

**| Die Küchenschlacht - Menü am 27. November 2015 |**  
**„Zwei-Gang-Menü“ Nelson Müller**



***Final-Hauptgang: „Rehrücken mit Lebkuchensauce, Walnussspätzle und Rosenkohlblättern“ von Nelson Müller***

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Rehrücken:*

- 1 ausgelöster und parierter Rehrücken à 150 g
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Lebkuchensauce:*

- 200 ml dunkler Kalbsfond
- 50 g Honigkuchen
- 1 EL Honig
- 1 Msp. Lebkuchengewürz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Walnussspätzle:*

- 250 g Mehl
- 70 g geschälte Walnüsse
- 3 Eier
- 1 Muskatnuss
- 20 g Butter
- 2 EL Walnussöl
- Salz, aus der Mühle

*Für die Rosenkohlblätter:*

- 200 g Rosenkohl
- 20 g durchwachsener Speck
- 3 Schalotten
- 50 g Butter
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen durchziehen lassen.



Für die Walnussspätzle 50 g Walnüsse mit dem Mehl fein mixen und mit Eiern und

80 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen und solange mit der Hand schlagen, bis der Teig Blasen schlägt. Mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken und kurz abschrecken. Walnuskerne grob hacken, in einer Pfanne mit Walnussöl Butter anschwemmen und die Spätzle dazu geben.

Für die Lebkuchensauce den Kalbsfond einkochen lassen und mit dem Honigkuchen binden. Mit Honig, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Blätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten schälen und wie auch den Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einem Topf mit Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den „Rehrücken mit Lebkuchensauce, Walnussspätzle und Rosenkohlblättern“ auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Bratapfel mit Sternanis-Eis und Vanillesauce“ von Nelson Müller**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Bratapfel:*

1	Boskoop-Apfel
80 g	Marzipanrohmasse
5 g	Mandelstifte
1 EL	Rosinen
1 EL	Rum
1 EL	Puderzucker

#### *Für das Sternaniseis mit Vanillesauce:*

500 ml	Sahne
1	Vanilleschote
7	Eier
4 Stück	Sternanis
40 ml	Anislikör
60 g	Zucker

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Mandelstifte, Rosinen, Rum und Puderzucker zu einer Masse verkneten und in den Apfel füllen. Die gefüllten Äpfel im Ofen für etwa 20 Minuten backen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen. Die heiße Sahne nach und nach dazu geben und verrühren. In eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zu einer Rose abziehen. Durch ein Sieb passieren. Die eine Hälfte für die Sauce beiseite stellen und die andere mit Anislikör und Sternanis vermischen, etwas ziehen lassen, nochmals passieren und in der Eismaschine frieren lassen.

Den Bratapfel mit Sternaniseis und Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren