

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2022 ▪
Tagesmotto „Nach Mamas Art“ mit Nelson Müller



Melina Kunkel

Frikadellen mit Süßkartoffelpüree, Möhren und Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
100 ml Sahne
½ TL Dijon-Senf
½ Bund Petersilie
150 g Semmelbrösel
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Hackfleisch mit Zwiebel, Ei und Petersilie, Knoblauch, Senf und Semmelbrösel mit den Händen vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Aus dem Hack Frikadellen formen und von beiden Seiten in einer Pfanne in Öl anbraten. Die Frikadellen beiseitestellen und in der gleichen Pfanne für die Sauce die Sahne in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.

Für das Püree:

3 kleine Süßkartoffeln
1 EL Butter
50 ml Milch
1 TL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und ca. 15-20 Minuten in Salzwasser kochen. Mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen.

Milch in einem Topf erwärmen und zusammen mit der Butter sofort einrühren und Püree mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Für das Gemüse:

200 g junge Möhren
100 g Rispencocktailtomaten
75 ml Mineralwasser
1 Zweig Thymian
1 TL Blütenhonig
1 EL Knoblauchöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, längs halbieren und mit Öl in der Pfanne 6-8 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mineralwasser, Honig und Thymianzweig hinzugeben und so lang köcheln lassen bis das Wasser verdampft. Tomaten in Knoblauchöl inklusive Strunk in einer Pfanne kurz anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dennis Straubmüller

Mohn-Waffeln mit Brombeer-Sorbet, marinierten Beeren, Vanillecreme und Beeren-Gewürzsud

Zutaten für zwei Personen

Für die Waffeln:

70 g Mohn
4 Eier
220 g Butter
130 g Zucker
40 g Vanillezucker
320 g Mehl, Type 405
7 g Backpulver
Etwas Fett für das Waffeleisen

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterarbeiten bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Anschließend im Waffeleisen goldbraune Waffeln ausbacken. Die Waffeln rund ausstechen und bis zum Anrichten bei Seite legen.

Für das Sorbet:

800 g TK-Brombeeren
400 g Zucker
100 ml Gin

400 ml Wasser und Zucker zusammen aufkochen. Die Brombeeren dazugeben und kurz köcheln lassen. Gin unterheben. Mit einem Mixer glatt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse in der Eismaschine zu einem geschmeidigen Sorbet gefrieren lassen.

Für die marinierten Beeren:

150 g frische gemischte Beeren, z.B. Brombeeren, Blaubeeren, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren
1 Limette, Abrieb & Saft
1 Vanilleschote
1 EL Puderzucker

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Vanille der Länge nach einschneiden und Mark herauslösen. Saft und Abrieb einer halben Limette mit Vanillemark und Puderzucker verrühren. Danach die Marinade über die Beeren geben bis die Beeren leicht bedeckt sind. Bis zum Anrichten marinieren lassen.

Für die Vanillecreme:

250 g Quark
100 g Crème fraîche
20 g Puderzucker
1 Limette, Saft & Abrieb
½ Vanilleschote

Vanille der Länge nach einschneiden und die Hälfte des Marks herauslösen. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Quark und Crème Fraîche kurz aufschlagen. Puderzucker, den Saft und den Abrieb einer halben Limette und das Vanillemark unter die Quarkmasse rühren und kaltstellen.

Für den heißen Beeren-Gewürzsud:

200 g TK rote Früchte
1 Limette, davon Saft
1 Zimtstange
2 Kardamomkapseln
1 Sternanis
3 Nelken
2 EL Puderzucker

Limette halbieren und auspressen. Die tiefgefrorenen Früchte mit dem Puderzucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Gewürze und etwas Limettensaft dazugeben und bei kleiner Hitze circa 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Früchte durch ein Sieb streichen und den Sud auffangen.

Für die Garnitur: Thymian abbrausen, trockenwedeln. Thymian und Blüten als Garnitur verwenden.
2 Zweige Thymian
Essbare Blüten (Veilchen, Blutampfer)

Vanillecreme auf tiefen Tellern ausstreichen und Tupfen mit einem Spritzbeutel darum verteilen. Die marinierten Beeren darum verteilen. Eine Nocke des Sorbets dazwischensetzen. Zwei ausgestochene Waffeln danebenlegen und den heißen Beeren-Gewürzsud separat servieren. Mit den Blüten und den Thymianspitzen ausgarnieren.



Maria Hertenberg

Zander mit Weißweinschaum, Sellerie-Kartoffelpüree, Weintrauben-Sauerkraut und Rote-Bete-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für Sellerie-Kartoffelpüree:

200 g Knollensellerie
200 g mehligkochende Kartoffeln
20 g Butter
125 ml Milch
1 TL Spirulina-Pulver
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Sellerieknolle waschen, schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit einem Schneebesen Butter und Milch unterschlagen. Rosmarin klein hacken und ca. 1 TL in das Püree geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen großen Esslöffel des Pürees abnehmen mit Spirulina-Pulver vermengen und das wieder unter das Püree geben und leicht vermischen.

Für den Weißweinschaum:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
1 TL Senf
100 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin
2 TL Soja-Lecithin
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Öl anbraten. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten hinzugeben, zusammen aufkochen und ziehen lassen. Den Rosmarinzweig und die Knoblauchzehe entfernen und etwas Pfeffer und Salz und Senf dazugeben. Soja-Lecithin unterheben. Alles mit einem Pürierstab aufschäumen und mit einem Löffel anrichten.

Für den Zander:

2 Zanderfilets, à 150-200 g, mit Haut
4 Scheiben Schinken
1 EL Butter
2 Zweige Queller
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zander salzen, die Haut mit Schinken belegen pfeffern und in Mehl wenden. Öl und Butter in eine Pfanne geben und Fisch darin anbraten und im Ofen anschließend fertig garen.

Queller in kochendes Wasser geben und abtropfen lassen.

Für das Sauerkraut:

200 g Weinsauerkraut
150 Weintrauben
1 Zwiebel
¼ Becher Schmand
100 ml trockenen Weißwein
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren dazu geben und kurz köcheln lassen. Das Sauerkraut dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, Schmand dazugeben und ca. 5 Minuten vor dem Servieren die Weintrauben dazu geben, nochmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping: Rote Bete schälen, in Juliennestreifen schneiden, in Speisestärke wenden und dann in das heiße Öl geben und ca. 3 Minuten frittieren und salzen. Am Ende auf den Fisch geben.
1 rohe rote Bete Knolle
2 EL Speisestärke
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Rettichsprossen garnieren.
Einige Rettichsprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2022 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Gebackenes Eigelb mit Rahmspinat, Trüffel und Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für das Ei:

4 Eier
200 g Pankormehl
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Pankormehl fein mixen und auf einen flachen Teller geben. Eier trennen und Eigelbe vorsichtig nebeneinander auf das Pankomehl legen. Mit etwas Panko bestreuen und 20 Minuten stehen und minimal antrocknen lassen.

Das Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen und das Eigelb in dem heißen Fett goldgelb backen. Auf einem Krepp abtupfen und salzen. Es sollte innen noch weich sein.

Für den Spinat:

400 g Spinat
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
200 ml Sahne
Olivenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls fein schneiden und mit den Schalotten in dem Olivenöl anschwitzen und mit Sahne aufgießen und stark reduzieren lassen. Spinat grob schneiden dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zusammenfallen lassen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
100 ml Weißwein
20 ml Sahne
1 Schuss Trüffelöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein angießen und reduzieren lassen. Einen Schuss Trüffelöl dazugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
Etwas Wintertrüffel
Einige Blüten

Parmesan reiben. Trüffel hobeln.

Rahmspinat in tiefen Tellern anrichten, Ei drauf legen, Mit Schaum garnieren und Sauce angießen. Mit Trüffel, Blüten und Parmesan garniert servieren.