

**| Die Küchenschlacht – Menü am 11.August.2017 |**  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Entrecôte vom Black Angus mit Barbecuesauce, Mais, geschmortem Kopfsalat und Polenta**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Entrecôte:**

500 g Entrecôte vom Black Angus  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken wedeln. Knoblauch abziehen. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern und von allen Seiten scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

Entrecôte auf ein Rostgitter in den Ofen legen und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

**Für den geschmorten Kopfsalat:**

2 Kopfsalatherzen  
 75 ml Gemüsefond  
 75 g Butter  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

Die Salatherzen vierteln, waschen und trocken schleudern. In einer Grillpfanne Öl erhitzen und den Kopfsalat kurz scharf anbraten, so dass ein Grillmuster entsteht. Butter und Gemüsefond mit in die Pfanne geben und emulgieren lassen. Mit Salz abschmecken und 5 Minuten schmoren lassen.

**Für den Mais:**

2 vorgegarte Maiskolben  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus dem Topf nehmen und trocken tupfen. Mit dem Bunsenbrenner die Maiskolben abflämmen, bis sie eine schöne Färbung bekommen. Mit einem Messer die Maiskörner vom Kolben schneiden, mit der Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Barbecuesauce:**

100 ml Cola  
 ½ Zitrone  
 1 EL Tomatenketchup  
 ½ EL Dijonsenf (gesüßt)  
 ½ EL Worcestersauce  
 ½ EL Balsamico-Essig  
 ½ EL Apfelessig  
 ½ EL flüssiger Honig  
 1 Msp. Chilipulver  
 1 Msp. Cayennepfeffer  
 1 Msp. mildes Currypulver  
 1 Msp. Paprikapulver  
 1 Msp. Rauchsatz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die halbe Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Die Cola auf zwei Drittel in einer Pfanne einkochen und mit Ketchup, Senf, Worcestersauce, beiden Essigsorten, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Chilipulver, Cayennepfeffer, Currypulver, Paprikapulver, Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Polenta:** In einem Topf Milch, Olivenöl und 250 ml Wasser aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Polenta untermischen und 15 Minuten köcheln lassen. Butter dazu geben, Parmesan reiben und hinzufügen.

120 g Instant Polenta  
50 g Parmesan  
250 ml Milch  
2 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
Muskat, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Kresse waschen, abschneiden und auf einem Küchenpapier trocken tupfen.

200 g Kresse Mischung

Das Entrecôte vom Black Angus mit Barbecuesauce, Mais, geschmortem Kopfsalat und Polenta auf einem Teller anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

**Zusatzbestellung von Janina:** Mit Orangensaft löschte sie ihren Kopfsalat ab. Die Pinienkerne röstete sie in einer Pfanne ohne Öl an. Die Kapern und gerösteten Pinienkerne gab sie zum Salat.

2 EL Kapern aus dem Glas, 20 g Pinienkerne, 100 ml Orangensaft

**Zusatzbestellung von Alexandros:** Alexandros verwendete seine Zusatzzutaten nicht.

50 g Haselnüsse

## | Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2017 |

### Zusatzgericht von Nelson Müller



#### Bratwürste mit Barbecuesauce

#### Zutaten für zwei Personen

##### Für die Barbecuesauce:

1 rote Paprika  
4 Ochsenerztomaten  
2 Äpfel (Elstar)  
½ Zitrone (Saft)  
2 rote Chilischote  
1 Gemüsezwiebel  
0,5 l Cola  
3 EL süßer Dijon Senf  
1 EL Worcestersauce  
1 EL dunkler Balsamico  
1 EL heller Balsamico  
2 EL mittelsüßer Honig, flüssig  
Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
mildes Currypulver, zum Abschmecken  
neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Räuchermehl, für den Dampfgarer

Die Paprika waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob vierteln. Äpfel und Tomaten waschen, trocken tupfen und in runde Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in runde Scheiben schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika, Apfel, Tomate, Zwiebel und Chili mit etwas Öl beträufeln, in eine Grillpfanne geben und darin weich schmoren lassen.

Räuchermehl in einem Dampfgarer erhitzen und mit einem Bunsenbrenner anzünden, bis es anfängt zu rauchen. Gitter draufgeben und die geschmorten Zutaten darauf räuchern. Anschließend herausnehmen und in den Mixer geben. Senf, Worcestersauce, Balsamico, Honig, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer begeben.

Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft zur Cola geben. Den Cola-Sirup anschließend zu den anderen Zutaten mit in den Mixer geben.

Ein wenig Sirup zum Garnieren bereitstellen.

##### Für die Bratwürste:

2 feine Bratwürste  
2 rohe Salchicha  
neutrales Öl, zum Anbraten

Die Grillpfanne erhitzen, Salchichas mit Öl beträufeln und auf allen Seiten goldbraun anbraten. Bratwürste quer anschneiden und in derselben Pfanne auf allen Seiten braten.

##### Für die Garnitur:

1 TL Currypulver  
Sirup, zum Garnieren

Die Teller mit etwas Sirup bestreichen, Bratwürste in verschiedene Formen schneiden und aufstellen. Barbecuesauce über Bratwürste geben, mit etwas Currypulver bestreuen und servieren.