

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2022** ▪
Tagesmotto „Rheinische Küche“ mit Nelson Müller



Tatjana Zöh

Rheinischer Pillekuchen mit Sellerie-Apfel-Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Pillekuchen:

200 g festkochende Kartoffeln
 25 g durchwachsener Speck
 1 Frühlingszwiebel
 1 kleine Zwiebel
 2 Eier
 100 ml Milch
 25 g Mehl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und etwa 20 Minuten braten. Mit Salz würzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen in einer anderen Pfanne ca. 5 Minuten braten bis der Speck fett verliert und die Zwiebeln glasig sind. Beides inklusive des ausgetretenen Fetts zu den Kartoffeln geben. Mehl mit Eiern und Milch in eine Schüssel geben und zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Mit Salz abschmecken. Frühlingszwiebel waschen und in kleine Ringe schneiden. Teig über Kartoffeln geben und alles bei geringer Hitze 10 Minuten in der Pfanne stocken lassen. Frühlingszwiebeln auf dem Kuchen verteilen, sodass sie mit einbacken können. Pillekuchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Brett in Stücke schneiden.

Für den Sellerie-Apfel-Feldsalat:

100 g Feldsalat
 1 kleiner Knollensellerie
 1 Apfel
 25 g Walnüsse
 Salz, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen. Sellerie schälen und in dünne Stifte schneiden à 3cm. Stifte kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Apfel waschen, halbieren, entkernen und auch in dünne Stifte à 3 cm schneiden. Beides beiseitelegen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Für das Dressing:

1 kleine Zwiebel
 1 Zitrone
 100 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitronensaft mit Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln hinzugeben und untermengen. Feldsalat, Apfel und Sellerie in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen.

Feldsalat in einen tiefen Teller geben und mit Walnüssen garnieren. Ein Stück vom Pillekuchen darauf setzen und servieren.



Denis Küper

Flöncz im Blätterteig mit Apfel-Risotto, Pancetta-Crunch und beschwipsten Äpfeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

150 g Risotto
 1 Apfel
 1 kleine Zwiebel
 25 g Parmesan
 25 g Butter
 200 ml Apfelmost
 500 ml Gemüsefond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem zweiten Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten bis sie glasig sind. Reis hinzufügen und mit andünsten lassen. Mit Apfelmost ablöschen und stetig rühren. Sobald der Risotto den Most aufgesogen hat, in mehreren Portionen heißen Gemüsefond dazu geben. Apfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Nach ca. 15 Minuten Garzeit, den Apfel zum Risotto geben mit mitköcheln lassen. Sobald der Risotto gar ist und eine Cremigkeit entwickelt hat, Parmesan und Butter unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Flöncz im Blätterteig:

120 g Flöncz
 2 Blätterteig-Platten
 1 Apfel
 1 kleine Zwiebel
 1 Ei
 2 EL Sauerrahm
 Butter, zum Anbraten
 2 EL körniger, scharfer Senf
 2 Zweige Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit Butter in einer Pfanne anbraten. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Flöncz pellen und ebenfalls in die Pfanne geben. Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, hacken und zur Flöncz geben. Sauerrahm und Senf miteinander verrühren und abschmecken, bis er eine leichte Schärfe hat. Eine Seite des Blätterteiges längs mit einer Schicht Sauerrahm-Senf bestreichen und die Flöncz-Apfelmasse darauf verteilen. Darauf achten, dass an den Rändern genügend Platz ist. Eine zweite Schicht Blätterteig auf die Masse legen und die Ränder mit einer Gabel eindrücken, sodass alle Ränder miteinander abschließen und die Masse ganzheitlich abgedeckt ist. Ei aufschlagen und verquirlen. Teig mit dem Ei bestreichen und dann für 10-12 Minuten in den Ofen geben. Danach in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.

Für den Pancetta-Crunch:

40 g Pancetta, am Stück

Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einem Topf knusprig werden lassen. Knusprigen Pancetta aus dem Topf nehmen und den Topf mit dem ausgelassenen Fett für die beschwipsten Äpfel aufgestellt lassen.

Für die beschwipsten Äpfel:

1 Apfel
 100 ml Apfelmost
 2 EL brauner Zucker

Zucker im gleichen Topf wie den Pancetta mit dem restlichen Fett zum Schmelzen bringen. Apfel waschen, halbieren, entkernen und eine Hälfte in Spalten schneiden. Zum Karamellisieren in die Zucker-/Fettmasse geben. Mit Most ablöschen und ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Risotto in einem tiefen Teller geben, 2 Streifen Flöncz im Blätterteig darauf drapieren. Mit beschwipsten Äpfeln und Pancetta garnieren und servieren.



Tobias Zenger

Frikadellen mit Endivien-Kartoffelstampf und Zwiebelsauce mit Kölsch

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch
200 g Speckwürfel
1 Schalotte
1 Ei
1 TL Senf
1 Bund Petersilie
200 g Semmelbrösel
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl, bei mittlerer Hitze, Speck und Zwiebeln anschwitzen. In einer Rührschüssel Hackfleisch zusammen mit Ei, Senf, Zwiebel-Speck-Gemisch, Petersilie und Semmelbröseln miteinander vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Kugeln daraus formen die in der Speck-Pfanne rundherum angebraten werden. Dann in den Ofen stellen um sie warm zu halten.

Für den Endivien-Kartoffelstampf:

250 g mehlig kochende Kartoffeln
1 kleiner Kopf Endiviensalat
1 Schalotte
80 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Endiviensalat gut waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und anschließend in kochendem Salzwasser garen. Anschließend im Topf zerstampfen und Milch, sowie $\frac{3}{4}$ der Butter hinzugeben bis ein geschmeidiger Brei entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne restliche Butter aufschäumen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Abschließend warmen Kartoffelstampf mit Schalotten und Endiviensalat vermengen.

Für die Zwiebelsauce mit Kölsch:

1 große Zwiebel
25 g Butter
250 ml Kölsch
250 ml Rinderfond
1 TL gemahlener Kümmel
2 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und Zwiebeln darin Farbe annehmen lassen. Mehl einstreuen. Sollten die Zwiebeln zu trocken erscheinen, Butter nachgeben, sodass das Mehl nicht verbrennt. Mit Kölsch ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann mit Rinderfond aufgießen und erneut reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer kurz aufmixen und bis zum Anrichten warm halten.

Zwiebelsauce auf einen Teller geben und Endivien-Kartoffelstampf sowie Frikadellen darauf geben. Servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Matjestatar auf Schwarzbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Matjestatar:

- 2 Matjesfilets
- ½ säuerlicher Apfel (z.B. Parmäne)
- 3 Gewürzgurken
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL körniger Senf
- 1 TL rote Pfefferbeeren
- 2 Stängel Dill
- Schnittlauch, für die Garnitur
- Neutrales Pflanzenöl, zum Beträufeln
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier hart kochen.

Matjes und zwei Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eine Gurke in feine Scheiben schneiden und zur Dekoration zurückhalten. Apfel waschen, schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die zuvor hart gekochten Eier schälen, halbieren, das Eigelb entfernen und dieses für die Garnitur beiseitestellen. Eiweiß fein hacken. Dill abbrausen und trockenwedeln, die Spitzen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und beiseitestellen. Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Matjes, Gurken, Apfel, Eiweiß und Dill in einer Schüssel mit Senf, roten Pfefferbeeren und Crème fraîche vermischen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Nach Belieben Öl hinzufügen um eine Sämigkeit herzustellen. Tatar mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen. Nach Belieben mit Schnittlauch, Zwiebel und Gurke garnieren und auf Schwarzbrot anrichten.



**PROFI
TIPP**

Wer möchte kann zur Crème fraîche noch etwas Gelatine geben um mehr Standhaftigkeit zu bekommen. Ein klein gehacktes Ei, gebunden mit Crème fraîche, ist als Nocke geformt eine tolle Dekoration.

Das Tatar auf dem Schwarzbrot anrichten und nach Belieben mit Gewürzgurke, Eigelb und Zwiebelringen toppen.