

| Die Küchenschlacht - Menü am 16. März 2016 |
Finalmenü von Nelson Müller



Final-Hauptgang: „Heilbutt mit Orangen-Linsen, jungem Spinat und Dijon-Senfsauce“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

400 g	Heilbutt, ohne Haut
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Zweige	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Linsen mit Spinat:

2	Orangen
200 g	rote Linsen
400 g	junger Spinat
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
110 g	Butter
2 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
200 g	Kartoffeln
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dijon-Senfsauce:

2 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten
300 ml	Fischfond
100 ml	Weißwein
200ml	Sahne
2 EL	Dijon Senf
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Dijon-Senfsauce zwei Knoblauchzehen und zwei Schalotten schälen. Schalotten in Scheiben schneiden. Fischfond mit Weißwein, Knoblauchzehen und den Schalottenscheiben in



einem Topf aufkochen. Reduzieren lassen. Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren. Den Senf einrühren.

Die Orangen halbieren und auspressen. Die Linsen in 30 Gramm Butter anschwitzen, anschließend mit dem Orangensaft ablöschen. Den Thymian und das Lorbeerblatt zugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze weich kochen. Salzen, pfeffern und etwas kalte Butter unterrühren.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser garen.

Den Heilbutt in vier gleich große Stücke schneiden und in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Schalotte und eine Zehe Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Den Spinat und den gehackten Knoblauch dazugeben und unter Schwenken zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat würzen.

Heilbutt und Spinat auf den Orangen-Linsen anrichten und mit Dijon-Senfsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Schokoladen-Crêpes mit Ananas-Chutney“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokoladen-Crêpes:

120 g	Mehl
250 ml	Milch
3	Eier
10 g	Butter
20 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz
500 g	Sahne
500 g	Schokolade (70 % Kakaoanteil)

Ananas-Chutney:

1	reife Ananas
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
200 ml	Weißwein
100 ml	Ananas-Saft

Zubereitung

Für das Ananas-Chutney das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. So lange kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Mit der angerührten Stärke binden. Die Ananas-Würfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille würzen.

Für die Crêpes Mehl und Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Flüssige Butter, Eier, Vanillezucker und eine Prise Salz unterrühren. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.

In einer kleinen Crêpes-Pfanne mit wenig Butter dünne Pfannkuchen backen.

Für die Schokoladecreme die Schokolade grob hacken. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade in die Sahne geben und darin schmelzen. Die Masse zu einer homogenen Creme verrühren, dabei darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und vor der weiteren Verarbeitung nochmals kurz umrühren.

Die Crêpes mit der Schokoladecreme bestreichen und aufrollen.

Schokoladen-Crêpe mit Ananas-Chutney anrichten und servieren.