

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 07. Dezember 2020-
„Vegetarische Küche“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

**Geschmorte Schwarzwurzel mit Orange, Thymian,
Haselnussschaum und Rosenkohl-Wurzelgemüse**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzel:
400 g Schwarzwurzel
1 Zwiebel
1 Zitrone
2 Orangen
1 Zweig Thymian
50 g Butter, zum Anbraten
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, in kleine Spalten schneiden und zur Butter geben. Schwarzwurzeln schälen und je nach Größe der Länge nach in Spalten schneiden und in die Pfanne dazugeben. Ein wenig der Schwarzwurzel für die Garnitur aufbewahren. Wenn nötig etwas Öl angießen. Orangen waschen, trockentupfen, filetieren und die Zesten grob abschälen. Den Fruchtfleischrückstand mit der Hand ausdrücken. Wurzeln salzen und pfeffern, gemeinsam mit den Zwiebeln immer wieder wenden und ein wenig vom ausgepressten Orangensaft angießen. Wurzeln so lange schmurgeln lassen, bis sie noch ein wenig Biss haben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Am Schluss Orangenfilets zu den Wurzeln geben und je nach Geschmack mit Zitronensaft- und abrieb sowie Thymian verfeinern.

Für den Schaum:
5 Eier
120 g Butter
40 g reine Haselnusspaste (Mark)
140 ml kräftiger Gemüsefond
60 g Haselnussöl
2 EL Sushi-Essig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Fond mit Eidottern in einem Schneekessel über Wasserdampf cremig-schaumig rühren. Haselnussöl und Butter langsam einschlagen und die Haselnusspaste einrühren. Salzen und Sushi-Essig dazugeben. Mit Zucker abschmecken. In einen Siphon füllen, mit Kopf und Dichtungsring verschließen und 3 Gaskapseln nachdrücken. In einem Wasserbad bei 50 Grad warm stellen.

Für das Wurzelgemüse:
100 g Rosenkohl
½ Karotte
½ gelbe Rübe
¼ Knollensellerie
1/8 L Orangensaft
Kristallzucker, zum Abschmecken
2 EL Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohlblätter abzupfen und putzen. Karotte, Rübe und Sellerie schälen, ggfs. von Enden befreien und in kleine feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und darin das Wurzelgemüse für ca. 1 Minuten anschmurgeln. Mit Orangensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rosenkohlblätter dazugeben und kurz durchschwenken.

Für die Garnitur: Pimpernelle abbrausen und trockenwedeln. Haselnüsse zerdrücken. Zum Garnieren noch einige Schwarzwurzel-Stücke (von oben) in dünne Scheiben schneiden, frittieren und sofort nach dem Frittieren um eine Stange wickeln und halten, sodass Spiralen entstehen.

25 g geröstete piemontesische Haselnüsse
1 kleines Bund Pimpernelle (kleiner Wiesenknopf)

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Haselnüssen, Schwarzwurzel-Spiralen und Pimpernelle garniert servieren.



Tarik Rose

Eingelegte Zwiebel mit Pilzcreme und Topinambur

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

700 g Pilze (braune Champignons,
Shiitake, Steinpilze)
1 Knolle Sellerie
2-3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
150 g Butter
Etwas Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Ein paar wenige Pilze für den Zwiebelsud aufbewahren. Sellerie schälen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und Sellerie und Pilze dazugeben. Weichkochen. Im Multi-Zerkleinerer zu einer Creme verarbeiten und mit Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme mit etwas vom Sud abschmecken.

Für die Zwiebel:

6-8 Zwiebeln, ca. 4-5 cm Durchmesser
500 ml heller Balsamicoessig
3 EL Zucker
Sternanis
Koriandersaat
Lorbeerblätter

Für den Karamellsud Zucker erhitzen, mit Essig ablöschen und etwas Wasser hinzugeben. Lorbeerblatt abzupfen und zusammen mit Koriandersaat und Sternanis zum Sud geben. Zwiebeln abziehen und die Hüllen im Sud köcheln lassen bzw. einkochen. Pilzstücke (siehe oben) mit dazugeben. Alles in eine Tarte-Form geben.

Für den Topinambur:

250-300 g Topinambur
Neutrales Fett, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur waschen, trockentupfen, hobeln und frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Pimpernelle
¼ Bund Dill
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Petersilie, Dill und Pimpernelle abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Knoblauch, Salz und Öl aufmischen, sodass ein Kräuter-Öl entsteht. Passieren.
Wer noch Kräuter übrig hat, kann diese frittieren und das Gericht auch damit garnieren.

Das Gericht mit dem Kräuter-Öl garniert auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Pietsch

Sous-vidé gegartes Ei mit Kartoffel-Espuma, Spinat und Brot-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Ei:

1 Hühnerei (Größe S)
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hühnerei im Sous-Vide Becken für 12 Minuten bei 75 Grad garen und nach dem Öffnen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma:

500 g gekochte Grenaille Kartoffeln
300 ml Sahne
100 ml Milch
1 EL Butter
150 ml Gemüsefond
10 ml Trüffelöl
1 Prise Zucker
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muskatnuss reiben. Kartoffeln teilen und mit Fond und Sahne aufkochen. Butter sowie Trüffelöl, etwas Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben und fein mixen. Durch ein Sieb passieren und anschließend in ein Sahnephon füllen und 2 Kapseln aufschrauben.

Für den Spinat:

300 g frischer Spinat
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
1 Muskatnuss
1 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muskatnuss reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat putzen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin etwas Knoblauch und Schalotten glasig anschwitzen. Spinat hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Brot-Crunch:

200 g „altes“ Brot
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot grob würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und halbieren. Brot mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter, Salz und Pfeffer braten, Butter durch ein Sieb entfernen und den Crunch auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Schwarzer Trüffel
Ein paar Kräuter
Schnittlauchöl

Trüffel hobeln. Kräuter abbrausen und trockenwedeln.



PROFI TIPP

Zu diesem Gericht passt wunderbar ein Schnittlauchöl. Dafür 100 g Schnittlauch etwas zerkleinern, um Fasern zu vermeiden. Schnittlauch mit 300 ml Sonnenblumenöl, Salz und Zucker im Thermomix auf Stufe 8 bei 60 Grad für 9 Minuten mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Das Ei in eine tiefe Schale geben, darauf 1-2 EL Spinat legen. Das Ganze mit Kartoffel-Espuma bedecken. Kurz vor dem Servieren mit etwas Schnittlauchöl, Kräutern und gehobeltem Trüffel anrichten. Das Gericht servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 07. Dezember 2020▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Gelbe Rüben mit Thymianrahm und Kartoffel-Quarkplätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Rüben mit Rahm:

500 g gelbe Steckrüben
100 g Lauch
100 g Möhren
100 g Sellerie
200 ml Sahne
1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss
1 EL Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die gelben Rüben schälen und tournieren. Möhren und Sellerie schälen, von Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und den weißen Teil fein schneiden. Thymianblättchen von den Zweigen streifen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Butter erhitzen und Gemüse darin 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Steckrüben hinzugeben, erhitzte Sahne angießen, aufkochen und Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen. Muskatnuss reiben. Rüben mit Muskat, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Plätzchen:

500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
250 g Speisequark
1 Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss
100 g Mehl
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln mit Schale darin etwa 20 Minuten weichkochen. Muskatnuss reiben. Weiche Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Noch heiß schälen und durch die Presse drücken oder fein stampfen. Petersilienblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Quark, Mehl und Ei zur Kartoffelmasse geben und je nach Geschmack Petersilie hinzugeben. Gründlich kneten und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Masse zu einer Rolle mit 4 cm Durchmesser formen und in 2 cm dicke Scheiben aufschneiden. Den Boden einer beschichteten Pfanne gerade mit Öl bedecken, erhitzen und Plätzchen bei mittlerer bis starker Hitze portionsweise von beiden Seiten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



**PROFI
TIPP**

Wenn man das ganze Gericht kalorienärmer haben möchte, kann man statt der Sahne auch eine Béchamelsauce ansetzen, aus einer Mehlschwitze mit Zwiebeln.

Gelbe Rüben auf die Teller verteilen, Kartoffel-Quark-Plätzchen anlegen und mit Thymianrahm beträufelt auf Tellern servieren.