



## | Die Küchenschlacht - Menü am 17. Juli 2014 | „Hauptgänge & Desserts“ Nelson Müller

### **Hauptgang: „Zanderfilet mit asiatischem Sauerkraut“ von Reinhold Blatz**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### **Für das Zanderfilet:**

300 g Zanderfilet  
100 g Mehl, zum Mehlieren  
3 EL Erdnussöl

##### **Für das Sauerkraut:**

250 g vorgekochtes Sauerkraut, aus dem Beutel  
2 Frühlingszwiebeln  
150 g Shiitake-Pilze  
1 rote Paprika  
2 Zehen Knoblauch  
1 Sternanis  
100 ml Gemüsefond  
200 ml Kokosmilch, ungesüßt, aus der Dose  
1 EL rote Currypaste  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### **Für die Garnitur:**

Thai-Basilikum

#### **Zubereitung**

Das Sauerkraut in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen.

Das Erdnussöl in einer großen Pfanne erhitzen. In der Zwischenzeit die Shiitake-Pilze entstielen und in Streifen schneiden. Die Paprika entkernen und würfeln. Die Pilze zusammen mit der Paprika in die Pfanne geben und zwei Minuten unter Rühren anbraten.

Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und mit dem Grün in schmale Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch zusammen mit dem Sternanis und der Currypaste in die Pfanne geben. Alles gut verrühren. Das Sauerkraut, die Kokosmilch und den Gemüsefond ebenfalls zugeben und bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne das Erdnussöl für den Fisch erhitzen. Währenddessen den Zander von Gräten befreien, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Den Fisch zuerst auf der Hautseite drei Minuten braten und anschließend eine Minute auf der anderen Seite.

Das Zanderfilet mit asiatischem Sauerkraut auf Tellern anrichten und mit dem Thai-Basilikum garnieren.



### **Dessert: „Chili-Schokoladen-Küchlein mit exotischen Früchten“ von Reinhold Blatz**

#### **Zutaten für zwei Personen**

50 g	dunkle Schokolade, 60%
½ TL	rote Chiliflocken
2	Eier
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Butter
50 g	Mehl
1	Thai-Mango
1	Papaya
1	Limette
	Butter, zum Einfetten
	Zucker, zum Einstreuen

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Dessertgläser mit der Butter einfetten und zuckern.

Die Schokolade zusammen mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel geben und über dem leicht siedenden Wasserbad schmelzen lassen. Die Chiliflocken in die geschmolzene Schokolade geben. Eines der beiden Eier trennen. In einer Schüssel ein Ei, ein Eigelb, den Zucker und das Salz mit einem Handrührgerät verrühren. Die geschmolzene Schokoladen-Chili-Buttermasse zugeben und zusammen mit dem Mehl unterrühren. Den Kuchenteig in die beiden Dessertgläser füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen lassen.

Die Mango und die Papaya schälen, vom Kern befreien und in Scheiben schneiden. Auf zwei Tellern verteilen und die Papaya mit dem ausgepressten Saft der Limette marinieren.

Die Dessertgläser mit den Chili-Schoko-Küchlein und den exotischen Früchten auf Tellern anrichten und servieren.



## **Hauptgang: „Schweinemedallions mit Zitronen-Vanille-Butter und Apfel-Lauch-Gemüse“ von Wencke Dieken**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Schweinemedallions:**

4	Schweinefiletmedallions, à 60-80 g
1	Zitrone
1 Schote	Vanille
1 EL	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Für Apfel-Lauch-Gemüse:**

1 Stange	Lauch
1	Apfel
½ Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butter
1 TL	Currypulver
50 ml	Geflügelfond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schweinefiletmedallions mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend auf einen Teller legen und im vorgeheizten Backofen ruhen lassen.

Die Pfannenhitze reduzieren. Die Zitrone waschen und die Schale in die Pfanne reiben. Anschließend die eine Hälfte auspressen und ein wenig vom Saft zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenfalls in die Pfanne geben, alles gut durchrühren und mit Salz abschmecken. Auf kleinster Flamme köcheln lassen.

Den Lauch putzen, das Wurzelende und das dunklere Grün abschneiden. Den Lauch halbieren und in vier bis fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Den Apfel waschen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ebenso große Stücke schneiden. Die Butter für das Gemüse in einer Pfanne zerlassen, die Apfelwürfel hinzugeben und mit dem Currypulver anschwitzen. Nach zwei Minuten den Lauch dazugeben und mit braten. Alles mit dem Fond ablöschen und bissfest garen. Die Petersilie klein hacken und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Medallions aus dem Ofen nehmen und in der Zitronen-Vanille-Butter wenden.

Die Schweinefiletmedallions mit Zitronen-Vanille-Butter und Apfel-Lauch-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



### **Dessert: „Pavlova mit Kiwipüree“ von Wencke Dieken**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	grüne Kiwis
2	Eier
140 g	Zucker
½ Paket	Vanillezucker
½ TL	Speisestärke
½ TL	Weinbrandessig
250 ml	Schlagsahne
3	essbare Kapuzinerblüten
	Butter, zum Einfetten

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit der Butter einfetten.

Die Eier trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben und schlagen, bis es fest wird. Unter ständigem Rühren langsam den Zucker für den Eischnee hinzugeben und die Masse steif schlagen. Den Essig, den Vanillezucker und die Speisestärke unterheben und nochmals kurz aufschlagen. Diese Baisermasse abwechselnd in ein und zehn Zentimeter breite Haufen schneiden, die Oberfläche glatt streichen und auf das Backblech legen. Die Temperatur auf 100 Grad runter regeln und die Pavlova 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Schlagsahne steif schlagen und die beiden Kiwis schälen und pürieren. Die Pavlova nach dem Backen bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen. Anschließend die Sahne auf die Baisers geben, das Kiwipüree darauf schichten und mit den Blüten garnieren.

Die Pavlova mit Kiwipüree und Blüten auf Tellern anrichten und servieren.



## **Hauptgang: „Rinderfilet mit Süßkartoffeltalern und Guacamole“ von Lennart Fricke**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für das Rinderfilet:**

1 Rinderfilet, à 360 g  
100 g Butter  
Fleur de Sel  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Für die Süßkartoffeln:**

3 Süßkartoffeln  
3 EL Speisestärke  
Frittieröl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Für die Guacamole:**

2 Avocados  
2 Tomaten  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
1 Zitrone  
Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Für die Garnitur:**

2 Scheiben Parmaschinken

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Das Rinderfilet darin scharf anbraten und anschließend etwa 20 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Das Frittieröl in der Fritteuse erhitzen. Die Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Speisestärke wenden. Anschließend frittieren und nach dem Herausnehmen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und ein wenig salzen.

Für die Guacamole die Avocados schälen und vom Kern befreien. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Beides zusammen pürieren. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls grob hacken. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und anschließend in Würfel schneiden. Beides zu den Avocados geben und untermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Guacamole mit Zitronensaft, Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sich die Molkebestandteile absetzen und braun werden. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und den Parmaschinken darin kross braten.

Das Rinderfilet mit Süßkartoffeln und Guacamole auf Tellern anrichten und mit der braunen Butter und dem Parmaschinken garnieren.



**Dessert: „Cantuccini-Creme-Türmchen mit karamellisierten Mandeln und Erdbeerspiegel“  
von Lennart Fricke**

**Zutaten für zwei Personen**

500 g	Erdbeeren
200 g	Cantuccini
125 g	Mandelblätter
70 g	Zucker
2 EL	brauner Zucker

**Für die Creme:**

1	Zitrone
250 g	Mascarpone
250 g	Sahne
2 EL	Amaretto
1 Schote	Vanille
3 EL	brauner Zucker

**Zubereitung**

Den weißen Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen darin karamellisieren.

Für die Creme die Sahne steif schlagen und anschließend mit der Mascarpone vermengen. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Hälfte des Saftes dazugeben. Den restlichen Saft beiseite stellen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem braunen Zucker und dem Amaretto zu der Creme geben. Zum Schluss die Cantuccini grob hacken und ebenfalls untermengen.

Die Erdbeeren mit dem restlichen Zitronensaft und Zucker abschmecken, pürieren und passieren.

Die Cantuccini abwechselnd mit der Creme schichten.

Das Cantuccini-Creme-Türmchen mit Erdbeerspiegel auf Tellern anrichten und servieren.