

| Die Küchenschlacht - Menü am 07. April 2016 | „Hauptgang & Dessert“ Nelson Müller



Hauptgang: „Bœuf Stroganoff mit Haselnuss-Butter-Spätzle“ von Ute Lange-Ensmann

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2	Rinderfilets à 150 g (Filet-Spitzen)	
100 g	Champignons	
10	Cocktailtomaten	
2	große Gewürzgurken	
50 ml	Gurkenwasser 2	Schalotten
100 g	Crème fraîche	
40 ml	Cognac	
100 ml	Rinderfond	
2 EL	mittelscharfer Senf	
1 Zweig	Estragon	
1 EL	Zucker	
50 g	Butterschmalz	
1 TL	bunte Pfefferkörner	
	Salz, aus der Mühle	
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Für das Haselnuss-Butterspätzle:

2 EL	gemahlene Haselnüsse
3	Eier
50 g	Butter
200 g	Mehl
1	Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Für die Haselnuss-Butterspätzle die Eier trennen und mit Mehl und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührer solange verrühren, bis der Teig Blasen schlägt. Die Muskatnuss reiben und mit der geriebenen Muskatnuss abschmecken. Anschließend etwas ruhen lassen.

Für das Bœuf Stroganoff die Sauce vorbereiten. Dazu die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Champignons waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und die Filetspitzen in Streifen schneiden.



Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Filetstreifen portionsweise darin anbraten und mit dem geschroteten Pfeffer würzen. Die Stücke herausnehmen und in eine Schüssel tun. Estragon zum Aromatisieren obendrauf portionieren und im Backofen bei 80 Grad bis zum Anrichten warmhalten.

In der Pfanne in dem Anbratsud die Schalottenwürfel glasig andünsten. Die Champignonscheiben, Gurkenstreifen und Tomatenhälften dazugeben. Kurz anschwitzen lassen. Senf und Zucker dazugeben und weiter schmoren lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend mit dem Cognac ablöschen und kurz einwirken lassen. Rinderfond, Gurkenbrühe und Crème fraîche einrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spätzlemasse mit der Spätzlepresse nach und nach in einen Topf mit sprudelnd heißem Wasser hineindrücken. Gleichzeitig in einer großen Pfanne Butter schmelzen und mit Haselnüssen anrösten. Die abgeschöpften Spätzle dazugeben und anschwemmen.

Das Fleisch zur Sauce geben.

Bœuf Stroganoff mit Haselnuss-Butterspätzle auf einem Teller anrichten und servieren.



Dessert: „Kaffee-creme mit beschwipsten Kirschen“ von Ute Lange-Ensmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaffee-Creme:

50 ml	spanischer Kaffee-Likör
250 g	Mascarpone
200 ml	Sahne
100 g	Puderzucker
8 g	Vanillezucker
6 Blatt	Gelatine

Für die beschwipsten Kirschen:

250 g	TK-Schattenmorellen
10	Schoko-Mokka-Bohnen
40 ml	Cognac
50 g	Puderzucker
1 TL	Speisestärke
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Die Gelatine in einer Schüssel mit etwas Wasser einweichen.

Für die beschwipsten Kirschen die Schattenmorellen mit Puderzucker in einen kleinen Topf geben. Leicht karamellisieren lassen und mit dem Cognac ablöschen. Mit etwas Speisestärke aufkochen und abkühlen lassen. Ein paar Minzblätter für die Garnitur fein hacken.

Für die Kaffee-Creme die Sahne mit dem Vanillezucker und restlichen Puderzucker im Mixbecher steif schlagen. Die bereits eingeweichte Gelatine in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen, bis sie sich verflüssigt hat. Nun ein bis zwei Esslöffel der kalten Sahne-Masse zur Gelatine geben und kräftig durchrühren. Anschließend die Masse mit der restlichen Creme vermischen. Die Mascarpone kurz mit dem Schneebeesen glatt rühren, Kaffee-Likör dazugeben, vermengen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Creme in eine kleine Form füllen und im Kühlschrank kalt stellen.

Kaffee-creme mit beschwipsten Kirschen schichtweise in Gläser füllen, mit Schoko-Mokka-Bohnen und gehackten Minzblättchen garnieren und servieren.



Hauptgang: „Gebratener Lachs mit Senfsauce und Radicchio-Risotto“ von Sina Nathalie Grafen

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets à 200 g, mit Haut
- 1 Limette
- 40 ml Olivenöl
- Meersalz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Butter, zum Anbraten

Für das Radicchio-Risotto:

- 100 g Risottoreis
- 50 g Radicchio
- 1 Schalotte
- 40 g Parmesan
- 20 g Butter
- 350 ml Gemüsefond
- 30 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- Meersalz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Olivenöl, zum Anbraten

Für die Senfsauce:

- 2 EL mittelscharfer Senf
- 10 g Zwiebel
- 30 g Butter
- 150 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Mehl
- 2 Zweige Dill
- Muskatnuss, zum Reiben
- Zucker, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für den gebratenen Lachs Fisch waschen und trockentupfen. Hautseite mehrmals leicht einritzen, mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Limette abspülen, Schale mit dem Zestenreißer abziehen. Saft der Limette auspressen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Lachs auf der Hautseite drei Minuten anbraten, dann wenden. Limettenzesten und -saft zugeben. Bei geringer Hitze den Fisch fertig garen.

Für die Senfsauce Dill waschen, trocken wedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mehl dazu geben und verrühren. Mit Gemüsefond, Sahne und Weißweinessig abgießen.



Fünf Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Senf und Dill unter die Sauce rühren, mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken.

Für das Radicchio-Risotto Radicchio waschen und eine Hälfte der Länge nach grob schneiden. Die andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Öl im Topf erhitzen, Radicchio, Schalotten und Reis dazugeben. Eine Minute glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Sobald der Weißwein reduziert ist, die Hälfte des Gemüsefonds und Lorbeerblatt hinzugeben, leicht köcheln lassen. Nach und nach den restlichen Fond hinzugeben. Parmesan reiben. Vor dem Servieren Butter, Parmesan und den fein geschnittenen Radicchio unterheben. Lorbeerblatt aus dem Risotto nehmen.

Gebratenen Lachs mit Radicchio-Risotto und Senfsauce auf einem Teller anrichten und servieren.



Dessert: „Mandelwaffeln mit Himbeersorbet“ von Sina Nathalie Grafen

Rezept für zwei Personen

Für die Mandelwaffeln:

50 g	gehackte Mandeln
100 g	Butter
2	Eier
150 g	Mehl
50 g	Mandelmehl
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
½ TL	Backpulver
	Puderzucker, zur Dekoration

Für das Himbeersorbet:

250 g	TK-Himbeeren
1	Zitrone
50 ml	Rotwein
50 g	Zucker

Zubereitung

Für das Himbeersorbet Zucker mit etwas Wasser aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen und ein Esslöffel Zitronensaft mit Rotwein und Himbeeren pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren. Zuckersirup unter die Himbeeren rühren, anschließend in das Gefrierfach stellen.

Für die Mandelwaffeln Waffeleisen vorheizen. Butter in einem Topf schmelzen, mit Zucker und Vanillezucker verschlagen. Eier nacheinander hinzufügen und unterrühren. Backpulver und Mehl mit dem Mandelmehl vermischen, sieben und unter die Butter mischen. Etwas lauwarmes Wasser hinzugeben, Mandeln unterheben. Mischung portionsweise etwa 4 Minuten ins Waffeleisen geben.

Mandelwaffeln mit Puderzucker bestäuben, mit dem Himbeersorbet auf einem Teller anrichten und servieren.



Hauptgang: „Mini-Wellington mit grünem Spargel und Himbeer-Vinaigrette“ von Pritam Hackenberg

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet Wellington:

1 Rinderfilet à 180 g
275 g Blätterteig
100 g Champignons
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den grünen Spargel:

250 g grüner Spargel
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Himbeer-Vinaigrette:

100 g Himbeeren, TK
100 ml Weißweinessig
1 Schalotte
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Filet Wellington Champignons putzen, Thymian waschen und beides im Standmixer häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinderfilet waschen, trocken tupfen, mit Senf bestreichen und in Champignons wälzen. Filet in Blätterteig wickeln. Ei trennen und den Blätterteig mit Eigelb bestreichen, Mantel einritzen. Filet im Backofen garen, bis der Mantel goldbraun ist.

Für den grünen Spargel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spargel scharf anbraten.

Für die Himbeer-Vinaigrette Himbeeren pürieren und passieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen und in der Pfanne anschwitzen. Die Schalotten mit Himbeermark und Weißweinessig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet Wellington mit gebratenem grünem Spargel und Himbeer-Vinaigrette auf einem Teller anrichten und servieren.



Dessert: „Apfelküchlein mit Vanilleeis“ von Pritam Hackenberg

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfelküchlein:

1	Boskoop-Apfel
1	Vanilleschote
275g	Blätterteig
200 g	Crème fraîche
2	Eier
2 EL	Zucker
	Zimt, zum Würzen

Für das Vanilleeis:

1	Vanilleschote
2	Eier
250 ml	Sahne
200 ml	Milch
150 g	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Apfelküchlein Eier trennen, Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Crème fraîche mit einem Eigelb, Vanillemark und einem Esslöffel Zucker vermischen. Apfel waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Blätterteig ausbreiten und zwei Kreise ausstechen. Blätterteig in eine Form legen, die Füllung hinein geben und die Apfelscheiben darauf auslegen. Rand mit Eigelb bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Küchlein für zehn Minuten in den Backofen geben.

Für das Vanilleeis Milch erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker und Vanillemark in die Milch einrühren. Sahne schlagen und unter die Masse rühren, sobald das Ei stockt. Die Masse in die Eismaschine geben.

Apfelküchlein aus dem Ofen nehmen, mit Vanilleeis auf einem Teller anrichten und servieren.