



| Die Küchenschlacht - Menü am 13. August 2014 | „Hauptgericht“ Nelson Müller

Hauptgericht: „Rindersteak mit Parmesankruste, Spätzle und Tomatensalat“ von Gunnar Pormann

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindersteak:

2 Rindersteaks à 200g
1 Zweig Thymian
50 g Rucola
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
2 EL Balsamicoessig
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tomatensalat:

300 g Kirschtomaten
3 Zweige Rosmarin
40 g Parmesan
Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

250 g Mehl
3 Eier
100 ml Milch
10 g Butter, geschmolzene
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

glatte Petersilie

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die Butter für die Spätzle in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier, die Milch, das Salz und die geschmolzene Butter hinein geben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren und mit etwas Muskatnuss abschmecken.

Den Spätzleteig durch die Spätzlepresse ins kochende Salzwasser pressen und kochen, bis sie oben schwimmen. Dann mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Thymian und den Rucola waschen. Den Rucola trockenschleudern und die Stiele kürzen. Den Parmesan in dünne Späne hobeln.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rindersteaks darin scharf anbraten, anschließend salzen und pfeffern. Den Thymian und den Knoblauch hinzugeben und die Steaks bei mittlerer Hitze zartrosa braten.



Den Rucola und den Parmesan auf den Steaks verteilen. Die Steaks auf den Backofenrost geben und mit der Grillfunktion gratinieren, bis der Käse zerläuft.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Rosmarin waschen, trocknen und fein hacken. Beides in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und mit einem Schuss Olivenöl verfeinern. Zuletzt Parmesan über den Salat reiben und alles vermischen.

Das Rindersteak mit Parmesankruste und den Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Lammkoteletts mit geschmortem Chicorée, Kartoffelstampf und Minzpesto“ von Susanne Huber

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

4	kleine Lammkoteletts, mit Stielknochen
1 Zehe	Knoblauch
3 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian

Für den Chicorée:

1	Chicorée
1 TL	Puderzucker
2 EL	Rapsöl
100 ml	Gewürztraminer
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf:

375 g	Mehlige Kartoffeln
150 ml	Milch
100 g	Butter
1 Prise	Muskatnuss

Für die Minzpesto:

1/2 Bund	Minze
50 g	Parmesan
3 EL	Mandeln, geschälte
3 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen.

Salzwasser für die Kartoffeln in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und etwa 15 Minuten im kochenden Salzwasser weich kochen.

Den Chicorée waschen, trocken tupfen und halbieren, den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Chicorée scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Puderzucker bestäuben, leicht karamellisieren lassen und mit dem Gewürztraminer ablöschen. Auf milder Temperatur weich garen.

Für die Minzpesto die Minze waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und mit dem Rapsöl, dem geriebenen Parmesan und den Mandeln in einem Mixer zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgossenen und ausgedampften Kartoffeln zerstampfen, die Milch und die Butter zugeben, mit Muskatnuss abschmecken.

Auf einem Teller die Lammkoteletts mit dem geschmorten Chicorée und dem Kartoffelstampf anrichten, mit der Minzpesto garnieren und servieren.



Hauptgericht: „Forellenfilets mit Salbeibutter, Bratkartoffeln und grünem Salat“ von Peter Weiler

Zutaten für zwei Personen

Für die Forellenfilets und die Salbeibutter:

4	Forellenfilets, ohne Haut, à 150 g
10	Salbeiblätter
100 g	Butter
50 ml	Sahne
100 ml	Fischfond
	Getrockneter Honigmelonensalbei, gerebelt
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

300 g	junge, kleine Kartoffeln
200 g	Butterschmalz
	Olivenöl, zum Anbraten

Für den Salat:

	Verschiedene Salatblätter
	Romanasalat
	Lollo rosso
	Eisbergsalat
3 EL	Olivenöl
3 EL	Kürbiskernöl
3 EL	roter Balsamico
1/2 Bund	Estragon
	Zitronenthymian, gerebelt
2 EL	Senf
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 50 Grad vorheizen. Wasser in einem Topf für die Kartoffeln zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln ungeschält im kochenden Wasser etwas ankochen.

Die Forellenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets von jeder Seite etwa eine Minute anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie zudecken und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und kleinschneiden. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die geschnittenen Kartoffeln darin goldbraun anbraten.

Die Salbeiblätter von den Stielen abzupfen, waschen und trocken tupfen, anschließend in der Pfanne, in der die Forellenfilets angebraten wurden in der übrigen Butter schwenken, mit dem Fischfond und der Sahne ablöschen, mit dem Honigmelonensalbei würzen und aufkochen.

Die verschiedenen Blattsalate waschen, trockentupfen und eventuell klein schneiden. Für die Salatsauce das Kürbiskernöl, das Olivenöl, den roten Balsamicoessig und den Senf in einer Schüssel verrühren. Den Kerbel von den Stielen abzupfen, klein hacken und ebenfalls unter die Salatsauce rühren, mit Salz, Zitronenthymian und Pfeffer abschmecken und die Blattsalate darin marinieren.

Auf einem Teller die Forellenfilets mit den Bratkartoffeln anrichten, mit dem gemischten Blattsalat garnieren und servieren.



Hauptgericht: „Entrecôte mit Kartoffel-Mousseline und Tomaten-Pfirsich-Sauce“ von Hanna Schmidt

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

350 g Entrecôte
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomaten-Pfirsich-Sauce:

150 g Fleischtomate
1 weißer Pfirsich
1 Zwiebel
2 Zweige Thymian
50 ml trockener Weißwein
100 ml Wasser
1 TL Cayennepfeffer
1 EL rosa Pfefferbeeren, zum Garnieren
Butter, zum Anbraten
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mousseline:

250 g Kartoffel vom Vortag
150 ml Sahne
100 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze zwei bis drei Minuten anbraten. Danach die Hitze reduzieren und das Fleisch für weitere zehn Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende braten.

Die Tomate und den Pfirsich kreuzweise einritzen. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, anschließend kalt abspülen und von der Haut befreien. Den Pfirsich in dünne Spalten schneiden, die Tomate achteln. Den Thymian waschen, trocken tupfen, vom Stiel abzupfen hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen, die Pfirsichspalten für zwei bis drei Minuten andünsten und dann herausnehmen. Die Tomatenstücke, den Thymian und die Zwiebelwürfel in denselben Topf geben und bei starker Hitze fünf Minuten schmoren.

Mit dem Weißwein und dem Wasser ablöschen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und weitere fünf Minuten garen. Das Ganze mit dem Pürierstab kurz pürieren. Die Pfirsichspalten hinzugeben und unterheben.

Die Sahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Kartoffeln vom Vortag durch die Kartoffelpresse drücken und zur Sahne geben, anschließend durch einen Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Butterflocken unter die heiße Masse ziehen.

Das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden und mit der Tomaten-Pfirsich-Soße auf einem Teller anrichten, mit den rosa Pfefferbeeren garnieren, die Kartoffel-Mousseline mit dem Espuma in einem Einweckglas anrichten und servieren.