

| Die Küchenschlacht - Menü am 12. Februar 2016 |  
„Finalgerichte“ Nelson Müller



**Final-Hauptgang: „Gebratener Steinbutt mit Safran-Muschelragout und Tintenfisch-Risotto“ von Nelson Müller**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Safran-Muschelragout:*

½ kg	Miesmuscheln
4 EL	Gemüse-Brunoise (Knollensellerie, Karotten und Kaiserschoten)
1	Schalotte
100 g	Möhren
100 g	Sellerie
100 g	Fenchel
½	Limette, davon den Saft
300 ml	trockener Weißwein
100 ml	Fischfond
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1	Lorbeerblatt
2 g	Safranfäden
	Muskatnuss, zum Reiben
1 EL	Butter, zum Montieren
1 ½ EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Tintenfisch-Risotto:*

100 g	Risottoreis
½	Speisezwiebel
½ Zehe	Knoblauch
½	Zitrone, davon die Schale
25 g	geriebener Parmesan
1 ½ EL	Butter
100 ml	trockener Weißwein
350 ml	Fischfond
½ EL	Sepiatinte
5 Stängel	glatte Petersilie
½	Lorbeerblatt
2 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Steinbutt:*

2	Steinbutt-Filets à 100 g
½	Zitrone, davon den Saft
1 Zweig	Thymian
½ EL	Butter, zum Aromatisieren



2 EL Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für das Safran-Muschelragout Muscheln gründlich waschen und entbarten. Schalotte abziehen und fein hacken. Gemüse waschen, putzen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse- und Schalottenwürfel hinzugeben und andünsten. Gewaschene Muscheln zufügen und mit der Hälfte des Safrans kurz anziehen lassen. Mit Fischfond und Weißwein ablöschen. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben und circa zwei Minuten zugedeckt kochen, dabei gelegentlich den Topf gut durchrütteln. Muscheln herausnehmen, nicht geöffnete Muscheln wegwerfen. Muscheln aus den Schalen lösen. Fond durch ein Sieb schütten, in einem Topf auffangen und reduzieren lassen. Restlichen Safran zufügen und mit Butter montieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Limettensaft. Muschelfleisch zusammen mit Gemüse-Brunoise in die Sauce einlegen.

Für das Tintenfisch-Risotto Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Risottoreis dazugeben und ebenfalls unter Rühren kurz anschwitzen. Hälfte des Weins angießen und fast vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann den Reis mit Fond bedecken. Lorbeerblatt, Tinte und Zitronenschale zugeben. Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, erneut etwas Fond angießen, umrühren und einkochen lassen. So fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis bissfest gegart ist. Zum Servieren Zitronenschale und Lorbeerblatt aus dem Reis nehmen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und auf das Risotto geben.

Für den Steinbutt Fisch waschen und trocken tupfen. In Öl anbraten, mit einem halben Esslöffel Butter und einem Thymianzweig aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, bei Bedarf mit Zitronensaft parfümieren.

Tintenfisch-Risotto, Safran-Muschelragout und Steinbutt auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Crêpe Suzette“ von Nelson Müller**

### **Zutaten für zwei Personen**

*Für die Crêpes:*

3	Bio-Orangen
100 g	Mehl
50 g	Zucker
200 ml	Milch
2	Eier (Größe M)
70 g	Butter
6 EL	Grand Marnier
1 Prise	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für den Teig 50 Gramm Butter zerlassen. Eier, Milch, zerlassene, lauwarme Butter, Mehl und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab pürieren. Teig 20 Minuten quellen lassen.

Schale von einer Bio-Orange abreiben und 60 bis 80 Milliliter Saft auspressen. Zwei Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Fruchtfleits zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Pfanne mit Öl ausstreichen, kleine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Kippen der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellgelb backen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Fertige Crêpes auf einen Teller geben und abdecken.

50 Gramm Zucker und 20 Gramm Butter in der Pfanne schmelzen, Orangensaft zugeben und kurz einkochen lassen. Gefaltete Crêpes hineingeben und kurz darin erwärmen. Sechs Esslöffel Grand Marnier zugeben und flambieren. Orangenschale und -filets vorsichtig unterheben.

Crêpes mit Orangen und Orangensud auf Tellern anrichten und servieren.