



## | Die Küchenschlacht - Menü am 14. August 2014 | „Hauptgang & Dessert“ Nelson Müller

**Hauptgang:** „Dampfgegartes Lachs mit Möhren-Orangen-Fenchel-Gemüse“ von Gunnar Pormann

### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Lachs:

400 g Lachsfilet, ohne Haut  
1/2 Bund Dill  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Für das Möhren-Orangen-Fenchel-Gemüse:

6 Möhren  
1 Knolle Fenchel  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Orangen  
1 EL Butter  
2 TL Zucker  
100 ml Weißwein  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Zubereitung

Die Möhren und den Fenchel klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse hinzugeben und etwa fünf Minuten mit Deckel bissfest dünsten.

In der Zwischenzeit die Orange filetieren, die Trennhäute ausdrücken und den Saft auffangen. Die Orange und den Zucker zum Gemüse geben. Kurz karamellisieren, salzen, pfeffern und mit dem Orangensaft und dem Weißwein ablöschen.

Den Lachs waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in zwei gleichgroße Steaks teilen. Die beiden Steaks auf das Gemüse legen und den Deckel auf die Pfanne setzen. Bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten garen. Den Dill waschen, trocken tupfen, von den Stielen abzupfen und klein hacken. Anschließend den gehackten Dill in die Pfanne geben und weitere fünf Minuten in der geschlossenen Pfanne dünsten lassen.

Den sanft gegarten Lachs und das Möhren-Orangen-Fenchel-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



## **Dessert: „Piña-Colada-Eiscreme“ von Gunnar Pormann**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Ananas
1	Limette
30 g	Mandelraspeln
100 g	Rohrzucker
300 g	Joghurt
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
60 ml	Kokossirup
40 ml	Jamaica-Rum

### **Zubereitung**

Den Strunk und den Blütenansatz der Ananas abschneiden. Die Ananas vierteln, den Mittelstrunk von oben nach unten ausschneiden und das Fruchtfleisch von der Schale befreien.

250 Gramm des Fruchtfleischs pürieren, die Limette auspressen und den Saft hinzugeben. Alle restlichen Zutaten hinzugeben, gut verrühren und durch einen Sieb passieren. Das Ganze in den Gefrierbehälter der Eismaschine füllen.

Die fertige Piña-Colada-Eiscreme in Schüsseln anrichten, mit der Ananas garnieren und servieren.



## **Hauptgang: „Rinderfilet mit Zitronen-Risotto und Zuckerschoten“ von Susanne Huber**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Rinderfilet:*

380 g	Rinderfiletsteak
1 Zweig	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
1 EL	Butterschmalz
1	Knoblauch

#### *Für die Zuckerschoten:*

100 g	Zuckerschoten
1	Knoblauchzehe
10 g	Butter

#### *Für den Risotto:*

100 g	Risotto-Reis
1	Zitrone, unbehandelt
1	Schalotte
2	Knoblauch
100 g	Parmesan
100 g	Butter
300 ml	Geflügelfond
100 ml	Weißwein, trocken
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Schalotte schälen und halbieren, die eine Hälfte klein hacken und in einem Topf im Butterschmalz anschwitzen, den Reis dazu geben und unter ständigem Rühren anschwitzen, bis er glasig ist, dann mit Weißwein ablöschen und einkochen. Stetig mit dem Geflügelfond aufgießen und umrühren.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und halbieren, die eine Hälfte klein hacken. Den Rosmarin und den Thymian von den Stielen abzupfen und fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet auf beiden Seiten etwa drei Minuten scharf anbraten, zum Schluss die gehackten Kräuter und den Knoblauch mit in die Pfanne tun, damit sie nicht verbrennen. Das Rinderfilet anschließend in den vorgeheizten Ofen legen und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Die Zuckerschoten waschen und trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und in der Butter dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan reiben und mit der Butter und dem Abrieb der Zitrone unter den Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in schmale Streifen schneiden und die Butter darauf verteilen, salzen und pfeffern,

Auf einem Teller das Rinderfilet mit dem Zitronen-Risotto und den Zuckerschoten anrichten und servieren



## **Dessert: „Erdbeerschnitte“ von Susanne Huber**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Erdbeeren
1	rechteckige Blätterteigplatten, angetaut
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Pistazien
150 g	Mascarpone
75 g	Magerquark
4 EL	Puderzucker
1 EL	Puderzucker, zum Bestäuben
40 ml	Erdbeerlimes
	Mehl, zum Ausrollen

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Blätterteigplatten mit einem Nudelholz und etwas Mehl drei Millimeter dünn ausrollen. Anschließend die Blätterteigplatte in vier Teile schneiden und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa zehn Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Danach den Blätterteig aus dem Ofen nehmen und Abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Hälfte davon mit den vier Esslöffeln Puderzucker pürieren, die andere Hälfte der Erdbeeren klein schneiden.

Die Mascarpone, den Quark und den Abrieb der Zitrone mit dem Erdbeerlimes glatt rühren und das Erdbeerpüree, die gehackten Pistazien und die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben.

Zwei der vier Blätterteigplatten mit der Erdbeer-Mascarponecreme bestreichen und mit jeweils eine Blätterteigplatte belegen, auf einem Teller anrichten, mit Puderzuckerstaub garnieren und servieren.



## **Hauptgang: „Schweinefilet im Honig-Salbei-Schinken-Mantel mit Blattspinat“ von Peter Weiler**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Schweinefilet:*

- 1 Schweinefilet à 400 g
- 6 große, Beinschinkenscheiben, nicht hauchdünn
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Honig-Salbeikruste:*

- 50 g Blütenhonig
- 1 EL Senf
- 1/2 Bund Salbei

#### *Für die Sauce:*

- 125 ml Geflügelfond
- 2 EL kalte Butter
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Blattspinat:*

- 400 g Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Wallnussöl
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in eine Pfanne geben, das Schweinefilet darin scharf anbraten und kurz beiseite stellen.

Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und zerkleinern. Zusammen mit dem Honig und dem Senf in eine Schüssel geben und zu einer Paste verrühren.

Das Filet mit der Paste bestreichen und in die Schinkenblätter einrollen. Anschließend für elf Minuten bei 180 Grad auf den Backofenrost geben, dann die Temperatur auf 70 Grad reduzieren und das Fleisch für 20 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen den Bratensaft mit dem Geflügelfond aufgießen und kurz erhitzen. Dann mit der kalten Butter abbinden.

Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Wallnussöl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch anschwitzen und den Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und durch schwenken.

Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und mit dem Blattspinat auf einem Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.



## **Dessert: „Mangocreme mit Kokos-Espuma“ von Peter Weiler**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Mangocreme:*

100 g	Mango aus der Dose
150 ml	Sahne
100 g	Joghurt
10 g	Vanillezucker
4 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine

#### *Für die Kokos-Espuma:*

125 ml	Sahne
50 ml	Kokoslikör

#### *Für die Garnitur:*

Minzblätter

### **Zubereitung**

Die Gelatine in Wasser einweichen lassen. Währenddessen die Mango fein pürieren und mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.

Anschließend die Gelatine gut ausdrücken, in einem kleinen Topf in etwas Sahne erwärmen und anschließend unter die Mangomasse rühren.

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Creme heben. Jetzt die Creme in schöne Gläser füllen und kalt stellen.

Zum Schluss die übrige Sahne steif schlagen, den Kokoslikör unterrühren und in den Espuma geben. Die Dessertgläser mit dem Kokos-Espuma garnieren und servieren.