

| Die Küchenschlacht - Menü am 04. April 2016 |
„Leibgerichte“ Nelson Müller



Leibgericht: „Gefüllte Schweinemedallions mit glasierten Zuckerschoten, Bamberger Hörnchen und Sauce béarnaise“ von Ute Lange-Ensmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Medallions:

- 1 Schweinefilet à 500 g (küchenfertig)
- 1 Scheibe gekochter Hinterschinken (4 mm)
- 1 EL Mehl
- 1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Panade:

- 2 EL Milch
- 1 Ei
- 200 g Butterschmalz
- 1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bamberger Hörnchen :

- 8 kleine festkochende Kartoffeln (unbedingt Bamberger Hörnchen)
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 50 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce béarnaise:

- 50 ml Zitronensaft
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL Worcestersauce
- 2 Zweige Estragon
- 1 Prise feines Salz

Für die glasierten Zuckerschoten:



200 g	Zuckerschoten
50 g	Mandelblättchen, zum Garnieren
50 g	Butter
1 Zweig	Bohnenkraut
2 EL	Zucker
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die „Bamberger Hörnchen“, die Kartoffelchen waschen und mit der Schale halbieren. Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach eigenem Geschmack mit Cayennepfeffer zusammen in einer Schüssel vermengen, die Schnittstelle der Kartoffelchen in die Mischung eindippen und anschließend die eingedippten Kartoffelchen auf Backpapier verteilen. Die Rosmarinzwige darauf verstreuen und im bereits vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen lassen.

Für die Sauce béarnaise die Eigelbe von den Eiern trennen und mit dem Weißwein in einer Schüssel verrühren. Im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät bei mittlerer Hitze schaumig schlagen und von der Kochstelle ziehen. Die Butter erhitzen und die zerlassene Butter nach und nach unterheben. Estragon klein hacken und dazugeben, sowie mit Salz, Dijonsenf, Worcestersauce und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Schweinemedallions aus der parierten Schweinelende 4 Medallions á 5cm dick schneiden. In Frischhaltefolie hüllen und von beiden Seiten mit einem Fleischklopfer etwas flach klopfen. Anschließend von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen. Den gekochten Schinken in feine Würfel schneiden, unter einen abgetrennten Teil der Sauce béarnaise geben und den Schinken unter die Sauce heben. Von dieser Masse je einen Löffel auf eine Medallionhälfte geben, die andere Hälfte darüber klappen und mit Zahnstochern zustecken. Mehl sieben und damit den Schinken bestäuben.

Backofen auf 50 bis 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Panade ein Ei aufschlagen, mit Milch verquirlen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver etwas würzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, die bemehlten Medallions im Eigelb wenden. In der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und in dem bereits vorgeheizten Backofen warmstellen.

Für die glasierten Zuckerschoten, die Zuckerschoten in eine kleine Pfanne geben. Butter, Mandelblättchen, sowie eine Prise Salz und etwas Zucker hinzugeben, anbraten lassen und einen Stängel Bohnenkraut zum Aromatisieren dazugeben.

Gefüllte Schweinemedallions mit glasierten Zuckerschoten, Sauce béarnaise und Bamberger Hörnchen auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Tandoori-Hähnchen mit Sesam-Möhren und Mandelreis“ von Thomas Schwieger

Zutaten für zwei Personen

Für das Tandoori-Joghurt-Hähnchen:

2	Hähnchenbrustfilets à 120 g
½	Zwiebel
1	rote Peperoni
200 g	griechischer Joghurt
6 g	Tandoori – Gewürzmischung
2 EL	neutrales Öl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sesam-Möhren:

2	Möhren
5 g	schwarzer Sesam
1 Bund	Koriander
2 EL	neutrales öl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Mandelreis:

150 g	Basmatireis
25 g	blanchierte Mandeln
½	Zwiebel
20 g	Butter
1 g	Kurkuma
3	grüne Kardamomkapseln
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ein Liter Wasser in einem Topf erwärmen.

Für die Sesam-Möhren Koriander waschen, zwei bis drei Korianderspitzen für die Dekoration beiseitelegen, restlichen Koriander fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Bei mittlerer Hitze zwei Minuten darin anbraten, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sesam in die Pfanne geben und eine Minute mitbraten. Möhren herausnehmen und mit Koriander vermengen.

Für das Tandoori-Hähnchen Fleisch waschen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Peperoni längs halbieren, von Strunk und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Griechischen Joghurt, halbe gehackte Zwiebel, Peperoni und mit Tandoori-Gewürz vermengen, mit Salz abschmecken. Hähnchenstreifen in Joghurt einlegen und vermengen. Zwei Esslöffel Öl in die Möhren-Pfanne geben, Hähnchen zwei Minuten scharf anbraten. Vier bis sechs Esslöffel Wasser zu



der verbliebenen Marinade geben, glattrühren und bei hoher Temperatur zwei Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Mandelreis Reis ins Wasser geben, einen halben Teelöffel Salz und Kurkuma zugeben und bei niedriger Temperatur zehn Minuten köcheln lassen. Kardamomkapseln öffnen, Kerne herauslösen und fein hacken. Mandeln grob hacken. Butter zerlassen, Rest der Zwiebel, Kardamom und Mandeln hineingeben, zwei Minuten dünsten.

Reis abgießen, in einer Schüssel mit Zwiebeln, Kardamom und Mandeln vermengen.

Tandoori-Hähnchen mit Sesam-Möhren und Mandelreis auf einem Teller anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.



Leibgericht: „Putenroulade im Speckmantel mit Schmorgemüse, Süßkartoffelpüree und Petersiliensauce“ von Sina Grafen

Zutaten für zwei Personen

Für die Putenroulade:

- 2 Putenbrüste à 100 g
- 6 Scheiben Bacon
- 1 rote Paprika
- 50 g Mozzarella
- 1 TL Chilliöl
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Honig-Senf-Marinade:

- 8 EL scharfer Senf
- 5 EL flüssiger Blütenhonig
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 TL Curry
- 1 TL Chili-Pulver
- 1 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Schmorgemüse:

- 1 Stange Lauch
- 8 Cherrytomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL trockener Weißwein
- 1 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Süßkartoffelpüree:

- 1 große Süßkartoffel
- 1 große, vorwiegend festkochende Kartoffel
- 50 ml Milch
- ½ EL Butter
- 1 Zweig Petersilie
- Muskatnuss, zum Reiben
- Gemahlener Zimt, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Für die Petersiliensauce:

1 Bund	glatte Petersilie
1	Zitrone
30 g	Butter
30 g	Mehl
½ l	Gemüsefond
50 ml	Milch
2 EL	saure Sahne
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen.

Für das Süßkartoffelpüree Kartoffel und Süßkartoffel waschen, schälen und klein schneiden. Kartoffel in das kochende Wasser geben, die Süßkartoffel etwa fünf Minuten später dazu geben. Kartoffeln insgesamt für 15 bis 20 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Butter und Milch dazugeben und verrühren, mit Muskat, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, Blätter abzupfen und als Garnierung verwenden.

Für die Honig-Senf-Marinade Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch, Senf, Honig, Curry, Chilipulver und Olivenöl mit einem Schuss Wasser vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Knoblauch wird vorher gepresst.

Für die Putenroulade Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika darin anbraten. Putenbrust waschen, trocken tupfen und ausklopfen. Fleisch innen mit der Marinade bestreichen. Gebratene Paprika auf dem Fleisch verteilen. Mozzarella in dünne Streifen schneiden und auf der Paprika verteilen. Putenbrust vorsichtig zusammenrollen und von außen mit der Honig-Senf-Marinade bestreichen. Bacon um die Putenbrust wickeln und mit den Spießern zusammenstecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Roulade darin zwei Minuten von beiden Seiten anbraten. Roulade für 13 Minuten in den Ofen geben.

Für das Schmorgemüse Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauch waschen und klein schneiden. Knoblauch pressen, Tomaten waschen und halbieren. Gemüse in der Pfanne schmoren, anschließend mit Weißwein ablöschen.

Für die Petersiliensauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl und saure Sahne dazugeben und gut verrühren. Mit Gemüsefond und Milch angießen. Petersilie waschen, trocken wedeln, klein hacken und in die Sauce rühren. Zitrone auspressen, die Sauce mit Zitronensaft und Salz abschmecken, bei geringer Hitze köcheln lassen.

Putenroulade aus dem Ofen nehmen, mit Schmorgemüse, Süßkartoffelpüree und Petersiliensauce auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Rehrücken nach Jägerart mit Wildsauce, Rotkohl-Orangensalat und Minisemmelknödeln“ von Gerhard Kuen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 1 Rehrücken, à 500 g, ausgelöst und enthäutet
- 50 g feines Bratwurstbrät
- 4 helle Champignons
- 1 Orange
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Butter
- 1 TL Wildgewürz, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohl-Orangensalat:

- 100 g Rotkohl
- 1 roter Apfel, Boskoop
- 1 Orange
- 2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Rotweinessig, zum Abschmecken
- 20 g Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Minisemmelknödel:

- 100 g Knödelbrot (Würfel)
- 60 ml Milch
- 3 Eier
- 1 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 3 EL Pankomehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 Zwiebel
- ½ Bund Estragon
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL Kürbiskerne
- 1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
- 2 L Frittier-Öl
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Wildsauce:

- 250 ml Wildfond
- 5 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
- 5 Schalotten
- 200 ml trockener Rotwein



100 ml Portwein
3 EL Speisestärke
5 EL Puderzucker

Zubereitung

Für die Semmelknödel die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In zerlassener Butter hellbraun anbraten, mit Milch ablöschen und über Knödelbrot gießen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilie abzupfen, feinhacken und mit Eiern und Backpulver unter Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Danach zehn Minuten ruhen lassen.

Für das Fleisch Rehrücken waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden und von einer Seite vollständig mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Stiel-Enden von den Champignons abschneiden, Pilze in dünne Scheiben schneiden und diese anschließend, Reihe für Reihe, leicht überlappend, so in das Brät drücken, dass das Fleisch vollständig mit den Pilzscheiben bedeckt ist. Fleisch mit der „Pilzseite“ zuerst in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz legen. Rückseite mit Salz und Pfeffer würzen, knusprig braun braten, wenden, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Orangenabrieb und Wildgewürz zugeben und Fleisch mehrfach mit aromatisierter Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und Fleisch langsam gar ziehen lassen.

Knödelmasse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 13 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, klein schneiden und dazugeben. Etwas Puderzucker darüber geben. Hälfte vom Rotwein und Portwein sowie Wildfond zugeben und reduzieren lassen. Danach die andere Hälfte vom Rotwein und Portwein zugeben. Preiselbeeren zugeben und die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Sauce geben. Alles aufkochen lassen und passieren.

Für den Salat Orange schälen und filetieren. Rotkohl klein schneiden, in einer Schüssel mit Salz und Zucker würzen, Essig dazu geben und vorsichtig verkneten. Salat ziehen lassen. Einen Apfel reiben und mit Rapsöl, Orangenfilets, Orangenabrieb, Preiselbeeren, dazugeben. Mit Salz, Rotweinessig und Pfeffer abschmecken.

Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Kürbiskerne hacken, mit Pankomehl und zwei Stielen fein gehacktem Estragon vermengen. Knödel zuerst in Mehl, dann im aufgeschlagenen Ei und zuletzt in der Kürbiskern-Mischung panieren. Danach in der Fritteuse ausbacken.

Wildsauce als Spiegel auf den Teller geben und Rehrücken darauf anrichten. Rotkohl-Orangen-Salat und Semmelknödel dazugeben, mit Preiselbeeren garnieren und servieren.



Leibgericht: „Sojamedailles im Sesam-Teigmantel mit Rahmschwammerl, Sonnenweizen und Rote-Bete-Salat“ von Madeleine Ulke

Zutaten für zwei Personen

Für die Sojamedailles:

- 6 trockene Soja Medailles
- 2 EL Hefeflocken
- 200 ml Mandelmilch
- 3 EL Besan
- 3 EL Mehl
- 4 EL Sesam
- 600 ml Gemüsefond
- 1 Bund Majoran
- 1 Bund Thymian
- Olivenöl, zum Anbraten
- Sojasauce, zum Kochen
- Currypulver, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rahmschwammerl:

- 200 g Champignons
- 200 g Kräuterseitlinge (alternativ Austernpilze)
- 1 Lauch
- 1 Zitrone
- 100 ml Gemüsefond
- 250 ml Sojasahne
- 2 EL Mandelmus
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 Bund glatte Petersilie
- Olivenöl, zum Anbraten
- Paprikapulver, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Weizen:

- 300 ml Gemüsefond
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Sonnenweizen

Für den Rote Bete Salat:

- 1 Knolle rohe Rote Bete
- 1 Apfel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Sonnenblumenkerne
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Agavendicksaft



1 Bund Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Sonnenweizen in Gemüsefond und Tomatenmark weich garen.

Für das Schnitzel Soja Medaillons in einem Topf mit Gemüsefond und Sojasauce 5 Minuten kochen, dann abtropfen, auskühlen lassen und ausdrücken.

Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten. Majoran-, Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Hefeflocken, Mandelmilch, Mehl, Salz, Curry, Pfeffer, gehackte Kräuter und zwei Esslöffel Sesam zu einem homogenen Teig verrühren. Soja Medaillons durch den Teig ziehen und in einer Pfanne mit Olivenöl braun anbraten. Anschließend mit restlichem Sesam bestreuen. -

Für die Rahmschwammerl Champignons, Seitlinge und Lauch in Scheiben schneiden. Alles in Öl anbraten und mit Gemüsefond ablöschen. Saft einer Zitrone auspressen. Mandelmus mit etwas warmem Wasser verquirlen. Sahne, Senf und Mandelmussud dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Paprikapulver abschmecken. Petersilie klein hacken und dazu geben.

Für den Salat, die rohe Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen halben Apfel dazu reiben. Salbei und Knoblauch klein hacken, Zitronen abreiben und auspressen und zusammen mit dem Öl und Agavendicksaft vermengen. Dies mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles über die Rote Bete geben. Sonnenblumenkerne unterheben.

Sojamedaillons mit Rahmschwammerl und Sonnenweizen auf Tellern anrichten. Rote Bete Salat in einem Schälchen dazu reichen und servieren.



Leibgericht: „Lammlachs im Kräutermantel mit Rahm-Pak Choi und Johannisbeer-Chutney“ von Pritam Hackenberg

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammlachs im Kräutermantel:

2 Lammlachs à 150 g
½ Bund Rosmarin
½ Bund Basilikum
½ Bund Oregano
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rahm-Pak Choi:

200 g Pak Choi
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
150 g Crème Fraîche
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Johannisbeer-Chutney:

200 g rote Johannisbeeren
1 rote Chilischote
1 Schalotte
1 Gewürznelke
50 ml halbtrockener Rotwein
1 EL Himbeeressig
50 g Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Lammlachs im Kräutermantel Rosmarin, Basilikum und Oregano mit einem Pürierstab klein häckseln. Mit etwa vier Esslöffeln Olivenöl zu einer Paste verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lammlachse scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, mit der Paste rundherum bestreichen und in den Backofen geben.

Für den Rahm-Pak Choi Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pak Choi waschen und klein schneiden, mit Schalotten und Knoblauch andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unter Rühren hinzugeben.

Für das Johannisbeer-Chutney Chili aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein hacken. Schalotte abziehen und klein hacken. Johannisbeeren waschen, mit Chili und Schalotten, Rotwein, Essig, Zucker und der Nelke aufkochen und eindicken lassen. Die Sauce anschließend passieren. Lammlachs im Kräutermantel mit Rahm-Pak Choi und Johannisbeer-Chutney auf einem Teller anrichten und servieren.