

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. Februar 2016 | „Hauptgerichte ,1-2-3, CHEEEEESE““ Nelson Müller



Hauptgericht: „Cordon bleu vom Schwein mit Kürbis-Kartoffel-Gemüse und Babyspinat“ von Philipp Hanraths

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

4	dünne Schweineschnitzel aus der Oberschale à 120 g
4 Scheiben	gekochter Schinken
4 Scheiben	mittelalter Gouda
1	Ei
40 g	Mehl
50 g	Cornflakes
20 g	Paniermehl
10 ml	Milch
	Neutrales Speiseöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kürbis-Kartoffel-Gemüse:

1	Butternutkürbis à 500 g
4	festkochende Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Babyspinat:

100 g	Babyspinat
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Kürbis-Kartoffel-Gemüse Butternutkürbis von Kernen und Schale befreien und in 3cm große Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, und in gleich große Stücke schneiden. Gemüse mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für das Cordon bleu Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Kochschinken und Gouda in feine Streifen schneiden und auf jeweils einer Hälfte der Schnitzel verteilen. Schnitzel zusammen klappen, mit Metallspießen feststecken und mit Mehl bestäuben. Ei in einem tiefen Teller mit Milch verrühren. In einem weiteren Teller Cornflakes mit Paniermehl vermengen. Schnitzel in Ei und Cornflakes wenden. Cordon bleu scharf in heißem Öl anbraten, dann bei mittlerer Temperatur zu Ende garen.



Für den Babyspinat Spinat waschen, von den Enden befreien und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer und dem gegarten Kürbis-Kartoffel-Gemüse vermengen.

Cordon bleu mit Kürbis-Kartoffel-Gemüse und Babyspinat auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Putencurry mit Parmesan-Kräuter-Klößen“ von Sidney Schlange

Zutaten für zwei Personen

Für das Putencurry:

1	Putenbrust à 150 g
75 g	braune Champignons
40 g	rote Paprika
40 g	gelbe Paprika
40 g	Speisezwiebeln
1 Stange	Frühlingslauch
75 ml	eingedickter Geflügelfond
25 ml	Geflügelfond
½ TL	mildes Currypulver
½ TL	gemahlener Ingwer
1 Msp.	gemahlene Kardamompulver
1 Msp.	Chiliflocken
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Parmesan-Kräuter-Klöße:

250 g	Magerquark
50 g	weiche Butter
3	Eier
40 g	Semmelbrösel
10 g	Maisgrieß
25 g	Pinienkerne
25 g	Parmesan
1 Zweig	Thymian
2 Stängel	glatte Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Stängel	Thymian
-----------	---------

Zubereitung

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Parmesan-Kräuter-Klöße ein Ei trennen. Butter mit einem ganzen Ei, zwei Eigelben, Semmelbröseln und Maisgrieß gut verrühren, Quark mit unterziehen. Pinienkerne hacken und in einer Pfanne rösten. Gehackte Pinienkerne, gemischte gehackte Kräuter und Thymian in den Teig einarbeiten. Parmesan reiben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Klößchen formen und in das Salzwasser legen. Ziehen lassen, bis die Klößchen an die Oberfläche kommen.



Für das Putencurry Paprika, Champignons und Frühlingslauch putzen. Paprika würfeln, Champignons vierteln, Frühlingslauch in Röllchen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, klein hacken und mit dem Putenfleisch in der Pfanne anbraten. Gemüse zur Putenbrust geben und mit Currypulver, Ingwerpulver, Kardamom und Chiliflocken würzen. Mit Geflügelfond angießen, mit eingedicktem Geflügelfond auffüllen, aufkochen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putencurry mit Parmesan-Kräuter-Klößen in tiefen Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.



Hauptgericht: „Käsespätzle mit Speck und Chinakohl-Salat“ von Gerhilde Puxbaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsespätzle mit Speck:

200 g	geräucherter Speck
1 große	Speisezwiebel
350 g	würziger Bergkäse
50 g	Emmentaler
250 g	Mehl (Type 480)
3	Eier
125 ml	Milch
	Muskatnuss, zum Reiben
2 TL	Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Chinakohl-Salat:

1	Chinakohl
1 Zehe	Knoblauch
10 ml	Tafelessig (5%)
25 ml	Sonnenblumenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Käsespätzle Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit Mehl und Milch zu einem sämigen Teig verrühren, mit einer Salz und Muskatnuss abschmecken. Spätzle ins kochende Wasser geben. Nach dem Garen aus dem Wasser schöpfen.

Bergkäse und Emmentaler reiben. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Speck anbraten. Spätzle, Zwiebel-Speck-Mischung und Käse in eine Auflaufform schichten und im Backofen gratinieren.

Für den Salat Strunk aus Chinakohl schneiden, Blätter abziehen, waschen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Tafellessig, Öl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit Chinakohl vermengen.

Käsespätzle mit Speck und Chinakohl-Salat anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Gefülltes Kaninchenfilet im Schinken-Gouda-Mantel mit gebratenen Kartoffeln und Portwein-Kirschen“ von Megi Balzer

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel:

2	Kaninchenfilets à 150 g
7 Scheiben	luftgetrockneter Schinken
8 Scheiben	Gouda
½ Zehe	Knoblauch
6	entkernte Datteln
50 g	Butter
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	gemahlener Koriander
	Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gebratenen Kartoffeln:

2	fest kochende Kartoffeln
1 Zehe	Knoblauch
500 ml	Hühnerfond
½ Bund	Thymian
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Portwein-Kirschen:

100 g	entkernte TK-Sauerkirschen
1	rote Chilischote
1	unbehandelte Zitrone
300 ml	Portwein
2 EL	Blütenhonig
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Kardamom

Zubereitung

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Portwein-Kirschen Honig in einem Topf erhitzen und mit Portwein ablöschen. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Rosmarin waschen, Blätter zupfen und klein hacken. Zitronenschale abreiben und zusammen mit Kardamom, Chili und feingehackten Rosmarin zum Portwein geben und um die Hälfte reduzieren. Sauerkirschen dazu geben und schwenken, bei niedriger Hitzezufuhr einkochen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit dem Hühnerfond und etwas Wasser bedecken und garen. Kartoffeln herausnehmen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Kartoffeln mit dem zerdrückten Knoblauch und Thymianzweigen anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für das gefüllte Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel eine Alufolie (40 x 50 cm) mit Butter bestreichen. Schinkenscheiben längs und sich überlappend auslegen, mit Käsescheiben bedecken. Kaninchenfilets waschen und trocken tupfen, längs einschneiden. Knoblauchzehe abziehen, zerstampfen und mit 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander vermischen und in die Einschnitte der Kaninchenfilets geben. Datteln ebenfalls in die Schlitz geben und das Fleisch mit Holzstäbchen fixieren. Öl erhitzen und Fleisch von allen Seiten leicht anbraten. Stäbchen entfernen und Fleisch auf die mit Schinken und Käse vorbereitete Alufolie legen. Das Fleisch vollständig einwickeln. Alufolie um die Kaninchenfilets wickeln und die Enden bonbonartig zudrehen. 10 Minuten im Backofen garen und anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Fleisch aus der Alufolie nehmen und in 6cm dicke Scheiben schneiden. Gefülltes Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel mit gebratenen Kartoffeln und Portwein-Kirschen auf einem Teller anrichten und servieren.