln und als Garnitur verwenden.
½ schwarzer Trüffel

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit frischen Trüffeln bestreuen und servieren.