



| Die Küchenschlacht - Menü am 27. Februar 2014 | „Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller

Hauptgang: „Spinatknödel mit Gorgonzolasauce“ von Andreas Baumgartner

Zutaten für zwei Personen

300 g	Knödelbrot
100 g	Semmelbrösel
500 g	Spinat
4	Schalotten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
100 g	Butter
2	Eier
100 g	Parmesan
180 g	Gorgonzola
550 ml	Milch
200 ml	Schlagsahne
100 g	Mehl
1 Bund	Petersilie, glatte
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Knödelbrot in klein würfeln und in einer Schüssel mit gerade so viel Milch tränken, wie sie aufnehmen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel hacken. Den Spinat ebenfalls klein schneiden und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch andünsten. Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Pfeffer und Salz würzen, Spinatmischung aus der Pfanne untermischen und über die Knödelbrotbrösel geben. Mehl und Semmelbrösel dazu geben und gut vermengen. Aus der Masse Knödel formen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Gorgonzolasoße etwas Butter in einem Topf erhitzen. Die Zitrone halbieren, auspressen und einen TL vom Saft, den Gorgonzola und 200 Milliliter Milch dazugeben. Anschließend die Sahne hinzugeben und die Soße pürieren. Petersilie fein hacken und dazugeben. Parmesan reiben.

Spinatknödel mit der Gorgonzolasoße auf einem Teller anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.



Dessert: „Topfenschmarrn mit Apfelkompott“ von Andreas Baumgartner

Zutaten für zwei Personen

5	süß saure Äpfel
1	unbehandelte Zitrone
1	Zimtstange
1	Vanilleschote
2	Eier
250 g	Quark
50 g	Mehl
2 EL	Butterschmalz
50 g	Butter
100 ml	Rum
100 ml	Milch
1	Zimtstange
1 EL	Zimtpulver
1 Prise	Salz
3 EL	Zucker
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel herauskratzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Anschließend die Milch dazugeben und weiterschlagen. Den Quark mit der Zitronenschale und dem Rum vermengen und ebenfalls unterrühren. Abschließend das Mehl und das Eiweiß unterheben.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin für etwa zehn Minuten mit einem Deckel anbraten. Danach den Schmarrn umdrehen und weitere zehn Minuten durchgaren. Den Schmarrn anschließen mit zwei Gabeln zerrupfen. Den Zucker sowie die Butter mit in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Den Schmarrn darin schwenken

Für das Kompott die Äpfel schälen und mit etwas Wasser und der Zimtstange weich kochen.

Das Kompott sowie den Schmarrn auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.



Hauptgang: „Zanderfilet mit Rote Bete Nudeln“ von Ralf Röder

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, mit Haut
300 g	Rote Bete
250 g	Rigatoni
2	Zwiebeln
250 ml	Gemüsefond
1 TL	Balsamicoessig
2 EL	Vollrohrzucker
1 EL	Meerrettich, aus dem Glas
2 EL	saure Sahne
100 ml	Schlagsahne
1/4 TL	Senfkörner
1/4 TL	grobes Meersalz, grob
1 1/2 Msp.	Curry
1 Msp	Chilipulver
1 TL	rosa Pfefferbeeren
2 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Pfefferbeeren und Senfkörner zerkleinern, mit Chilipulver, Meersalz, Curry und schwarzem Pfeffer mischen.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite fest in die Gewürze-Panade drücken. Mit der Hautseite nach unten in eine kalte, beschichtete Pfanne legen und auf dieser Seite langsam kross braten. Dann den Fisch im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten ziehen lassen.

Die Rote Bete waschen, die Knolle dann schälen und in dünne Stifte schneiden, würfeln und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Die rote Bete dazugeben und mitdünsten, bis sie vom Öl überzogen ist. Den Gemüsefond angießen und zum Kochen bringen. Alles mit Essig, Salz, Pfeffer und dem Vollrohrzucker würzen. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze circa 20 Minuten bissfest garen.

Inzwischen Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin kochen.

Das Rote Bete-Gemüse mit dem Meerrettich, der sauren und der Schlagsahne vermengen und nochmals mit Salz abschmecken.

Die Nudeln in einem Sieb gut abtropfen lassen und sofort mit dem Gemüse vermischen.

Die Rote Bete Nudeln mit dem Zander auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Blondie-Malheur mit Orangen“ von Ralf Röder

Zutaten für zwei Personen

2	Orangen
1	Limette
150 g	weiße Schokolade
60 g	Zucker
2	Eier
1	Vanilleschote
1 EL	Mehl
2 EL	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die Orangen schälen und filetieren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen. Die Förmchen mit etwas Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen.

Eines der Eier trennen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei, 30 Gramm des Zuckers und der Hälfte des Vanillemarks aufschlagen. Das Mehl unterheben und anschließend die flüssige Schokolade unterrühren. Die Masse in die gefetteten Förmchen füllen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Etwas mehr als die Hälfte der Orangenfilets und das restliche Vanillemark pürieren. Mit etwas Limettensaft abschmecken. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen und drei bis vier Minuten ruhen lassen. Die übrigen Orangenfilets auf Desserttellern verteilen und die Blondies darauf stürzen. Das Püree darüber geben, mit etwas Zucker bestreuen und servieren.



Hauptgang: „Gebackenes Lachsfilet in Dill-Wein-Sauce und Pellkartoffeln“ von Jörg Tews

Zutaten für zwei Personen:

1	Lachsfilet, 1 kg, ohne Haut
8	festkochende Kartoffeln
1	Zitrone
1 Bund	Dill
1 Bund	Petersilie
100 g	Butter
200 ml	Weißwein, Riesling
2 EL	Saure Sahne
	Margarine, zum Ausfetten
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen.

Eine Auflaufform mit etwas Margarine ausfetten. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und falls nötig entgräten. Den Fisch in vier gleich große Stücke schneiden, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in die gefettete Auflaufform geben.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Den Wein, die saure Sahne, den Zitronensaft sowie den Dill in die geschmolzene Butter einrühren. Die Sauce über den Fisch geben und alles für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Kartoffeln in Eiswasser abschrecken und abpellen.



Dessert: „Eierpfannkuchen mit heißer Heidelbeercreme und Sahne“ von Jörg Tews

Zutaten für zwei Personen:

200 g	Heidelbeeren, aus dem Glas
200 g	Mehl
2 EL	Stärkemehl
3 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
4 Blätter	Minze
250 ml	Milch
250 ml	Schlagsahne
100 ml	Mineralwasser
	Rapsöl, zum Anbraten

Zubereitung

Die Milch mit den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Mineralwasser verrühren. Nach und nach das Mehl unterrühren, bis der Teig eine sämige Konsistenz hat.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken.

Die Heidelbeeren zusammen mit dem Saft erhitzen und mit der Stärke andicken. Die Sahne schlagen.

Die Pfannkuchen zusammen mit der Heidelbeercreme und der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.