



| Die Küchenschlacht - Menü am 10. September 2014 | „Hauptgerichte“ Nelson Müller

Hauptgericht: „Schweinemedallions im Speckmantel mit Piccolini-Rösti, Kaiserschoten und Cognac-Sauce“ von Sandra Brenneisen



Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

4 Schweinemedallions, à 150 g
8 Scheiben Frühstücksspeck
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl, zum Einfetten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kaiserschoten:

100 g Kaiserschoten
6 Kirschtomaten
2 EL Puderzucker
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Cognac-Sauce:

200 ml Schlagsahne
3 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
20 ml Cognac
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Piccolini-Rösti:

300 g festkochende Kartoffeln
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Gratinform mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln. Die Schweinemedallions waschen und abtupfen, mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Medallions mit dem Frühstücksspeck umwickeln, in die Form legen und diese für 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben.

Die Kartoffeln in eine Schüssel reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Röstmasse portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten von beiden Seiten anbraten. Die Rösti auf einen Teller legen und zum warmhalten in den Backofen geben.



Die Sahne für die Sauce steif schlagen, das Tomatenmark, den Zucker, den Cognac, Salz und Pfeffer dazugeben und alles verrühren. Die Sauce über das Fleisch im Backofen geben. Nach zwei bis drei Minuten die Schweinemedallions und die Rösti aus dem Ofen holen.

Die Kaiserschoten waschen und von den oberen und unteren Enden befreien. In einer Pfanne mit dem Olivenöl etwa fünf Minuten bei hoher Hitze unter ständigem Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend den Puderzucker zum Karamellisieren dazu geben. Die Kirschtomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und für etwa eine Minute mit in die Pfanne geben.

Die Schweinemedallions im Speckmantel mit Piccolini-Rösti und Cognac-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Indisches Hähnchen-Korma mit Reis und Naan-Brot“ von Markus Willemsen



Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen-Korma:

1	Hähnchenbrustfilets, à 500 g
2	Karotten
2	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
1	Tomate
1	Schalotte
4	Knoblauchzehen
1 Stück	Ingwer, à 4 cm
1	Zimtstange
1	Zitrone
2 TL	weiße Mohnsamen
1 EL	Koriandersamen
2 TL	Kreuzkümmelsamen
½ TL	Fenchelsamen
1 TL	weiße Pfefferkörner
1	Sternanis
4	Kardamomkapseln
80 g	Naturjoghurt
250 ml	Kokosmilch
	Erdnussöl, zum Anbraten
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für das Naan-Brot:

125 g	Naturjoghurt
250 g	Mehl
7 g	Trockenhefe
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Fenchelsamen
1 EL	Olivenöl
1 EL	Milch

Für den Parboiled Reis:

200 g	Parboiled Reis
500 ml	Gemüsefond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

3 Zweige	Koriandergrün
----------	---------------

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mohnsamen in zwei Esslöffeln Wasser einweichen.



Das Mehl, die Trockenhefe, den Zucker, die Milch, den Naturjoghurt und Salz miteinander vermengen, zu einem Teig kneten und circa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu Fladen formen, mit dem Olivenöl beträufeln, mit den Fenchelsamen bestreuen und für weitere 15 Minuten in den Ofen geben.

Den Reis zusammen mit dem Gemüsefond und 200 Milliliter Wasser in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und anschließend bei schwacher Hitze und geschlossenem Topf köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Die Koriandersamen, die Kreuzkümmelsamen, die Fenchelsamen und die weißen Pfefferkörner mahlen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf das Erdnussöl erhitzen, die Zimtstange, den Sternanis, die Kardamonkapseln und die Zwiebelringe dazugeben und goldbraun dünsten.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken, den Ingwer fein würfeln und alles zusammen mit den Mohnsamen zu einer Paste pürieren. Die Paste in den Topf geben, nach zwei Minuten auch die Gewürzmischung aus den Samen dazugeben.

Die Karotten und die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schale der Tomate abziehen und ebenfalls würfeln. Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden und alles zusammen in den Topf geben. Mit Salz und dem Cayennepfeffer würzen, mit etwa 50 Milliliter Wasser aufgießen und köcheln lassen.

Die Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Den Joghurt mit der Kokosmilch und dem Zitronensaft vermengen, aufschlagen und mit in den Topf geben. Alles etwas reduzieren lassen.

Das Indische Hähnchen-Korma mit Reis und Naan-Brot auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Lachsfilet mit selbstgemachten Bandnudeln und Frischkäse-Kapernsauce“ von Judith Postler



Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2	Lachsfilets, à 150 g, mit Haut
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
½ Bund	Dill
½ Bund	Petersilie, glatt
½ Bund	Thymian
3 EL	Sonnenblumenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bandnudeln:

200 g	Mehl
200 g	Hartweizengrieß
3	Eier
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl

Für die Frischkäse-Kapern-Sauce:

3	Schalotten
1	Knoblauchzehe
60 g	Cornichons, abgetropft
2 TL	Kapern
200 g	Frischkäse
1 EL	Speisestärke
1 TL	Meersalz, grob
1	Lorbeerblatt
½ Bund	Dill
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Thymian
100 ml	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Mehl, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser für die Bandnudeln aufsetzen.

Das Mehl mit dem Grieß mischen. Zwei Eier trennen und das Eigelb dieser, zusammen mit einem ganzen Ei unter die Nudelteig-Grundlage mischen. Einen Teelöffel Salz und etwas Olivenöl dazugeben. Alles miteinander vermischen, bis das Ei körnig wird, den Teig verkneten, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und für circa zehn Minuten ruhen lassen.



Die Knoblauchzehe für den Lachs abziehen und in feine Ringe schneiden. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen, den Dill, den Thymian und die Petersilie fein hacken und die Kräuter miteinander vermengen. Den Fisch waschen und von eventuellen Gräten befreien. Die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden. Salz, Pfeffer, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch, zwei Esslöffel Olivenöl, den Zitronenabrieb, den Zitronensaft und die Hälfte der Kräuter im Mörser zu einer Marinade vermengen. Den Fisch mit der Marinade bestreichen und diese fünfzehn Minuten einwirken lassen.

Für die Sauce die zweite Knoblauchzehe und die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Cornichons in feine Würfel schneiden, die Kapern mit Mehl bestäuben. Olivenöl in eine Pfanne geben, Knoblauch und Schalotten darin anbraten bis sie leicht glasig sind, dann die Cornichons und die Kapern hinzugeben und mitbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen, das Lorbeerblatt einlegen, vom Herd nehmen und den Frischkäse unterrühren. Mit dem Meersalz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Den Thymian, den Dill und die Petersilie für die Sauce fein hacken, zu der Sauce geben und aufkochen lassen. Mit der Stärke abbinden.

Den Nudelteig so oft durch die Nudelmaschine ziehen, bis er etwa zwei Millimeter dick ist. Aus dem Teig Bandnudeln schneiden und diese in den Topf mit kochendem Wasser geben. Die fertigen Nudeln durch ein Sieb abgießen.

In der Zwischenzeit den Lachs von den Kräutern befreien, auf der Hautseite scharf anbraten, wenden nochmals eine halbe Minute braten lassen.

Das Lachsfilet mit selbstgemachten Bandnudeln und der Frischkäse-Kapern-Sauce auf Tellern anrichten und mit den restlichen Kräutern garnieren.



Hauptgericht: „Rosa gebratene Entenbrust mit Kohlrabigemüse und Portwein-Feigensauce“ von Hermann Frenser



Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, weiblich, à 150-200 g, mit Haut
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kohlrabigemüse:

300 g Kohlrabi
½ Zwiebel
½ Schote Vanille
20 ml trockener Weißwein
20 ml Sahne
20 ml Martini, Bianco
60 ml Geflügelfond
Butter, zum Anbraten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Portwein-Feigen-Sauce:

1 Feige
1 TL Cassislikör
1 TL Honig
20 ml Rotwein
60 ml Portwein
200 ml Geflügelfond
Speisestärke, zum Abbinden
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig schwitzen. Mit dem Martini und dem Weißwein ablöschen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauslösen und zusammen mit dem Geflügelfond in den Topf geben. Den Sud etwas reduzieren und anschließend den Kohlrabi und die Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Kohlrabi bei geschlossenem Deckel bissfest garen.

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf erst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite scharf anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben und darin garen lassen. Die Entenbrust gelegentlich wenden.



Den Honig in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen, bis er eine hellbraune Farbe angenommen hat. Das Karamell mit dem Portwein ablöschen, den Cassislikör dazugeben und alles um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Den Geflügelfond zugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren lassen. Etwas Speisestärke mit dem Rotwein anrühren und in die Sauce geben, um sie abzubinden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken. Die Feige achteln und die Haut entfernen, die Feigenachtel in die Sauce geben und diese abschließend aufkochen lassen.

Die Rosa gebratene Entenbrust mit Kohlrabigemüse und Portwein-Feigensauce auf Tellern anrichten und servieren.