

| Die Küchenschlacht - Menü am 06. Dezember 2016 |
Adventlicher Warenkorb mit Nelson Müller



Adventlicher Warenkorb: „Heißgeräuchertes Lachsforellenfilet aus der Keksdose mit Pastinakenmus, Wildreis, Spinatsalat und Mascarpone-Sauce“ von Nicholas Fanselow

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforellenfilets:

2 Lachsforellenfilets à 200 g
1 Zitrone
50 g getrocknete Cranberries
2 Bund Dill
2 EL Olivenöl
Räucherspäne, zum Bedecken der Keksdose
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pastinakenmus:

250 g Pastinaken
300 ml Gemüsefond
200 ml Sahne
1 TL Christstollengewürz
40 g Mandeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mascarpone-Sauce:

50 g Lachsforellenfilets
70 g Mascarpone
½ Bund Dill
100 ml lieblich Weißwein
10 ml Sekt
400 ml Fischfond
50 g getrocknete Cranberries
1 EL Butter
1 Zwiebel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis mit Spinatsalat:

1 Tasse Wildreis



2 Tassen	Wasser
100 g	Blattspinat
2	Mandarinen
3 EL	Weißweinessig
3 EL	Olivenöl
1TL	Christstollengewürz

Für den Crostini:

2	Blätterteigplatten
1	Ei

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Lachsforellenfilet in den Deckel einer Keksdose mit einem Schraubenzieher oder geeigneten Messer mehrere kleine Löcher stechen. Den Boden der Dose mit Alufolie bedecken. Auf die Alufolie reichlich Räucherspäne legen, sowie Dill und Cranberries. Darauf eine weitere Lage Alufolie legen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Fisch mit Öl, Zitronensaft und Salz und Pfeffer großzügig einreiben und auf die zweite Lage Alufolie legen. Keksdose verschließen und bei mittlerer Hitze für 8-10 Minuten auf den Herd stellen. Bei starker Raumentwicklung nassen Lappen auf die Dose legen.

Für das Pastinakenmus Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Anschließend für 15 Minuten in einem Topf in Gemüsefond garen. Mandeln in der Moulinette zerkleinern. Die durchgegartenen Pastinaken pürieren, mit Sahne und Mandeln verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Christstollengewürz würzen.

Für die Mascarpone-Sauce Zwiebel abziehen, fein würfeln und in heißer Butter in einer Pfanne andünsten. Mit Fischfond, 100 Milliliter Wein und Sekt aufkochen lassen. Anschließend Lachs für den Geschmack hineinlegen und bei milder Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Fisch herausnehmen und Mascarpone in die Sauce einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Abermals kurz einkochen lassen und zum Schluss Dill dazu geben. Cranberries im restlichen Wein in einem Topf weichkochen, eventuell pürieren und als Farbeffekt in die Sauce rühren.

Für den Reis und Spinatsalat Reis in einem Topf mit zwei Tassen Wasser gar kochen. Spinat waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Die Mandarinen schälen. Eine auseinander pellen, die andere Mandarine auspressen und den Saft auffangen. Spinat mit Mandarine, Mandarinsaft, Christstollengewürz, Essig und Öl vermengen.

Für den Crostini ein Ei aufschlagen. Zwei Blätterteig-Platten mit dem Ei aneinanderdrücken und in 6 Streifen schneiden. Die Streifen in sich drehen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Lachsforellenfilets mit dem Salat, Reis und Pastinakenmus auf Tellern anrichten und mit der Mascarpone-Sauce und Crostini garniert servieren.



Adventlicher Warenkorb: „Geräucherte Blitz-Lachsforelle mit Mandarinen-Salsa, fruchtigem Spinat, Schaumwein-Dill-Creme und Weihnachtscracker“ von Julia Fassbender

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

- 2 Lachsforellen à 150 g
- 1 Zitrone
- 2 Räucherspäne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schaumwein-Dill-Creme:

- 2 EL Mascarpone
- 2 EL Sahne
- 50 ml Sekt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Bund Dill
- 1 EL Weißweinessig
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinat:

- 300 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Mandarine
- 10 g Cranberries
- 10 g Mandeln
- neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mandarinen-Salsa:

- 2 Mandarinen
- 1 Schalotte
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL neutrales Öl
- 1 Msp. Chiliflocken, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Weihnachtscracker:

- 2 Platten Blätterteig
- 1 Ei
- 1 Prise Christstollengewürz

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.



Für die Lachsforellen die Zitrone halbieren und auspressen. Die Filets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Räucherspäne auf den Boden des Dampfgarers geben und die Lachsforelle darauf 10-15 Minuten räuchern.

Für die Cracker den Blätterteig ausrollen. Das Ei trennen. Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen, anschließend das Christstollen-Gewürz drüber streuen und für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Creme die Zitrone halbieren und auspressen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Dill ebenfalls klein schneiden. Beides zusammen mit dem Sekt, der Sahne und der Mascarpone zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, und Weißweinessig kräftig würzen.

Für den Spinat die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat in wenig leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb braten. Spinat dazugeben, durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Getrocknete Cranberries in den Spinat geben und vermischen.

Für die Mandarinen-Salsa Schalotte abziehen und würfeln. Mandarinen schälen, filetieren und zusammen mit Essig, Schalotten und Öl zu einer Salsa verarbeiten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Die Cracker aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Lachsforellenfilets und dem fruchtigem Spinat, der Schaumwein-Dillcreme und der Salsa auf Tellern anrichten und servieren.



Adventlicher Warenkorb: „Gebackene Mandelforelle mit Pastinakenchips, geräuchertem Mascarpone-Dip und Mandarinen-Kondiment“ von Annette Lang

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Forellenfilets ohne Haut à 150 g
200 g Mandeln
1 Ei
4 EL Mehl, zum Panieren
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Chips:

2 Pastinaken
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kondiment:

2 Mandarinen
1 rote Zwiebel
2 EL Sekt
Zucker
Christstollengewürz

Für den Dip:

200 g Mascarpone
1 Zitrone
50 g Räucherspäne, zum Räuchern
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Chips die Pastinaken schälen, in feine Scheiben hobeln und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen. Anschließend auf einem Backblech verteilen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Dip Räucherspäne in einem Dampfgarer erhitzen. Mascarpone darin räuchern. Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend Mascarpone mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kondiment Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zwei Mandarinen schälen und filetieren. Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl andünsten, mit Zucker leicht karamellisieren lassen und Mandarinen hinzugeben. Einen Schuss Sekt und Christstollengewürz dazu geben und alles einkochen lassen.

Für die Filets die Mandeln in der Moulinette mahlen. Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen. Filets erst in Mehl wälzen, dann durch die Eimasse



ziehen und mit gemahlene Mandeln panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin goldgelb ausbacken.

Gebackene Mandelforelle auf Tellern anrichten, Pastinakenchips daneben geben, mit Mandarinenabrieb würzen, Mascarpone-Dip und Mandarinenkondiment in kleinen separaten Schüsseln dazu reichen.



Adventlicher Warenkorb: „Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter auf Spinatbett mit Weißwein-Dill-Sahnesauce und Stern-Pastinaken mit Cranberries“ von Harry Grötz

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets mit Haut à 150 g
50 g Butter
1 Zitrone
4 EL Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinat:

800 g Blattspinat
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Butterschmalz
2 EL Olivenöl
1 TL Christstollengewürz
Chilipulver, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Weißwein-Dill-Sahnesauce:

200 ml Sahne
1 Bund Dill
1 Zitrone
100 ml trockenen Weißwein
50 ml Fischfond
1 Tasse Milch
100 g kalte Butter
Mehl, zum Andicken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pastinaken:

2 große dicke Pastinaken
80 g Cranberries
½ TL schwarze Pfefferkörner
2 EL Olivenöl
grobes Salz, zum Würzen

Für die Mandelbutter:

400 g Mandeln
75 g Butter

Zubereitung

Für den Fisch die Zitrone halbieren und auspressen. Die Hautseite der Filets mehlieren, mehrfach einschneiden und auf der anderen Seite mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und salzen. Butter mit



etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Fischfilets darin bei kleiner Hitze auf der Hautseite anbraten. Dabei ständig mit dem Bratenfett übergießen. Nicht zu lange braten, denn der Fisch soll noch rot und saftig sein.

Für den Spinat diesen putzen, waschen, abtropfen lassen, abkochen und leicht ausdrücken. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Hitze dunkelbraun anbraten. Knoblauch dazugeben und etwa eine halbe Minute anbraten. Chili aus der Mühle und Christstollengewürz hinzufügen und bei starker Hitze etwa eine Minute rösten. Spinat portionsweise hinzugeben und alles gut salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Pfanne, in die der Fisch gebraten wurde, mit Fischfond ablöschen. Sahne und Milch dazugeben, aufkochen lassen und mit Weißwein auffüllen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft hinzufügen. Butter nach und nach dazu rühren und bei mittlerer Hitze andicken, bis die gewünschte Sämigkeit entstanden ist, notfalls etwas Mehl dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill hacken und unterrühren. Sauce abschließend mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für die Mandelbutter Mandeln in der Moulinette zerkleinern, anschließend goldbraun in der Pfanne anrösten, Butter hinzugeben und schmelzen lassen.

Für die Pastinaken diese schälen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit einem Stern-Keksausstecher in mundgerechte Sterne ausstechen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pastinaken von allen Seiten schön braun anbraten. Pfefferkörner, grobes Salz und Cranberries zerstoßen und wenn die Pastinaken weich sind, die Mischung über die Pastinaken geben, durchrühren und ein paar Minuten ziehen lassen.

Gebratene Lachsforellenfilets mit Mandelbutter auf Tellern anrichten. Spinat mit der Weißwein-Dill-Sahnesauce daneben geben und mit Stern-Pastinaken garniert servieren.



Adventlicher Warenkorb: „Zweierlei von der Lachsforelle mit Pastinakenstampf“ von Gisela Nießbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

1	Lachsforellenfilet mit Haut à 300 g
100 g	Spinat
1	Zitrone
2 EL	Butter
50 g	weiche Butter, zum Einfetten
3 EL	neutrales Öl, zum Anbraten
	Chilipulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Stampf:

2	mittelgroße Pastinaken
200 ml	Gemüsefond
3 EL	Butter
3 EL	Mascarpone
	Chilipulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Für das Tatar:

1	Lachsforellenfilet ohne Haut à 100 g
1	Schalotte
2 EL	Butter
3 Zweige	Dill
	Chilipulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1	Schalotten
2 EL	Butter
2 EL	kalte Butter
2 EL	Mascarpone
100 ml	Fischfond
50 ml	Weißwein
50 ml	Sahne
2	Mandarinen
	Chilipulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Teller mit Butter bestreichen.

Für das Lachsforellenfilet die Haut des Filets abziehen und den Fisch in einer Pfanne ohne Fett langsam ausbraten.



Für den Stampf die Pastinaken schälen, klein schneiden und in einem Topf mit dem Gemüsefond weich kochen. Einige Spinatblätter im Sud der Pastinaken mit dünsten. Pastinaken abtropfen lassen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Butter dazu geben und mit Salz und Chilipulver würzen.

Zwei 2 cm breite Streifen und 6-8 hauchdünne Scheiben vom Lachsfilet abschneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die größeren Scheiben mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und auf die gebutterten Teller legen. Auf die dünnen Scheiben die Spinatblätter geben, mit Salz und Chilipulver würzen und aufrollen. Ebenfalls auf die Teller legen und mit Butter bestreichen. Teller gut mit Folie verschließen und 20 Minuten in den Ofen geben.

Für das Tartar 100 Gramm Lachsforelle kleinschneiden. Die Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne in Butter dünsten. Dill klein schneiden. Tatar mit Salz, Pfeffer, Dill, Chilipulver, etwas übrigen Zitronensaft und Mascarpone würzen. Abgekühlte Schalotten unterheben und die Masse in einem kleinen Anrichtering kühl stellen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen, würfeln und in einem Topf in Butter dünsten. Mandarinen schälen und auspressen. Fischfond und Weißwein mit in den Topf geben und mit Mandarinsaft auffüllen und einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Chilipulver würzen und mit etwas kalter Butter binden. Abschließend ein bis zwei Esslöffel Mascarpone unterrühren. Die Sauce eventuell mit Sahne verfeinern.

Die Teller aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. Ein oder zwei Röllchen auf die größeren Scheibe Fisch platzieren. Das Tartar daneben geben und den Pastinakenstampf ebenfalls mit Hilfe eines Servierings daneben anrichten. Die Fischhaut in einer Pfanne ausbraten, salzen, in zwei Stücke schneiden und den Stampf und Tatar damit garnieren. Mit Sauce umgießen und alles servieren.