

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Februar 2024** ▪
Tagesmotto „Candlelight-Dinner & Aperitif“ mit Nelson Müller



Greta Böske

Rosmarin-Ravioli mit gegrilltem Pfirsich, Kräuter-Öl und geschäumter Montellosauce & Port Tonic

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

100 g Hartweizengrieß, Semola
 100 g doppelgriffiges Mehl
 50 g Weizenmehl, Type 405
 3 Eier
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb und zwei Volleier mit allen anderen Zutaten vermischen und einen geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Teig nach dem Kneten kurz kaltstellen.

Für das Kräuter-Öl:

50 g frischer Spinat
 1 Bund Rosmarin
 250 ml neutrales Speiseöl

Öl auf ca. 50 Grad Celsius erhitzen.

Das warme Öl mit Spinat und Rosmarin in einem hohen Gefäß pürieren. Durch ein Mikrosieb oder einen Nussmilchbeutel abseihen und in eine Servierflasche füllen.

Für die Ravioli-Füllung:

200 g Ricotta
 3 EL Montello
 1 Zitrone, Saft & Zeste
 1 Bund Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Montello reiben, Rosmarinnadeln hacken, die Zeste der Zitrone abreiben und Saft auspressen. Alles mit Ricotta und 1-2 Esslöffel Kräuter-Öl (von oben) vermischen, salzen und pfeffern.

Für die Ravioli:

Etwas Semola, zum Ausrollen
 Salz, aus der Mühle

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher zwölf Kreise (ø 10 cm) ausstechen. Die Hälfte davon mit etwas Wasser bestreichen und einen Teelöffel Fülle auf den Teigkreis setzen. Die andere Hälfte der Teigkreise darüberlegen und rundherum mit einer Gabel verschließen. In reichlich gesalzenem Wasser, das kurz aufgekocht wurde, ziehen lassen.

Für den gegrillten Pfirsich:

2 reife gelbfleischige Pfirsiche

Pfirsiche in dünne Scheiben hobeln. In einer Grillpfanne Butter erhitzen. Pfirsiche darin kurz von beiden Seiten angrillen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
80 g Montello
150 ml Sahne
150 ml Weißwein
Olivenöl, zum Braten
Rohrzucker, zum Abschmecken
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln, Knoblauch abziehen, reiben und beides in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, mit Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Rohrzucker abschmecken und einreduzieren lassen. Topf vom Herd nehmen, Montello einrühren.

Sauce mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß schaumig pürieren.

Für den Aperitif:

1 Zitrone, Zesten
75 ml junger weißer Portwein
150 ml Tonic Water mit Zitrus-Nuancen
2 Zweige Rosmarin
2 große runde Eiswürfel

Portwein und Tonic Water vorsichtig verrühren.

Eiswürfel in ein kaltes Glas setzen, Glasrand mit Zitronenzeste einreiben, Cocktail einfüllen, zuletzt Zeste und Rosmarin in das Glas setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Aperitif in schicke Gläser füllen und servieren.



Romana Wilmsmann

Entenbrust mit Röstkartoffeln, gemischtem Gemüse und Preiselbeersauce & Johannisbeer-Spritz mit Gin und Thymian

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste mit Haut
Margarine, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, mit Küchenkrepp abtrocknen und die Haut von eventuellen Federkielen befreien. Haut kreuzförmig mit einem scharfen Messer einschneiden, das Fleisch darunter nicht verletzen. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

In einer Pfanne die Margarine auf mittlerer Temperatur erhitzen, die Entenbrüste darin mit der Hautseite nach unten 4 Minuten anbraten. Wenden und von der anderen Seite auch 2 Minuten anbraten.

Entenbrüste mit der Haut nach Oben in eine Form geben und für 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend einige Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Kartoffeln:

6 mittelgroße Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln halbieren und in einen Topf geben. Salzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln kochen bis sie gar sind. Anschließend abgießen und in dem Entenfett auf hoher Temperatur einige Minuten anbraten.

Rosmarin klein schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

1 kleine Zucchini
1 rote Paprika
5 weiße Champignons
1 Zwiebel
2 EL Margarine
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini und die Paprika waschen. Kerngehäuse der Paprika entfernen und die Paprika in Streifen schneiden. Zucchini längs halbieren und schräg in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, die Schale entfernen und auch in Scheiben schneiden. Champignons putzen, den Stiel kürzen und auch in Scheiben schneiden. Margarine in einer Pfanne auf hoher Temperatur erhitzen und die Champignons und die Zwiebel braten. Danach die Zucchini und die Paprika dazugeben und alles für ca. 5 Minuten anbraten. Gelegentlich schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

2 EL Wild-Preiselbeeren im Glas
1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin
3 Zweig Thymian
100 ml Rotwein
1 TL Margarine
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit der Margarine auf hoher Temperatur kurz glasig andünsten. Rosmarin und Thymian dazu geben. Mit Rotwein ablöschen und die Preiselbeeren dazu geben. Alles für 10 Minuten einkochen lassen. Thymian und Rosmarin entfernen. Anschließend mit dem Stabmixer kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Aperitif: Alle Zutaten, bis auf den Thymian, mischen und die Eiswürfel dazugeben.
16 cl Johannisbeernektar Thymianzweig waschen und mit in das Glas geben. Erst kurz vor dem
4 cl Gin Servieren fertig stellen.
8 cl Sekt
8 cl Sprudelwasser
2 Zweige Thymian
6 Eiswürfel

Das Gericht auf Tellern anrichten, Aperitif in schicke Gläser füllen und servieren.



Kevin Stranner

Surf & Turf: Rinderfilet und Garnelen mit Jakobsmuschel-Ceviche, Kartoffel-Parmesantaler, Prinzessbohnen im Speckmantel und Sauce béarnaise & Gin Rosé

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf & Turf:

2 Rinderfilets à 200 g
 4 Riesengarnelen, ohne Kopf entdarnt
 2 Jakobsmuscheln
 1 Knolle Knoblauch
 ½ rote Chilischote
 1 walnussgroßes Stück Ingwer
 2 Limetten, Abrieb & Saft
 Butter, zum Braten
 Butterschmalz, zum Braten
 4 EL Ponzusauce
 2 EL Sweet Chili Sauce
 ½ Bund Koriander
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Chilischote, Koriander und Ingwer klein schneiden und zusammen mit dem Abrieb einer halben Limette, dem Saft beider Limetten, 2 EL Ponzusauce, Zucker, einer Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Sud durchsieben, Jakobsmuscheln in feine Scheiben schneiden und für 3 Minuten im Sud ziehen lassen.

Rinderfilet mit Garn umbinden, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets in die Pfanne geben und von beiden Seiten 1 Minute scharf anbraten. Nach dem Wenden Knoblauch, Rosmarin, Thymian und etwas Butter hinzugeben. Nun die Steaks für ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Garnelen salzen und pfeffern und ebenfalls scharf anbraten, kurz bevor sie gar sind, die Sweet Chili Sauce mit dem Rest Ponzusauce in die Pfanne geben und die Garnelen darin gar ziehen lassen.

Für den Kartoffel-Parmesantaler:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Ei
 100 g Parmesan
 Butterschmalz, zum Braten
 50 g Mehl
 50 g Panko
 Muskatnuss, zum Reiben
 2 EL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser salzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser weichkochen, danach abgießen und abtropfen lassen. Mehl mit Panko, Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Sobald die Kartoffelmasse etwas abgekühlt ist, Parmesan und das Mehlgemisch zusammen mit dem Ei unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und Masse in der Pfanne dünn verteilen und von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend mit einem kleinen Servierring Taler ausstechen.

Für die Prinzessbohnen:

100 g Prinzessbohnen
 6 dünne Scheiben Speck
 Salz, aus der Mühle
 500 g Eiswürfel

Wasser salzen, zum Kochen bringen und Bohnen kurz darin blanchieren. Bohnen aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Je 5 Bohnen in eine Scheibe Speck einwickeln, und in einer Pfanne rundherum anbraten.

Für die Blitz-Sauce-béarnaise:

- ½ Limette, Saft
- 200 g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 2 Zweige Estragon
- 2 Zweige Kerbel
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Estragon-Blättchen und Kerbel abzupfen mit der Petersilie fein hacken. Eier trennen und Eigelbe, Weißweinessig, etwas Limettensaft, 1 Prise Salz, Crème fraîche und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer glatt pürieren. Butter kurz aufkochen, langsam zur Eimasse gießen, dabei die ganze Zeit den Stabmixer laufen lassen. Mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen. Estragon, Kerbel und Petersilie unterrühren.

Für den Aperitif:

- 1 Limette, Abrieb
- 8 cl Gin mit rosa Farbe
- 20 cl Rosé
- 1 Flasche Yuzu Tonic, zum Auffüllen
- 4 cl Agavendicksaft
- 4 cl Limettensaft
- 6 kleine Eiswürfel

Eis in einen Shaker geben. Gin, Limettensaft und Agavensaft im Shaker 30 Sekunden schütteln und in ein Glas füllen. Wein hinzugeben und rühren. Mit Tonic Water auffüllen und erneut vorsichtig rühren. Mit Limettenzeste servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Aperitif in schicke Gläser füllen und servieren.



Eismeergarnelen sind laut WWF nur aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Januar 2024*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada (Reusen, Fallen)

Tropische Garnelen:

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa Aquakultur (Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie)

Jakobsmuscheln sind laut WWF nur aus folgendem Gebiet zu empfehlen (*Stand Januar 2024*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich (mit der Hand gesammelt)

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Februar 2024** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Vegane Schokoladen-Mousse

Zutaten für zwei Personen

Für die Mousse:

150 g vegane Zartbitterkuvertüre, 60 %
 160 ml Kichererbsenwasser aus Dose
 8 g veganes Sahnesteif
 40 g Puderzucker

Die Kuvertüre hacken, über dem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Kichererbsenwasser mit dem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebten Puderzucker und Sahnesteif dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse steif ist. Stück für Stück vorsichtig unter die abgekühlte Kuvertüre ziehen. Kurz in das Gefrierfach geben. Bei mehr Zeit als 35 Minuten im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.



**PROFI
TIPP**

Sollte die geschmolzene Kuvertüre noch zu heiß sein, einfach auf einem Eisbad kalt rühren. Dabei aufpassen, denn sie könnte zu schnell wieder fest werden.

Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeeren
 3 EL Puderzucker
 Kakaopulver, zum Bestreuen
 Gelbe Blüten, zur Garnitur
 Eiswürfelwasser

Aus einem Backpapier eine Tüte bauen. Etwas Kuvertüre hineingeben und in die Spitze ein kleines Loch schneiden. Kleine Äste oder ein Herz in Eiswasser damit spritzen, herausnehmen, in Kakaopulver wälzen und als Garnitur verwenden.

Preiselbeeren mit Puderzucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.