

▪ **Die KÜCHENSCHLACHT – Menü am 22. November 2018** ▪
Ehemaligen Woche ▪ Drei Köstlichkeiten mit Nelson Müller



Sabine „Bine“ Müller

Rindersteak auf Kartoffelrösti mit Birnen-Gorgonzola-Topping & Birnen-Ofenschlupfer & Weißer Birnen-Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindersteak:

4 kleine Rindersteaks, à 70 g
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rindersteaks waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl medium braten.

Für die Kartoffelrösti:

2 große festkochende Kartoffeln
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln putzen schälen, waschen und fein raspeln. Kartoffelmasse zu Rösti formen. Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Rösti darin ausbacken. Rösti anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Gorgonzola-Topping:

2 reife Williams Christ Birnen
 50 g Gorgonzola
 50g Walnüsse
 ½ Bund glatte Petersilie, zum Garnieren

Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Gorgonzola klein schneiden. Birnenwürfel mit Gorgonzola zu einer Masse verarbeiten. Walnüsse in einer Pfanne fettfrei braten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Anrichten das Rösti mit dem Steak belegen, Birnen-Gorgonzola Masse darauf geben und mit Nüssen sowie Petersilie garnieren.

Für den Birnen-Ofenschlupfer:

2 reife Williams Christ Birnen
 1 Brötchen vom Vortag
 1 Scheibe Brioche
 100 ml Milch
 1 Ei
 2 EL Zucker
 1 Prise Zimt
 Puderzucker, zum Bestäuben

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Brötchen vom Vortag und Brioche in feine Scheiben schneiden. Milch mit Ei und 1 EL Zucker verrühren und über das Brot gießen. Birnen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden, mit 1 EL Zucker und einer Prise Zimt bestreuen. Abwechselnd Brotmischung mit Birnenwürfel in ein kleines feuerfestes Glas schichten. Bei 150°C 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für den weißen Birnen-Glühwein:

200 ml Birnensaft
 200 ml trockener Weißwein
 100 ml Sahne
 2 TL Glühweingewürz
 Zimtpulver, zum Bestäuben

Birnensaft, Weißwein und Glühweingewürz erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen (darf nicht kochen!). Sahne steif schlagen. Weißen Birnenglühwein in ein Glas durch ein Sieb abseihen und mit geschlagener Sahne servieren. Mit Zimtpulver dekorieren.

Die drei Köstlichkeiten auf Tellern anrichten und servieren.



Moritz Laux

Bánh Mi: Vietnamesisches Sandwich mit Schweinebauch, Gemüsejulienne und Hoisin-Mayonnaise & Mit Mango gefüllte Wan-Tan auf Mangosauce & Chai-Latte mit Mandel

Zutaten für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

500 g Schweinebauch ohne Knochen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fett in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Schweinebauch für 8 Minuten mit der Schwarte in die Fritteuse geben und kross frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier geben. Die Schwarte entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinebauch in Scheiben schneiden.

Für das Gemüse:

150 g Rettich
150 g Karotten
50 ml Reißessig

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Rettich und Karotten schälen und in Julienne schneiden. Mit dem Reissessig mischen. Auf ein Backpapier geben und für 15 Minuten im Ofen rösten.

Für die Hoisin-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe
2 Eier
2 EL Hoisinsauce
2 EL Srirachasauce
½ TL Worcestersauce
2 EL Senf
200 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und den Knoblauch abziehen. Eigelb mit Senf, Knoblauchzehe und Worcestersauce vermischen. Mit dem Pürierstab mixen und langsam das Öl in einem hohen Gefäß eingießen, damit eine Mayonnaise entsteht. Mit Hoisinsauce, Srirachasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sandwich:

2 frische Baguettebrötchen
100 g Schweinepastete
100 g Gurke
1 grüne Chilischote
1 Bund Koriander

Gemüse aus dem Backofen nehmen und die Baguette Brötchen kurz darin erwärmen. In der Zwischenzeit Gurke waschen und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Gurke in Julienne Streifen schneiden. Koriander leicht hacken. Die Chili entkernen und in feine Scheiben schneiden. Baguette aufschneiden und mit Schweinepastete bestreichen. Mit den Gemüsejulienne (Rettich, Karotte und Gurke) belegen und Scheiben vom Schweinebauch hineingeben, darauf die Hoisin- Mayonnaise streichen. Zum Schluss frischen Koriander und frische Chili hineingeben.

Für die Mangosauce:

1 reife Mango
1 Limette
4 EL Zucker

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Limette auspressen. Mango mit Zucker und dem Saft der Limette zusammen pürieren und bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Wan-Tan:
8 Wan-Tan Teigblätter
1 reife Mango
1 Prise Piment d'Espelette
Puderzucker, zum Bestreuen
Öl, zum Frittieren

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Fein würfeln und mit Piment d'Espelette abschmecken. Würfel mittig auf dem Wan-Tan Blatt platzieren, die Ränder mit Wasser anfeuchten und zusammenklappen. In heißem Öl knusprig goldbraun frittieren. Zum Schluss Wan-Tan mit Puderzucker bestäuben und Mangosauce dazugeben.

Für den Chai-Latte mit Mandel:
100 ml Chai-Tee Konzentrat
400 ml Vollmilch, 3,5 %
50 ml Mandelsirup
2 EL Mandelsplitter
1 EL Butter

Die Milch erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.
In ein Glas jeweils 50 ml Chai-Tea Konzentrat und 25 ml Mandelsirup geben. Das Glas fast voll aufgießen mit Milch und oben drauf den Milchschaum geben.
In einer Pfanne Butter auslassen und die Mandelsplitter rösten. Die Splitter zum Schluss auf den Milchschaum geben.

Die drei Köstlichkeiten in Gläsern anrichten und servieren.



Klaus-Dieter Braun

Kartoffelpuffer mit geblähtem Wildlachs und Kräuterschmand & Bratapfel mit Marzipan-Füllung und Vanillesauce & Eierpunsch

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Mehl
1 Muskatnuss
200 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln, putzen, schälen, waschen und fein reiben. Zwiebel abziehen, ebenfalls fein reiben und zu den Kartoffeln geben. Ei und Mehl dazugeben. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und sofort im Schmalz ausbacken. Puffer warm stellen.

Für den Lachs:

250 g Wildlachs (Sushi Qualität)
200 ml Olivenöl

Wildlachs waschen und trockentupfen und in feine Tranchen schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl leicht erwärmen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Sofort servieren.

Für den Kräuterschmand:

200 g Schmand
250 g Crème fraîche
100 ml Milch
1 Zitrone
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit dem Schmand und der Crème fraîche vermengen. Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, trockentupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Sollte die Masse zu dick sein, mit etwas Milch verflüssigen.

Für den Bratapfel:

2 Jonagold Äpfel
100 g Marzipanrohmasse
25 g Rosinen
20 cl Rum
1 Zitrone

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Äpfel putzen, waschen und trockentupfen. Mit einem Messer einen etwa 1-1,5 cm dicken Deckel vom Apfel abtrennen, auch am unteren Ende eine dünne Scheibe für einen besseren Halt abschneiden. Mit dem Apfelausstecher das Gehäuse großzügig entfernen und die Kerne auskratzen. Zitrone auspressen und aufgeschnittenen Apfel mit Zitronensaft beträufeln. Marzipan, Rosinen und Rum zu einer Masse verkneten. Äpfel damit füllen und auf das Blech setzen. Deckel aufsetzen und ca. 25 Minuten bei 200 Grad backen.

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote
125 g Sahne
125 g Milch
2 Eier
60 g Zucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanilleschote und -mark in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vanilleschote entfernen. Ein Ei trennen. Das Eigelb mit dem zweiten Ei in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Vanille-Sahne zugießen. Auf einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 80 Grad erhitzen, bis die Sauce bindet. Vanillesauce durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen.

Für den Eierpunsch: Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Orange unter heißem Wasser abwaschen und Schale abreiben. Milch, Sahne, 2 Eier, 200 ml Sahne, Vanilleschote und –mark sowie Orangenabrieb in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Topf von der Kochstelle nehmen und die Eigelb-Zucker-Masse einrühren. Bitterorangenlikör und Rum zugeben.
100 ml Milch
20 cl Rum
20 cl Bitterorangenlikör
1 Orange
1 Vanilleschote
25 g Zucker

Die drei Köstlichkeiten in Gläsern anrichten und servieren.