

▪ **Die Küchenschlacht – Gericht am 19. Oktober 2018** ▪  
Finalgericht von Nelson Müller



**Variation vom Kürbis:**

**Piccata, Chutney und karamellierte Kürbiskerne mit Kürbis-Mayonnaise und geräucherter Wachtelbrust**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Piccata:**

500 g Muskatkürbis  
1 Ei  
20 g Parmesankäse  
5 g Mehl  
1 EL Essig  
100 ml Neutrales Öl  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis waschen, trocken tupfen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher ca. 6 cm große Scheiben ausstechen. Diese mit etwas Zucker, Essig, Salz und Pfeffer bestreuen, garen und trockentupfen. Käse reiben.

Das Ei mit dem geriebenen Käse mischen, den Kürbis in dem Mehl und der Eimasse wenden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl braten.

**Für das Kürbischutney:**

500 g Muskatkürbis  
50 ml weißer Balsamico  
1 Lorbeerblatt  
3 Nelken  
1 Sternanis  
3 EL Chilipaste  
4 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden.

In eine kalte Pfanne geben und Zucker und Salz hinzugeben. Langsam den Herd erhitzen. Mit Essig ablöschen, Lorbeerblatt, Nelken, Sternanis und die Chili-Paste dazugeben, dann den Kürbis etwa vier Minuten weich kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kürbiskerne:**

50 g Kürbiskerne  
3 EL Zucker  
Chilipulver, aus der Mühle

Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren und mit etwas Chili scharf abschmecken.

**Für die Kürbis-Mayonnaise:**

3 Eier (Eigelbe)  
½ Limette (1 TL Saft)  
250 ml Rapsöl  
250 ml Kürbiskernöl  
1 EL Senf  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe in ein hohes Gefäß füllen. Limettensaft auspressen und dazugeben. Kürbiskernöl, Senf und Rapsöl hineingeben und einen Pürierstab auf den Boden des Gefäßes stellen. Erst jetzt anschalten und langsam hinaufziehen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Wachtelbrust:** 4 ausgelöste Wachtelbrüste  
2 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wachtelbrüste auf ein Blech geben, eine Schale verkehrt herum darüber stellen und mit einer Smoking Gun Rauch von Buchenspänen einblasen lassen. Die Haube nach 4 Minuten entfernen. Die geräucherten Brüste nun in etwas Butterschmalz in einer Pfanne kross anbraten und fertig garen, danach aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** 1 Kästchen Kresse  
2 EL Crème fraîche

Kresse abrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Crème fraîche über dem Fleisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Dorina:** 2 Zweige Zitronen-Thymian, 4 cm Ingwer,  
1 EL schwarzer und weißer Sesam

*Den Thymian hat Dorina kleingeschnitten und über die Wachtelbrust gegeben. Den Ingwer schälte sie, schnitt ihn klein und gab ihn ins Chutney und den Sesam vermischte sie mit der Eimasse für das Piccata.*

**Zusatzzutaten von Carl:** 1 TL geräuchertes Meersalz, 1 EL Pinienkerne,  
2 Zweige Liebstöckel

*Das geräucherte Meersalz streute Carl über das gesamte Gericht. Die Pinienkerne röstete er an und gab sie zum Chutney und der Liebstöckel wurde kleingeschnitten und auf der Wachtel verteilt.*



**Zusatzgericht von Nelson Müller**

## **Kürbissuppe mit Curry und Garnele**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

150 g Hokkaido-Kürbis  
 2 Karotten  
 1 Schalotte  
 1 Knolle Ingwer à 2 cm  
 1 Apfel  
 200 ml Sahne  
 100 ml Kokosmilch  
 300 ml Geflügelfond  
 200 ml Weißwein  
 2 EL indischer Curry  
 3 EL Butter  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Kürbis halbieren, mit einem Löffel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Karotten und den Apfel schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Kürbis, Karotten und Apfel in einem Topf anbraten. Curry, Ingwer, Butter und Schalotte dazugeben und braten. Mit Geflügelfond und Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten kräftig aufkochen lassen. Weißwein dazugeben.

Nun die Sahne und Kokosmilch hinzugeben und verrühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in einem Standmixer kräftig aufmixen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren, nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, sollte die Suppe zu fest sein. Suppe vorm Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

### **Für das Tatar:**

2 Riesengarnelen (ausgelöst)  
 2 Riesengarnelenschwänze  
 ½ Limette (1 TL Saft)  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 1 Prise Cayennepfeffer

Die Flossen der Garnelenschwänze mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit Öl anbraten.

Das Garnelenfleisch waschen und in feine Würfel schneiden. Limette auspressen und den Saft dazugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

2 Blätter Wildkräuter

Blätter abrausen und trockenwedeln.

Das Tatar im Servierring anrichten. Garnele daneben drapieren, die Suppe vorsichtig darum gießen und mit den Blättern garnieren.