

**| Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2017 |**  
**Finalmenü von Nelson Müller**



**Nelson Müller**

**Lackiertes Schweinefilet mit Lauch, Austernpilzen und Süßkartoffel-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Lack:** Für den Lack Sojasauce, Kalbsjus, Honig, Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen und mit der Stärke binden. Der Lack sollte eine sirupartige Konsistenz haben.
- 100 ml Sojasauce
  - 100 ml Kalbsjus
  - 1 TL flüssiger Honig
  - 1 EL Speisestärke
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Schweinefilet:** Den Backofen auf 180 °C Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in einer Pfanne im Öl anbraten. Anschließend im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 °C garen. Das Filet in einer Pfanne mit Butter mit den Kräutern nachschwenken. Mit dem Lack einstreichen und im Ofen bei Oberhitze gratinieren.
- Schweinefilet à 600 g
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 TL Butter
  - 1 Zweig Thymian
  - 1 Zweig Salbei
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Gemüse:** Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 1 Stange Lauch
  - 400 g Austernpilze
  - 1 Süßkartoffel
  - 20 g Butter
  - 200 ml Weißwein
  - 200 ml Gemüsefond
  - 50 ml Sojasauce
  - 2 EL Olivenöl
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lackiertes Schweinefilet mit Lauch, Austernpilzen und Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



**Nelson Müller**

## **Omas Rhabarbercrumble im Glas**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rhabarberragout:** Den Rhabarber schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein und Grenadine ablöschen und etwas reduzieren. Die Zimtstange zum Rhabarber dazugeben. Den Rhabarber kochen, bis er weich ist aber nicht zerfällt. Zimtstange entfernen. Das Ragout gegebenenfalls mit Speisestärke etwas andicken und kaltstellen.

5 Stangen Rhabarber  
150 g Zucker  
250 ml Weißwein  
100 ml Grenadine  
1 Zimtstange  
1 TL Speisestärke

**Für die Streusel:** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Butter, Zucker und Salz zu einem bröseligen Teig verkneten. Kurz kaltstellen. Den Teig auf ein Backblech krümeln und im heißen Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen.

150 g Mehl  
75 g Butter  
75 g Zucker  
1 Prise Salz

**Für den Vanilleschaum:** Für den Schaum den Puderzucker durch ein sehr feines Sieb geben. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs einritzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Sahne geben. Ggf. einmal kurz erhitzen, damit sich der Puderzucker auflöst und dann kurz abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Rum abschmecken. In eine Espumafflasche abfüllen, 2-3 Sahnekapseln eindrehen und die Vanillesahne kaltstellen.

500 g Sahne  
60 g Puderzucker  
½ Vanilleschote  
1 EL Rum

Das Rhabarberragout in eine kleine Auflaufform füllen, darauf einige Streusel verteilen, etwas Vanilleschaum aufspritzen und abschließend mit einigen Streuseln garnieren und servieren.



**Zusatzgericht von Nelson Müller**

## **Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hippe:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Eiweiß, Zucker und Butter in einer Schüssel vermengen und mit einem Stabmixer vermengen. Die Hippe-Masse hauchdünn mittels einer Schablone rechteckig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Hippen für 5 Minuten in den Ofen geben und anschließend der Länge nach noch warm um ein schmales Glas legen.

**Für das Rhabarberragout:** Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen und dann mit Weißwein ablöschen und Grenadine hinzugeben. Die Masse kurz köcheln lassen, dann die Rhabarberwürfel hinzugeben. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und dem Rhabarberragout hinzufügen.

3 Rhabarberstangen  
150 g Zucker  
300 ml Weißwein  
20 ml Grenadine  
Speisestärke, zum Abbinden

**Für das Himbeereis:** Die gefrorenen Himbeeren mit Crème fraîche, Puderzucker und dem Grenadinensirup vermengen und in einem Standmixer pürieren.

300 g TK Himbeeren  
3 EL Crème fraîche  
70 g Puderzucker  
20 ml Grenadine

**Für den Baiserdeckel:** Zu dem Eiweiß Salz geben und vermengen. Langsam den Zucker hinzugeben und die Masse steif schlagen. Zuletzt die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Rhabarber-Himbeer-Hippe geben und mit einem Flambiergerät abflambieren.

3 Eiweiß  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube auf Tellern anrichten und servieren.