

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juli 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ "am Grill" mit Nelson Müller



Frank Habeth

Iberico-Karree mit Sauce "Café de Paris", gegrilltem wilden Brokkoli und Paprika

Zutaten für zwei Personen

Für das Iberico:

- 2 Iberico-Karrees mit zwei Knochen
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Senfpulver
- 1,5 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Cayenne Pfeffer
- 1,5 TL Salz
- 2 TL Pfeffer

Das Knoblauchpulver, Senfpulver, Paprikapulver, Pfeffer und Salz vermengen und das Iberico Karree damit einreiben.

Fleisch auf den Grill legen und ständig drehen, damit das Rub nicht zu stark anbrennt.

Für das Gemüse:

- 250 g wilder Brokkoli
- 1 rote Paprika
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli und Paprika waschen und trockentupfen. Paprika entkernen und in größere Dreiecke schneiden. Gemüse in Olivenöl grillen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

- 3 Sardellenfilets
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g weiche Butter
- 1 Zitrone
- 4 Stiele Estragon
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 100 ml Madeirawein
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Currypulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein Würfeln. 1 EL Butter erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin kurz glasig andünsten. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abraspeln. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen und Nadeln von den Zweigen zupfen. Blättchen und Nadeln fein hacken. Sardellen fein hacken. Butter, Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, Sardellen, Tomatenmark, Senf, Worcestershire-Sauce, Madeirawein, Paprikapulver, Currypulver, Zitronenschale- und Saft in den Topf geben. Topf vom Herd nehmen und cremig einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Frank Habeth

Gegrillte Ananas mit Pistazien-Joghurt und Popcorn

Zutaten für zwei Personen

Für die Ananas:
1 Ananas mit Grün

Die Ananas vierteln und von der Schale filetieren. Dann in große Stücke schneiden und auf dem Grill legen. Ananasschale mit dem grünen Strunk zum Anrichten aufheben.

Für den Pistazien-Joghurt:
100 g Joghurt
20 g Sahne
1 EL Ahornsirup
1 EL Zucker
50 g Pistazien
1 Prise Kardamom

Joghurt, Sahne, Ahornsirup, Zucker, Pistazien und Kardamom in ein Schüssel geben und umrühren.

Ein paar Pistazienkerne für die Dekoration übrig lassen.

Für das Popcorn:
1 EL Popcornmais
1 EL Neutrales Öl

Öl auf eine Grillplatte (Alufolie) geben und darin den Popcornmais legen. Darüber einen Stieltopf als Deckel stellen.

Wenn die Körner aufgeplatzt sind, Popcorn in einer Schüssel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maike Eggers

Selbstgemachte Bratwurst mit Grillgemüse und Grillkartoffel mit Kräuterquark

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst:

- 300 g mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
- 300 g fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)
- 5 m Schweinedarm (26/28) (2 Stunden in lauwarmem Wasser einlegen)
- Wurstgarn
- 2 Knoblauchzehen
- 2 g frisch geriebene Muskatnuss
- 2 g gemahlener Koriander
- 2 g gemahlener Piment
- 4 g Majoran
- 35 g Salz
- 4 g gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Grillgemüse:

- 1 grüne Zucchini
- 8 große weiße Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 100 ml Olivenöl
- 20 g grobes Meersalz
- 10 g Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Grillkartoffel:

- 2 große Kartoffeln
- 2 Zweige Thymian
- ½ EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kräuterquark:

- 300 g halbfetten Speisequark
- 100 g Sauerrahm (Sour Cream)
- 100 g Crème fraîche
- 1 Zitrone
- 2 Prisen Zucker
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Basilikum

Den Schweinedarm vorher in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Danach die Fleischwürfel etwa 15 Minuten tiefkühlen. Die beweglichen Teile des Fleischwolfs ebenfalls kalt stellen.

Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. Knoblauch abziehen, feinhacken und mit Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Piment und Majoran zur Fleischmasse geben. Alles gut vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.

Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Wurst auf dem Grill von allen Seiten grillen.

Zucchini waschen und die Endstücke abschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und ganz fein hacken. Knoblauch abziehen und halbieren. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Zucchinischeiben mit Öl bestreichen und mit der Knoblauchzehe einreiben. Scheiben auf den heißen Grill legen und solange grillen, bis sie leicht glasig sind und ein angenehmes Grillmuster haben. Etwa 5 Minuten von jeder Seite. Danach mit grobem Meersalz und feingehaktem Rosmarin bestreuen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Von den Pilzen die Stiele entfernen und mit einem Löffel die Lamellen entfernen. In jeden Pilz ein bis zwei Tropfen Olivenöl und ein Häuflein vom frisch gehackten Thymian geben. Champignons auf Holzspieße stecken und ca. 10 Minuten grillen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Kartoffeln gut waschen und ca. 10 Minuten vorkochen. Danach rundherum mit der Gabel mehrfach tief einstechen. Salzen, pfeffern und mit Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Kartoffeln auf den Grill legen und von allen Seiten grillen.

Schnittlauch, Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Speisequark, Sauerrahm und Crème fraîche in eine Rührschüssel geben und den Saft der Zitrone mit dem Zucker dazugeben. Kräuter dazugeben und noch mal alles vorsichtig aber gründlich verrühren. Masse mit Pfeffer und Salz abschmecken.

1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maïke Eggers

Schoko-Likör-Eis mit Baiser-Haube auf gegrillter Melone

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:
2 Eier (Eigelb)
75 g Zucker
250 ml Sahne
75 g Schokocreme
5 EL Karamell-Likör

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion stellen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker (1 TL vom Zucker für später beiseite nehmen) in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe solange schlagen, bis sich eine hellgelbe Farbe ergibt.

In einer zweiten Schüssel Schokocreme abwiegen und etwas Sahne zugeben. Mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis die Schokocreme etwas flüssiger geworden ist, um es besser verarbeiten zu können. Likör zugeben und unterheben.

Schokoladenmasse in die Schüssel mit der Eier-Zuckermasse geben, ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren und beiseite stellen.

Restliche Sahne mit dem beiseite genommenen Teelöffel Zucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben.

Alles in eine Eismaschine einfüllen und gefrieren lassen.

Für den Baiser:
4 Eier (Eiweiß)
200 g Zucker

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und den Zucker esslöffelweise unterheben. Masse im Ofen 8 Minuten grillen.

Für die Melone:
1 Honigmelon

Melone halbieren und Samen entfernen. Auf dem Grill mit der Fruchtfleischseite nach unten grillen.

Eis hineinfüllen und Baiser daraufgeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Middendorf

Schweinefilet nach Cajun-Art mit gegrillter Aubergine, Tomatensalsa und Jalapeño-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

- 1 Schweinefilet à 350 g
(nicht zu dick)
- 1 EL Dijon-Senf
- Erdnussöl, zum Bepinseln
- 1 Zweig Thymian
- ½ TL Knoblauchgranulat
- ½ TL Zwiebelgranulat
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL brauner Zucker
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL schwarzer gemahlener Pfeffer
- ¼ TL Cayennepfeffer

Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Thymian mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker, Paprikapulver, Zwiebel- und Knoblauchgranulat vermengen. Filet rundum mit Senf bestreichen und anschließend kräftig mit der Würzmischung einreiben. Mit Erdnussöl bepseln.

Einige Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Filet über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten grillen, in dieser Zeit etwa alle fünf Minuten wenden. Die Kerntemperatur sollte 65 Grad haben.

Für die gegrillte Aubergine:

- 1 kleine Aubergine
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Zweig Oregano
- 2 EL Pinienkerne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian, Petersilie und Oregano abrausen und trockenwedeln. Öl mit den Kräutern vermengen.

Aubergine der Länge nach halbieren und jeweils kreuzweise einschneiden. Mit dem Kräuter-Öl bestreichen. Auberginenhälften in einer Aluschale mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill legen, nach 10 Minuten wenden und noch weiter 10 Minuten garen.

Pinienkerne in der Pfanne rösten und über die Aubergine bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensalsa:

- 100 g Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- ½ Limette
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette auspressen und Saft auffangen. Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Tomaten, Schalotte, Öl und Essig vermischen und alles mit Honig, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jalapeño-Sauce:

- 250 g Jalapeños
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Schalotte
- 150 g Crème fraîche
- 200 ml Sahne
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehe und Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in Olivenöl dünsten. Jalapeños hinzugeben und mit dem Fond und der Sahne aufkochen. Bis zur Hälfte einköcheln lassen. Danach pürieren und mit Crème fraîche und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Middendorf

Apfel-Crumble mit Vanille-Mascarpone

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfel-Crumble:

1 Apfel
½ Zitrone
70 g Mehl
40 g kalte Butter
Etwas Butter, für die Form
2 TL Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel waschen, schälen und klein schneiden. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und auspressen. Äpfel mit 5 g Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft mischen.

Für die Streusel Mehl, 15 g Zucker, Vanillezucker und Butter mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Ofenform ausfetten. Äpfel in die Form geben und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

Crumble auf den Grill bei indirekter Hitze 25 Minuten garen, evtl. noch im Backofen auf der obersten Stufe nachbräunen.

Für die Mascarpone:

100 g Mascarpone
150 ml geschlagene Sahne
½ Vanilleschote
1 EL Zucker

Mark der Vanilleschote auskratzen. Mascarpone, Zucker und Mark der Vanille verrühren und Sahne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.