

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. Dezember 2016 |
Finale mit Nelson Müller



Final-Hauptgang: „Hirschkalb mit Selleriepüree, Rosenkohl und Tannenhonigsauce“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Medaillons:

400 g Hirschkalbrückenfilet, pariert
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Selleriepüree:

¼ Sellerieknolle, (ca. 400 g)
200 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 Lorbeerblatt
2 EL Butter
50 ml Vollmilch
Muskatnuss, frisch gerieben
Salz, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl
25 g Speck
½ EL Butter
75 ml Geflügelfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

½ Schalotten
½ EL brauner Zucker
25 ml Portwein
25 g Butter
½ EL Tannenhonig
1 EL Speisestärke
250 ml Wildjus
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschkalbrücken das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten. Im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 59 Grad garen.

Für das Selleriepüree Sellerieknolle und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten weichkochen. Abgießen und bei milder Hitze im Topf ausdampfen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und warmhalten. Lorbeerblatt aus dem Gemüse entfernen. Milch erhitzen, zum Gemüse geben und alles mit einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit der Butter servieren.

Für den Rosenkohl den Kohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Rosenkohl in einzelne Blätter schälen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mini-Rosenkohl kann halbiert werden. Speck in einem Topf auslassen. Butter dazugeben, Rosenkohlblätter darin anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Garen und glasieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tannenhonigsauce die Pfanne nutzen, in der das Fleisch angebraten worden ist. Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und mit etwas Butter darin anschwitzen. Braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit dem Portwein ablöschen und mit Wildjus auffüllen. So lange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt und dann passieren. Honig hinzugeben. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hirschkalb mit Selleriepüree, Rosenkohl und Tannenhonigsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Bratäpfel mit Vanillesauce“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratäpfel:

2	rotbackige, säuerliche Äpfel
50 g	Rosinen
25 g	Butter
40 g	Marzipanrohmasse
75 ml	Orangensaft
1,5 EL	Zucker
¼ TL	Zimtpulver
20 ml	Rum

Für die Vanillesauce:

½ Schote	Vanille
4	Eier
150 ml	Sahne
150 ml	Milch
65 g	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen und die Seiten anschneiden. In eine Auflaufform setzen. Marzipan klein schneiden und mit den Rosinen und den Rum in einer Schüssel vermengen. In jede Apfelöffnung 20 Gramm Marzipanrohmasse drücken. Butter, Zucker und Zimt gut verrühren und auf den Apfel geben. Den Orangensaft über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten die Deckel der Äpfel daraufsetzen und mitbacken.

Für die Vanillesauce zuerst vier Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem Wasserbad warm aufschlagen bis es circa 75 Grad warm ist. Nebenbei Milch, Sahne und den restlichen Zucker zum Kochen bringen. Dies wird dann zur Eimasse gegeben und weiter geschlagen. Auf die richtige Temperatur achten!

Den Bratäpfel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.