

# | Die Küchenschlacht - Menü am 07. Januar 2016 | „Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller



## **Hauptgang: „Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti“ von Julia Barghusen**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Zürcher Geschnetzelte:*

1	Kalbsfilet à 300 g
300 g	Champignons
3	Schalotten
1	Zitrone
250 ml	Schlagsahne
300 ml	Weißwein
500 ml	Kalbsfond
2 EL	Mehl
½ Bund	Schnittlauch
3 EL	neutrales Öl, zum Anbraten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Fleur de Sel, zum Würzen

#### *Für das Berner Rösti:*

500 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten garen.

Für das Geschnetzelte das Kalbsfilet in feine Streifen schneiden. Öl erhitzen und Streifen darin anbraten. Leicht bemehlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Ofen stellen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, fein würfeln und in derselben Pfanne wie das Fleisch glasig dünsten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, hinzugeben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Kalbsfond angießen, auf ein Drittel einkochen lassen. Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch hinzufügen und noch mal kurz aufkochen lassen.

Kartoffeln abschütten, reiben, salzen und mit Muskat-Abrieb abschmecken. Masse zwischen den Handflächen plattdrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin goldbraun braten.

Das Zürcher Geschnetzelte mit Berner Rösti auf Tellern anrichten, mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.



## **Dessert: „Marillenknoedel mit selbstgemachter Vanillesauce“ von Julia Barghusen**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Marillenknoedel:*

4	TK-Aprikosen
200 g	Semmelbrösel
250 g	Speisequark
1	Ei
150 g	Butter
125 g	Mehl
1 TL	Zimt
2 EL	Puderzucker
1 Prise	feines Salz

#### *Für die Vanillesauce:*

1	Vanilleschote
2	Eier
250 ml	Schlagsahne
400 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 TL	Speisestärke

### **Zubereitung**

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die tiefgekühlten Aprikosen auftauen lassen.

Für die Knoedel Quark mit 50 Gramm Butter, Ei, Mehl und Salz vermengen. Teig in sechs gleich große Stücke schneiden. Einen Teil des Teigs nehmen und mit den Handflächen zu einem flachen Kreis drücken. Aprikose in der Mitte platzieren und zu einem Knoedel formen, sodass die Aprikose komplett vom Teig umschlossen ist. Knoedel in siedendes Wasser geben und köcheln lassen, bis diese an die Wasseroberfläche steigen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Mit Milch und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Eier mit einem Handrührgerät aufschlagen. Speisestärke und Sahne hinzufügen und nochmal kurz aufschlagen. Sahne-Eier-Mischung in die Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel mit Zimt vermischen und in der Butter kurz anrösten. Marillenknoedel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in den Semmelbröseln schwenken.

Marillenknoedel mit Vanillesauce übergießen, mit Puderzucker bestäuben, auf Tellern anrichten und servieren.



## **Hauptgang: „Wildlachsfilet mit Gemüse-Bandnudeln und Dill-Sahnesauce“ von Marko Dietrich**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Fisch:*

2	Wildlachsfilets à 200 g
1	Zitrone
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle

#### *Für die Gemüse-Bandnudeln:*

2	große Karotten
1	Zucchini
150 g	Parmesan
2 EL	feines Salz

#### *Für die Dill-Sahnesauce:*

2	Schalotten
100 g	getrocknete Tomaten in Öl
1 TL	Tomatenmark
200 ml	Weißwein
200 ml	Sahne
1 Bund	Dill
1 EL	Blütenhonig
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Gemüse-Bandnudeln die Enden der Karotten entfernen und schälen. Zucchini putzen und ebenfalls von den Enden befreien. Mit dem Sparschäler dünne Streifen abschälen. Karotten- und Zucchiniestreifen in Salzwasser für vier Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

Für den Fisch Lachsfilets von der Haut befreien und von beiden Seiten jeweils circa eine Minute anbraten. Im Ofen fertig garen. Mit Salz würzen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, würfeln und in der Pfanne anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Getrocknete Tomaten abtropfen, hacken und mit Sahne in die Pfanne geben. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsestreifen und gehackten Dill hinzugeben.

Das Wildlachsfilet auf den Gemüse-Nudeln anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.



## **Dessert: „Schokoküchlein mit marinierten Orangenfilets“ von Marko Dietrich**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Schokoküchlein:*

100 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Vollmilchkuvertüre
6	Eier
200 g	Butter
100 g	Zucker
100 g	Mehl
	Puderzucker, zum Bestäuben

#### *Für die Orangenfilets:*

1	Orange
200 ml	Orangensaft
50 ml	Amaretto
1 Zweig	Minze
1	Zimtstange

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Küchlein Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker circa drei Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen. Schoko-Butter und Mehl vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Servierringe mit Durchmesser acht Zentimeter mit Backpapier auskleiden und etwas überstehen lassen. Schokoladenmasse einfüllen und circa acht Minuten backen.

Orange sorgfältig schälen und filetieren. Orangensaft und Amaretto mit einer Zimtstange aufkochen lassen und damit die Orangenfilets marinieren. Minze waschen, trocknen und vom Stiel zupfen. Blätter klein hacken und unterheben.

Die Schokoküchlein aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Servierringe und Backpapier entfernen, auf Tellern mit den Orangenfilets anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



## **Hauptgang: „Gemüse-Tatar mit Ricottacreme“ von Timon Gosch-Huper**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Gemüse-Tatar:*

90 g	Möhren
80 g	Staudensellerie
1	Rote Paprika
1	Limette
1 TL	Zucker
3 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

#### *Für die Ricottacreme und Blätterteig:*

120 g	Blätterteig
200 g	Ricotta
15 g	Pinienkerne
15	getrocknete Tomaten
3 Zweige	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gemüse-Tatar Möhren schälen und von den Enden befreien. Staudensellerie putzen. Paprika waschen, trocknen und schälen. Gemüse in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Limetten heiß waschen, trocken reiben, eine Teelöffel Schale fein abreiben und beiseite stellen. Drei Esslöffel Limettensaft auspressen. Saft, Zucker, Salz und eine Prise Cayennepfeffer mischen. Olivenöl unterrühren. Mit dem Gemüse mischen und marinieren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Tomaten fein würfeln. Geröstete Pinienkerne hacken. Ricotta, Tomaten und Pinienkerne mischen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, einige beiseitelegen, den Rest fein schneiden und unter die Creme heben. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Aus dem Blätterteig mit einem Metallring von acht Zentimeter Durchmesser vier Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Blätterteig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Teig mit Backpapier abdecken. Die Kreise mit einem Soufflé-Förmchen beschweren, damit der Teig nicht aufgeht. Im Ofen 20 Minuten goldbraun backen, nach 15 Minuten wenden. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Gemüse-Tatar und Limettenschale mischen. Tatar in einem Sieb abtropfen lassen. Metallring auf einen Teller setzen. Blätterteigplätzchen in je einen Metallring legen. Ricotta und Gemüse-Tatar abwechselnd einschichten und mit Basilikum garnieren. Ringe abheben und servieren.



## **Dessert: „Marzipanmousse mit Schokoladensauce“ von Timon Gosch-Huper**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Schokoladensauce:*

120 g Zartbitterkuvertüre  
40 g Ingwer  
250 ml Schlagsahne

#### *Für die Marzipanmousse:*

100 g Marzipanrohmasse  
2 EL Mandelblättchen  
4 Eier  
250 ml Schlagsahne  
6 EL Mandellikör  
4 Blätter Gelatine  
2 EL Zucker  
1 Prise feines Salz

### **Zubereitung**

Für die Sauce Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit 250 Milliliter Sahne aufkochen. Kuvertüre fein hacken, in die heiße Sahne rühren und darin auflösen.

Für die Marzipanmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Sahne steif schlagen, Eier trennen und Marzipanrohmasse grob raspeln. Eigelbe und zwei Esslöffel Mandellikör hinzufügen und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Restlichen Mandellikör erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Gelatine-Mandellikör-Mischung unter die Marzipanmasse rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen. Abwechselnd Eiweiß und Sahne mit einem Schneebesen unter die Marzipanmasse heben.

Die abgekühlte Schokoladensauce durch ein Sieb gießen. Jeweils zwei bis drei Esslöffel Schokoladensauce in Gläsern verteilen. Marzipanmousse darauf geben und kalt stellen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Übrige Schokoladensauce auf der Marzipanmousse im Glas verteilen, mit Mandelblättchen garnieren und servieren.