

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2020 ▪  
„Adventsküche“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

**Soufflierte Nougat-Crêpes mit Quittenkompott und  
Buttermilch-Preiselbeer-Sorbet**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Palatschinke:**

1 Ei  
1 Eigelb  
160 ml Milch  
1 Schluck Soda  
100 g glattes Mehl  
Butter, zum Ausbacken  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit Ei, Milch, Soda, Mehl und einer Prise Salz zu einer glatten Masse verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne ein wenig Butter erhitzen und einen kleinen Schöpfer Teig eingießen. Goldbraun auf beiden Seiten backen. Diesen Vorgang immer wieder wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

**Für die Füllung:**

2 EL geröstete, gehackte Haselnüsse  
100 g Nougat  
20 ml Haselnussöl

Nougat im Haselnussöl über Wasserdampf schmelzen. Die warmen Palatschinken damit bestreichen. Mit Haselnüssen bestreuen und einrollen. Einige Haselnüsse für das Sorbet beiseitelegen.

**Für die Mousse:**

3 Eier  
1 EL Mehl  
2 EL Kristallzucker  
2 Messerspitzen Spekulatiusgewürz  
Staubzucker, zum Bestäuben  
Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Eiweiße mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Mehl und Spekulatiusgewürz unter den Eischnee ziehen.

Die Masse in einen Dressiersack füllen und gefällig auf die Palatschinke spritzen. Palatschinke ca. 4-5 Minuten im Ofen backen. Zum Abschluss mit Staubzucker bestreuen.

**Für den Kompott:**

400 g Quitten  
1 Zitrone  
200 ml Weißwein  
1 Sternanis  
1 Zimtstange  
3 Kardamomkapseln  
1 Vanilleschote  
100 g Kristallzucker  
1 EL Stärke, zum Binden

Quitten schälen und in Scheiben und Kugeln schneiden, sodass das Kerngehäuse übrigbleibt. Die Scheiben sofort in kaltem Wasser einlegen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Weißwein, Sternanis, die ausgekrazte Vanilleschote, Zimt, Nelken, Kardamom, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und 5 Minuten leicht kochen lassen. Quittenscheiben anschließend für 2-3 Minuten mitkochen lassen. Das Ganze evtl. mit Stärke binden und mit den Kugeln servieren.

**Für das Sorbet:** Orangen waschen, trockentupfen und Zesten abschneiden.  
2 Orangen Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark  
800 ml Buttermilch herauskratzen. Buttermilch, Staubzucker und Orangenzesten verrühren  
6 EL Preiselbeerkompott und mit Vanillemark parfümieren. Masse in eine Eismaschine geben und  
140 g Staubzucker für mindestens 15 Minuten frieren lassen. Preiselbeerkompott  
2 Vanilleschoten anschließend unter die Masse rühren. Mit einem warmen, nassen Löffel  
ein Nockerl ausdrehen. Haselnüsse (von oben) als Eis-Stopp verwenden.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tarik Rose

## Nussforelle mit Sellerie und Kaviar

Zutaten für zwei Personen

### Für das Selleriepüree:

- 1 Stück Sellerie
- 2 Schalotten
- 1 Zitrone (oder/ und Orange)
- 1 Apfel
- 100 g Butter
- 1 Schuss Sahne
- 1 Schuss Geflügelfond
- 1 Schuss Weißwein
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und mitbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit Sellerie und Apfel in Öl anschwitzen. Wein und Fond aufgießen, alles weichkochen und mixen. Braune Butter herstellen und mit Sahne dazugeben. Alles nochmal pürieren. Zitrone und/ oder Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Püree mit Salz, Pfeffer und Säure (je nach Geschmack Zitronensaft und/ oder Orangensaft z.B.) abschmecken.

### Für die Nussforelle:

- 2 Forellenfilets, mit Haut
- 1 Zitrone
- 50 g geschälte Haselnusskerne
- 150 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Forellenfilets waschen, trockentupfen und salzen. Butter schmelzen und anbräunen. Forellenfilets mit der Haut nach oben in die Butter legen und mit Zitronenschale in der Butter ziehen lassen. Die Reste vom Apfel, Sellerie und Orange (von oben) mit in die Butter geben und mitbraten lassen. Kurz vorm Servieren die Haut vom Fisch abziehen. Nüsse anrösten, hacken und vorm Servieren dazugeben.



Laut WWF sollten Sie auf Forellen zurückgreifen, die aus der **Zucht (Offene Netzgehege) aus Europa** stammen. Ebenfalls akzeptabel sind **Seeforellen aus der Schweiz und Nordirland (Binnengewässer)**, die mit **Stellnetze-Kiemennetze** gefangen werden.

Auf Bachforellen aus europäischen Binnengewässern, gefangen mit Angelleinen und Handleinen, sowie Meerforellen aus der Ostsee, gefangen mit Grundlangleinen, Kiemennetze-Stellnetze und Fallen, sollten Sie dringend verzichten.

### Für den Sellerie:

- 1 Staudensellerie
- 50 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in Streifen schneiden und von Fäden befreien. Zusammen mit brauner Butter und Salz und Pfeffer im Ofen fertig backen oder braten. Am Schluss den Apfel und die Nüsse der Forelle mit dazugeben.

**Für den Schaum:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

1 Stück Sellerie  
1 Kartoffel  
1 Zitrone  
1 Orange  
1 Stück Butter  
1 Schuss Sahne  
1 Schuss Weißwein  
1 Schuss heller Portwein  
1 Schuss Geflügelfond  
Sternanis  
Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffel schälen, klein schneiden und im Salzwasser garkochen. Abgießen und mit Weißwein, Portwein und Fond einkochen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack mit Sternanis und Koriander abschmecken. Mit Butter aufmontieren. Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone und Orangen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce je nach Geschmack mit Zitronensaft- und abrieb und Orangensaft- und abrieb abschmecken. Mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für das Topping:** Schalotte abziehen und klein schneiden. Selleriegrün abrausen,

Forellenkaviar  
1 Kartoffel  
1 Stück Sellerie  
1 Schalotte

trockenwedeln und auseinanderzupfen. Kartoffel schälen und klein schneiden. Sellerie schälen und klein schneiden. Alles in Öl anbraten und zusammen mit Kaviar und Selleriegrün als Topping auf das Gericht geben.

Staudensellerie mit Grün (alternativ Dill  
und glatte Petersilie, falls kein Grün)  
Olivenöl, zum Braten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Pietsch

## Entenbrust mit Rotkohlsalat, Rosenkohlblättern und mit Amarena marinierter Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

### Für die Ente:

1 französische Barbarie-Entenbrust  
300 ml Entenfond  
Etwas Zimt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140-160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trockentupfen, parieren und in einer Pfanne (ohne Fett) zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite anbraten. Zurück auf die Hautseite drehen und in den vorgeheizten Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von ca. 62 bis 65 Grad erreicht ist. Kurz ruhen lassen und nach dem Tranchieren mit Salz und Pfeffer würzen. Bratensatz zusammen mit Entenfond und Zimt zu einer Sauce einkochen.

### Für den Rotkohl-Salat:

1/3 roher Rotkohl  
1/2 EL Honig  
1 EL Weißweinessig  
1 EL neutrales Öl  
Korianderblüten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl hauchdünn schneiden, waschen, trockentupfen und mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer verkneten. Eventuell nochmals etwas abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Korianderblüten putzen und dazugeben.

### Für die Rosenkohlblätter:

10 Stück Rosenkohl  
1 EL Butter  
Etwas Zucker  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muskatnuss reiben. Vom Rosenkohl nur die äußeren Blätter zupfen, waschen, trockentupfen und kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer karamellisieren bzw. anschwitzen.

### Für die marinierte Bete:

1 große, gekochte rote Bete  
1 kleines Glas Amarena-Kirschen, 125 g

Rote Bete in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden und mit passiertem Saft der Kirsche kurz ziehen lassen.

### Für die Garnitur:

Haselnüsse  
Wildkräuter

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Haselnüsse hobeln.



**PROFI  
TIPP**

Jede Komponente in diesem Gericht lässt sich ideal mit Kardamom, Zimt, Sternanis und Nelken verfeinern (wie auch Robin Pietsch es in der Sendung getan hat).

Auf einem Teller abwechselnd Würfel der marinierten, roten Bete und Rotkohlsalat anrichten. Darauf ein paar Rosenkohlblätter geben. Daneben eine Tranche der Entenbrust legen und kurz vor dem Servieren mit etwas gehobelter Haselnuss sowie Sauce nappieren. Mit Wildkräutern dekorieren. Das Gericht servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2020 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



### Rosé-Glühwein

Zutaten für zwei Personen

**Für den Glühwein:**

1 Orange  
1 L Rosé  
Etwas Lebkuchengewürz  
1 Prise Zimt  
Kardamom  
Nelken  
Zimtstange  
Lorbeerblätter

Die Lorbeerblätter abzupfen. Den Rosé mit Zimt, Lebkuchengewürz, Kardamom, Nelken, Zimtstange und Lorbeerblättern aufkochen. Orange halbieren, auspressen und Saft zum erhitzten Wein geben.

Das Getränk in Gläsern servieren.