

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Nelson Müller

2009-2015

90 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Basilikum-Risotto	2
Prinzessinnen-Püree	2
Rahm-Spinat	2
Wirsing-Rahm	3
Dessert	5
Bratapfel mit Sternanis-Eis und Vanille-Soße	6
Bread-and-Butter-Pudding mit Whisky-Eis	7
Brie de Meaux mit Herbst-Trüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant	8
Curry-Wurst Pommes-Churros, Zimt-Parfait, rote Grütze	9
Eckball	10
Fötjes mit Zwetschgen und Portwein-Butter-Eis	11
Gebackene Erdbeeren mit Vanille-Soße	12
Karamellisierter Topfen-Crêpe mit Beeren-Ragout	12
Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Ananas-Chutney	13
Lebkuchen mit Punsch-Eis und eingelegten Pflaumen	14
Mille-feuille von Mascarpone, Himbeeren, Waldmeister-Sorbet	15
Potpourri von der Cru-Virunga-Congo-Schokolade	16
Rahm-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster	17
Saturn von Bitterschoko, Ananas-Sorbet, Sternanis-Eis	18
Fisch	21
Cannelloni vom Bach-Saibling mit Tintenfisch-Bolognese	22
Dorade, Bärlauch-Kruste, Paprika-Schaum, Löwenzahn-Salat	23

Futomaki von Lachs und Steinbutt	24
Gebackene Seezunge Müllerin-Art	25
Gefüllter Zander in Speckhaut	26
In der Speckhaut gebratenes Kabeljau-Filet	27
Konfiertes Bio-Ei, Red-King Lachs, Spinat, Bianchetti	28
Krosse Goldbrasse mit Linguine und Tintenfisch-Bolognese	29
Lachs-Filet mit Zuckerschoten und Kartoffel-Creme	30
Seeteufel mit dicken Bohnen und gerösteten Zwiebeln	31
Soufflierte Scholle mit mariniertem Spargel	31
Wolfsbarsch mit Basilikum-Risotto und Tomaten-Schaum	32
Zander-Roulade und Jakobsmuschel im Zucchini-Mantel	33
Geflügel	35
Barbarie-Enten-Brust mit Pfeffer-Soße, Kohlrabi-Strudel	36
Enten-Brust, Vanille-Möhren, Kartoffel-Schalotten-Püree	37
Entenbrust, Rhabarber, Frühling-Wirsing, Kresse-Rösti	38
Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Couscous und Erdnuss-Soße	39
Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Couscous-Salat, Erdnuss-Soße	40
Kikok-Hähnchen mit Graupen-Risotto und Morchel-Soße	41
Lackierte Enten-Brust mit Rahmkohlrabi, Rhabarber-Chutney	42
Mais-Hähnchen-Brust, Kürbis-Chutney, Feld-Salat	43
Hack	45
Lamm-Buletten auf Bohnen-Püree und Ziegen-Frischkäse	46
Müller-Burger	46
Schwäbische Maultaschen mit Kalb-Hack, Morchel-Rahm-Soße	47
Innereien	49
Apfel-Cox Orange mit Trüffel und Gänse-Stopf-Leber	50
Kalb	51
Gefülltes Kalb-Kotelett mit Schinken-Kartoffel-Püree	52
Kalb-Filet in Kerbel-Kruste mit Spargel-Röllchen	53
Ménage a trois aus Kalb-Filet mit Rahm-Spinat	54

Lamm	55
Lamm-Filet mit Bohnen, Paprika-Würfeln und Thymian-Rahm	56
Lamm-Rücken in der Mais-Kruste mit Speck-Bündchen	57
Lamm-Rücken mit Kartoffel-Saltimbocca, Ratatouille, Pesto	58
Tramezzini vom Lamm, Couscous, Bohnen und Thymian-Rahm	59
Meer	61
Gambas mit Prinzessinnen-Püree	62
Hummer Thermidor mit Soße-verte	63
Sieglinde auf drei Arten serviert mit Jakobsmuscheln	65
Weißer Gambas und Stubenküken	66
Rind	67
Rinder-Filet in der Mark-Kruste mit gebackenem Spargel	68
Rinder-Filet mit Pinienkern-Kruste, Safran-Risotto	69
Rinder-Paillarde mit gegrilltem Gemüse und Pesto	70
Rinder-Rücken mit Kohlrabi-Strudel und Baumpilzen	71
Zwiebel-Rostbraten mit Wurzel-Gemüse	72
Salat	73
Geräucherte Dorade mit Couscous und Aprikosen-Sorbet	74
Marinierter Spargel	75
Salat Hubertus mit Reh, Wachtel und Hase	76
Schwein	77
Gefülltes Schweine-Filet Drecksau	78
Lackiertes Schweine-Filet, Frühling-Gemüse, Kerbel-Butter	79
Schweine-Filet mit Dörripflaumen, Rosenkohl-Blättern	80
Soßen	81
Curry-Soße	82
Hummer-Soße	82
Morchel-Rahm-Soße	83

Suppen	85
Erbsensamt-Süppchen mit Hühnchen-Wan Tan	86
Geräucherter Saibling, Orangen-Kardamom-Suppe, Kaviar	87
Pichelsteiner Eintopf mit Tafelspitz und Spitzkohl	88
Steckrüben-Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel	89
Vegetarisch	91
Auberginen-Feta-Röllchen mit Tomaten-Würfeln, Couscous	92
Marinierter Spargel-Salat mit gebackenen Wachtel-Eiern	93
Offene Lasagne mit Gemüse und Pfirsich	94
Verschiedenes	95
Pesto	96
Vorspeisen	97
Gerapptes Surf-and-Turf	98
Himmel-und-Äd mit getränktem Bauernbrot	100
Lachs-Variation mit Blinis, Sauer-Rahm und Kaviar	101
Törtchen von Räucher-Forelle, marinierter Spargel	102
Variationen vom schottischen Wild-Lachs mit Reibekuchen	103
Variationen von Krusten-Tieren	104
Wild	105
Reh-Medaillons mit Steinpilzen und Sellerie-Püree	106
Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße, Walnuss-Spätzle	107
Reh-Rücken mit Pumpernickel-Honig-Kruste, Wirsingrahm	108
Reh-Rücken mit Spätzle, Birne und Preiselbeeren	109
Wachtel-Brust und -Keule, Bärlauch-Graupen, Morchelrahm	110
Wurst-Schinken	113
Bratwurst-Saltimbocca, Couscous-Salat, Minzjoghurt	114
Dreierlei von der Blutwurst auf Linsen-Salat	115
Gefüllte Salsiccia mit Aprikosen und grünem Spargel	116
Index	117

Beilagen

Basilikum-Risotto

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	50 g Risottoreis
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	100 g Parmesan
1 EL Pesto	1 Bund Basilikum	Frittierfett
Sahne, geschlagen		

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und einem Schuss Brühe ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und Zugabe der restlichen Brühe so lange kochen, bis er weich, aber innen noch al dente ist. Den geriebenen Parmesan und Pesto unterrühren und mit geschlagener Sahne verfeinern. Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in 160 Grad heißem Fettbad knusprig frittieren, auf ein Küchenpapier geben und leicht salzen. Die frittierten Blätter zum Garnieren verwenden.

Nelson Müller am 13. Januar 2012

Prinzessinnen-Püree

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Rote-Bete-Saft	Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen und gar kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen. Butter und Rote-Bete-Saft unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nelson Müller am 30. Juli 2010

Rahm-Spinat

Für 4 Personen

1 l Sahne	2 kg Blattspinat	2 Schalotten
50 g Butter	1 Knoblauchzehe	Olivienöl
Muskat, Pfeffer, Salz		

Die Sahne reduzieren lassen bis sie sehr dickflüssig ist. Den Spinat von den Stielen befreien und anschließend gründlich waschen. Einen Topf mit Olivienöl erhitzen und den Spinat mit fein geschnittenen Schalotten dazu geben. Eventuell mit etwas Brühe ablöschen, mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken. Den Spinat ein wenig durch hacken und in die Sahnereduktion geben.

Tipp:

Waschen Sie den Spinat unbedingt so lange, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist. Lassen Sie das Öl ruhig ein wenig heißer werden als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

Nelson Müller am 11. Februar 2011

Wirsing-Rahm

Für zwei Personen

50 g Speckwürfel	500 g Wirsing	2 Schalotten
50 g Butter	200 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Prise Stärke	Salz, Pfeffer	

Die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Speck- und Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Sahne und der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen.

Nelson Müller am 21. Januar 2015

Dessert

Bratapfel mit Sternanis-Eis und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

1 Boskoop-Apfel	80 g Marzipanrohmasse	5 g Mandelstifte
1 EL Rosinen	1 EL Rum	1 EL Puderzucker

Für das Sternaniseis:

500 ml Sahne	1 Vanilleschote	7 Eier
4 Stück Sternanis	40 ml Anislikör	60 g Zucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Mandelstifte, Rosinen, Rum und Puderzucker zu einer Masse verkneten und in den Apfel füllen. Die gefüllten Äpfel im Ofen für etwa 20 Minuten backen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen. Die heiße Sahne nach und nach dazu geben und verrühren. In eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zu einer Rose abziehen. Durch ein Sieb passieren. Die eine Hälfte für die Sauce beiseite stellen und die andere mit Anislikör und Sternanis vermischen, etwas ziehen lassen, nochmals passieren und in der Eismaschine frieren lassen.

Den Bratapfel mit Sternaniseis und Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren

Nelson Müller am 27. November 2015

Bread-and-Butter-Pudding mit Whisky-Eis

Für 4 Personen

Pudding:

1 l Sahne	200 ml Milch	3 Vanilleschote
9 Eier	150 g Zucker	1 Rosinenbrioche, vom Vortag
Whisky, Blended Scotch	Datteln, getrocknet in Whisky	Aprikosen, getrocknet in Whisky
Feigen, getrocknet in Whisky		

Whisky-Eis:

300 ml Sahne	700 ml Milch	75 g Zucker
6 Eier	100 g Milkschokolade	3 EL Kastanienhonig
50 ml Whisky	100 ml Whiskylikör	

Hippenringe:

1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier
60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen	60 g Mehl
1 Vanilleschote	Blattgold	Salz

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Pudding:

Die Sahne und Milch in einen Topf geben und die angeschnittenen Vanilleschoten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Währenddessen die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Etwa 30 Milliliter der Vanillesahne entnehmen und beiseite stellen. Dann das Milch-Sahnegemisch vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Das Brioche von seiner Rinde befreien, das Innere in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel kurz in die bei Seite gestellte Vanillesahne eintauchen und dann mit etwas Whisky marinieren. Die Datteln, Aprikosen und Feigen in eine schmale Edelstahl-Terrinenform schichten. Die Terrinenform mit der Eimasse auffüllen und circa 40 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Whisky-Eis:

Die Sahne und Milch aufkochen. Währenddessen den Zucker und die Eigelb schaumig miteinander aufschlagen. Dies mit der Sahnemilch vermengen und zur Rose abziehen. Danach wird die Milkschokolade darin aufgelöst. Mit Honig, Whisky und Whiskylikör abschmecken. Kalt rühren und in der Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippenringe:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Vanillemark, Salz und Orangen- und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in Ringform (zum Beispiel um eine gerade, kleine gefettete Espressotasse gewickelt) auslegen und im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Zum besonderen Anlass der Trauung von Kate und William werden die Hippenringe mit Blattgold belegt. Den Bread-and-Butter-Pudding portionsweise auf einem Teller anrichten, das Whisky-Eis dazu geben und mit den Hippen(e)ringen dekorieren.

Tipp:

Die getrockneten Früchte sollten bereits am Vortag mit etwas Zitronenabrieb und dem Whisky mariniert und luftdicht gelagert worden sein.

Nelson Müller am 29. April 2011

Brie de Meaux mit Herbst-Trüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant

Für 4 Personen

Brie:

50 g Herbsttrüffel	100 g Mascarpone	6 cl Trüffelöl
0,5 Brietorte	Salz	Pfeffer

Feigen-Walnuss-Krokant:

200 g Zucker	100 g Walnüsse	5 Feigen, groß
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	10 cl Grenadinesirup

Portweinsabayone:

1 Orange, unbehandelt	100 ml Portwein	50 ml Apfelsaft
2 Eier	100 g Zucker	

Anrichten:

Rucola	Friséesalat	Radicchio
Kerbel	Schnittlauch	Balsamico, alt

Brie:

Den Trüffel fein würfeln. Mascarpone steif schlagen und den gewürfelten Trüffel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken. Die Brietorte halbieren und mit der Trüffelmasse füllen, anschließend in einer Frischhaltefolie fest einpacken und kalt stellen.

Feigen-Walnuss-Krokant:

100 Gramm Zucker karamellisieren lassen, die gehackten Walnüsse dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Masse dünn auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und anschließend grob hacken. Die Feigen putzen, schälen und mit dem restlichen Zucker, Rot- und Portwein und dem Grenadinesirup in einem Topf bis zur Marmelade einkochen. Anschließend abkühlen lassen. Die Walnüsse mit der Marmelade vermengen.

Portweinsabayone:

Die Schale der Orange abreiben. Den Portwein mit dem Apfelsaft und dem Orangenabrieb in einem Topf aufkochen und auf circa 60 Milliliter reduzieren lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Portweinreduktion dazu geben und auf einem Wasserbad aufschlagen.

Anrichten:

Den Käse aufschneiden und mit dem Salat und den Kräutern auf Teller geben. Die Sabayone dazugeben und mit altem Balsamico garnieren.

Tipp:

Dazu passen getrocknete Apfelchips.

Nelson Müller am 26. November 2010

Curry-Wurst Pommes-Churros, Zimt-Parfait, rote Grütze

Für 4 Personen

Pommes-Churros:

175 ml Wasser	55 g Butter	100 g Mehl
1 TL Zucker	3 Eier	Puderzucker
Vanillezucker	Frittierfett	

Rote Grütze:

400 g Zucker	400 ml Rotwein	2 Nelken
1 Orange, unbehandelt	400 g Stärke	1 kg Beeren

Zimtparfait:

3 Eier	100 g Zucker	1 TL Zimt, gemahlen
2 EL Whisky	250 g Sahne	

Churros:

Wasser und gewürfelte Butter zum Kochen bringen. Mehl und Zucker einrühren bis ein Brandteig entsteht. Anschließend die Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit einer glatten Tülle in eine Friteuse oder einer tiefen Pfanne bei circa 180 Grad frittieren. Dabei circa fünf Zentimeter dicke „Pommes“ formen, indem man den Teig jeweils mit einem scharfen Messer an der Tülle abschneidet. Ungefähr drei Minuten frittieren, bis die Teile goldbraun sind, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Zum Schluss die Churros dick mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestäuben und heiß servieren.

Rote Grütze:

Aus der Orange zwei Scheiben Schale heraus schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Beeren geben und gegebenenfalls pürieren und passieren.

Zimtparfait:

Eigelb und Zucker etwa zehn Minuten schlagen, bis die Masse ganz hell und cremig wird. Zimt und Whisky unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Zimtcreme ziehen. In sechs Förmchen oder Tassen füllen. Für mindestens vier Stunden – besser über Nacht – in die Gefriertruhe stellen. Die frittierten Churros in einer Pommesschale anrichten. Das Parfait in wurstähnliche Stücke schneiden, formen und dazu legen. Anschließend die rote Soße darüber geben und mit Pommesgabeln servieren.

Tipp:

Wer Pommes rot-weiß mag, der reiche zu den Churros eine Vanillesoße. Nach Geschmack mit etwas Goldstaub bestreuen.

Nelson Müller am 05. März 2010

Eckball

Für vier Personen

Mousse au Chocolat:

2 Eier	0,5 Schote Vanille	240 g Kuvertüre, weiß
1,5 – 2 Blatt Gelatine	2 cl Orangenlikör	350 g Sahne

Sablé:

130 g Butter	100 g Puderzucker	50 g Eigelb
240 g Mehl	12 g Kakao	

Maltodextrin:

1 Schote Vanille	270 ml Öl	50 g Zucker
105 g Maltosec		

Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
Vanille, Salz		

Eis:

400 ml Milch	600 ml Sahne	230 g Zucker
260 g Eigelb	200 g Kuvertüre, dunkel	

Dekoration:

Honey Cress	Lemon Cress	Atsina Cress
-------------	-------------	--------------

Mousse au Chocolat: Ein Ei mit einem Eigelb und dem Mark der Vanilleschote steif schlagen und kalt stellen. Im Wasserbad die Kuvertüre zergehen lassen. Die Gelatine einweichen, in Orangenlikör auflösen und zu der Eimasse geben, dann das Ganze passieren. Jetzt die Eimasse zu der Kuvertüremilch geben und in kaltem Wasserbad kalt schlagen. Wenn die Masse abgekühlt ist, nach und nach die steif geschlagene Sahne unterheben. In eine Form oder den vorgesehenen Teller geben, abdecken und bis zum Anrichten kalt stellen. Den Backofen auf 165 Grad vorheizen. Sablé: Butter, Puderzucker, Eigelb, Mehl und Kakao gut miteinander vermischen und anschließend auf einem Blech ausrollen. Dieses im vorgeheizten Backofen circa acht bis zehn Minuten backen. Die Masse anschließend auskühlen lassen und bröseln.

Maltodextrin: Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Öl und dem Zucker vermischen. Anschließend das Maltosec hinzu geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippengebäck: Für die Hippenflagge Eier, Zucker, Butter, Mehl, Abrieb der Zitrone und Orange und jeweils etwas Vanille und Salz miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Form auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind.

Eis: Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Den Zucker so lange mit der Milch und Sahne verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Jetzt das Eigelb unterrühren und anschließend die gesamte Masse in die Eismaschine geben. Die Kuvertüre auflösen und kurz bevor die Eismasse fertig gefroren ist, die flüssige Kuvertüre in die Masse hineinlaufen lassen.

Dekoration: Das weiße Mousse in tiefe Teller füllen, darauf die Sablé-Brösel geben. Die verschiedenen Kresse-Sorten dicht auf das Schokoladenbeet „pflanzen“. Jetzt mithilfe eines Lineals eine Maltodextrin-„Eckmarkierung“ auf den Teller streuen. Die Hippenflagge einsetzen und eine Nocke Eis als Eckball dazugeben.

Nelson Müller am 01. Juni 2012

Fötjes mit Zwetschgen und Portwein-Butter-Eis

Für 4 Personen

Fötjes:

250 g Mehl	15 g Hefe	500 ml Milch, lauwarm
2 Eier	50 g Butter, geschmolzen	Salz

Grießkrapfen:

0,5 Zitrone, unbehandelt	250 g Buttermilch	4 EL Zucker
120 g Butter	1 Schote Vanille	180 g Grieß
6 Eier	4 EL Zucker	

Zwetschgen:

1 EL Speisestärke	200 g Zucker	200 ml Rotwein
2 Nelken	1 Stange Zimt	0,5 Orange, unbehandelt
5 Zwetschgen		

Portweinbuttereis:

300 ml Portwein	300 ml Rotwein	0,5 Schote Vanille
50 g Zucker	2 Eier	50 g Butter, kalt
Glühweingewürz		

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Fötjes:

Das Mehl in eine tiefe Schale geben. Die Hefe in etwas lauwärmer Milch auflösen. Einen Teil des Mehls mit der aufgelösten Hefe vermengen und 15 Minuten gehen lassen. Dann die Eier, die restliche Milch, Salz und geschmolzene Butter hinzugeben und einen geschmeidigen Teig durch tüchtiges Schlagen herstellen. Den Teig ein bis eineinhalb Stunden im vorgeheizten Backofen gehen lassen, dann kleine Kuchen in der Fötjespfanne ausbacken.

Grießkrapfen:

Die Eier trennen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Milch, Zucker, Butter, Vanille und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß langsam einstreuen und unter ständigem Rühren leicht kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. In die warme Masse die Eigelbe unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse unterheben. Die Krapfen bei 160 Grad in der Friteuse ausbacken.

Zwetschgen:

Die Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Die Orange in Scheiben schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Zwetschgen geben.

Portweinbuttereis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter einmischen. Mit etwas Glühweingewürz abschmecken. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Tipp:

Die Fötjes kann man auch mit Backpulver zubereiten; dann braucht der Teig aber nicht zu gehen.

Nelson Müller am 12. November 2010

Gebackene Erdbeeren mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	19 Eier	2 Vanilleschoten
125 g Puderzucker	175 g Mehl	225 g Zucker
500 ml Sahne	1000 ml Milch	1 Prise Salz
Pflanzenöl		

Vier Eier aufschlagen und trennen. Das Mehl mit den Eigelben, der Hälfte der Milch, Salz und dem Mark einer Vanilleschote vermengen und quellen lassen. Das Eiweiß zu dem Puderzucker geben und steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse geben. Die Erdbeeren waschen, am Grün anfassen und vorsichtig in den Teig tauchen. Das Pflanzenöl erhitzen und die Erdbeeren darin frittieren. Für den Vanilleschaum neun Eier trennen. Sechs ganze Eier mit den Eigelben und mit der Hälfte des Zuckers über dem Wasserbad schaumig schlagen. Nebenbei die Milch, die Sahne und den restlichen Zucker zum Kochen bringen. Dieses zu der Eimasse geben und weiter schlagen. Die Erdbeeren abtropfen, mit Puderzucker bestreuen, neben der Vanillesoße anrichten und servieren.

Nelson Müller am 04. Mai 2012

Karamellisierter Topfen-Crêpe mit Beeren-Ragout

Für 2 Personen

200 g Blaubeeren	1 unbehandelte Orange	1 Vanilleschote
2 Nelken	4 Eier	500 g Magerquark
50 g Butter	150 g Mehl	300 ml Milch
200 ml trockner Rotwein	1 EL Weinbrand	20 g Puderzucker
200 g Zucker	50 g brauner Zucker	20 g Stärke

Für den Crepeteig das Mehl und die Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Die Eier, den Puderzucker und den Weinbrand unterrühren. Anschließend 40 Gramm Butter schmelzen, dazugeben und den Teig ruhen lassen. Die Crepepfannen erhitzen, die übrige Butter darin zergehen lassen und darin dünne Pfannkuchen ausbacken. Für die Quarkcreme den Magerquark etwas ausdrücken. Die Schale der Orange abreiben, anschließend halbieren, zwei Scheiben abschneiden und aus dem Rest etwas Saft heraus pressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Schalenabrieb, das Vanillemark und 100 Gramm Zucker mit dem ausgedrückten Quark vermengen. Die Quarkmasse auf die Crepes geben, diese einrollen, mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Den übrigen Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, die Nelken sowie die beiden Orangenscheiben dazugeben und mit der Stärke binden. Abschließend die Rotweinsmischung über die Beeren geben und geringfügig pürieren. Den Topfencrepe mit dem Beerenragout auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010

Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Ananas-Chutney

Für 2 Personen

250 g reife Ananas	1 Vanilleschote	140 g Butter
100 g Kuvertüre	40 g Mehl	1 EL Speisestärke
3 Eier	220 g Zucker	50 ml trockener Weißwein
50 ml Ananassaft		

Den Backofen auf 160 Grad Grillfunktion vorheizen. 120 Gramm Zucker mit den Eiern aufschlagen. Die Kuvertüre mit der Butter zusammen zerlassen und unter die Eiermischung rühren. Anschließend das Mehl hineingeben und unterheben. Anschließend in gebutterte und bemehlte Formen geben und für zehn Minuten backen. Die Speisestärke in Wasser auflösen. Die Ananas schälen, entstrunken und etwa 250 Gramm in kleine Würfel schneiden. 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Weißwein und dem Ananassaft ablöschen. Das Ganze so lange köcheln lassen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Anschließend mit der Stärke binden und die Ananaswürfel hinzugeben und nochmals alles aufkochen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Hälfte das Chutney parfümieren. Den Schokoladenkuchen mit dem Ananas-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Februar 2012

Lebkuchen mit Punsch-Eis und eingelegten Pflaumen

Für 4 Personen

Lebkuchen:

1 Paket Nüsse, gehackt	0,5 Tüte Rosinen	1 Glas Kirschen
0,5 Paket Honigkuchen	325 g Butter	325 g Zucker
325 g Eier	300 g Mehl	0,5 Paket Backpulver
100 g Kuvertüre, flüssig	Lebkuchengewürz	

Eingelegte Pflaumen:

5 Pflaumen	200 ml Rotwein	200 g Zucker
1 Ei	2 Nelken	1 Stange Zimt
0,5 Orange, unbehandelt	Speisestärke	

Eis:

300 ml Portwein	200 ml Rotwein	50 g Zucker
50 g Butter	0,5 Schote Vanille	2 Eier
Glühweingewürz		

Anrichten:

Kuvertüre, dunkel	Puderzucker
-------------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lebkuchen:

Die Nüsse, Rosinen und den Honigkuchen zusammen mit den Kirschen und dem Kirschsafte zwei Stunden einlegen. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter und den Zucker langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Dann das Mehl und das Backpulver einrühren. Die Schokolade schmelzen und etwas erkalten lassen. Danach einrühren. Zum Schluss das Lebkuchengewürz und die eingelegten Zutaten hinzufügen. Die Masse im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen.

Eingelegte Pflaumen:

Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Zwei Streifen Schale der Orange heraus-schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangen-scheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Pflaumen geben.

Eis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Glühweinge-würz, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter ein mixen. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Nelson Müller am 25. November 2011

Mille-feuille von Mascarpone, Himbeeren, Waldmeister-Sorbet

Für 4 Personen

Orangenblätter:

1 Orange, unbehandelt 100 g Mandeln, gehackt 100 g Zucker
30 g Mehl 50 g Butter, flüssig

Mascarpone Crème:

0,5 Zitrone 100 g Zucker 0,5 Vanilleschote
2 Eier 170 g Mascarpone 2 Blatt Gelatine
300 g Sahne

Waldmeistersorbet:

750 ml Weißwein 250 ml Läuterzucker 1 Bund Waldmeister
6 Blatt Gelatine 60 g Glucose 2 Schalen Himbeeren

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Orangenblätter:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Mandeln, Zucker, Mehl, Butter und Orangensaft- und Abrieb miteinander verrühren und kalt stellen. Anschließend kleine Kügelchen daraus formen und auf einer Backmatte oder auf Backpapier im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Wichtig ist, die Kügelchen relativ weit auseinander zu legen, da sie beim Backen stark auseinander laufen.

Mascarpone Crème:

Zitronensaft auspressen. Den Zucker mit dem Mark der Vanilleschote und dem Eigelb im warmen Wasserbad zu einer Crème aufschlagen. Mascarpone mit Zitronensaft und der Ei-Crème verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, erwärmen und unter die Mascarponecreme ziehen. Zum Schluss die Sahne schlagen und ebenfalls unterheben. Im Kühlschrank mindestens fünf Stunden abkühlen lassen.

Waldmeistersorbet:

Den Weißwein und den Läuterzucker zum kochen bringen. Dann den Waldmeister in den kochenden Sud geben und vier Minuten ziehen lassen. Das Ganze durch einen Kaffeefilter passieren. Anschließend die eingeweichte Gelatine und Glucose zugeben und in der Eismaschine frieren. Für das Mille-feuille die Mascarponecreme abwechselnd mit den Himbeeren und den Orangenblättern schichten. Das Sorbet dazu anrichten und nach Belieben garnieren.

Nelson Müller am 17. Juni 2011

Potpourri von der Cru-Virunga-Congo-Schokolade

Für vier Personen

Schokoladen-Mousse:

200 g Kuvertüre, 70 – 75%	500 ml Schlagsahne	3 Eier
25 g Zucker	4 cl Schokoladenlikör	

Schokoladenschwamm:

100 ml Milch	70 g Zucker	15 g Kakaopulver
10 g Kuvertüre, dunkel	30 g Mehl	4 Eier
Salz		

Exotischer Fruchtsalat:

1 Kiwi	1 Mango, klein	6 Physalis
0,25 Ananas	0,5 Limette	Puderzucker
Kokosnusslikör		

Kokoseis:

8 Eier	500 ml Milch	500 ml Sahne
200 g Zucker	6 cl Kokosnusslikör	

Weinteig für Trüffel:

2 Eier	250 g Mehl	40 g Butter, flüssig
20 g Zucker	250 ml Weißwein	Salz

Schokoladentrüffel:

200 ml Sahne	400 g Kuvertüre, zartbitter	200 g Milchkuvertüre
50 ml Rum	1 Schote Vanille	60 g Kakaopulver
Öl		

Passionsfruchtganache:

30 g Schokolade, 70 – 75%	8 ml Wasser	17 g Passionsfruchtmark
50 g Nappage		

Schokoladen-Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und die Sahne schlagen. Ein Ei und zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem Schokoladenlikör zur Rose abziehen, die geschmolzene Kuvertüre zugeben und kalt schlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schokoladenschwamm:

Die Milch mit 20 Gramm Zucker, dem Kakaopulver und der Kuvertüre erwärmen und in einem Mixer mit Heizfunktion mit dem Mehl, den Eiern, dem restlichen Zucker und etwas Salz mixen. Die Masse in eine Siphonflasche füllen. Zwei Patronen darauf geben und vier Stunden kaltstellen. In Plastikbecher halbvoll abfüllen und circa 60 Sekunden in der Mikrowelle backen.

Exotischer Fruchtsalat:

Kiwi, Mango, Physalis und Ananas in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, etwas Puderzucker und Kokosnusslikör marinieren.

Kokoseis:

Acht Eiweiße, Milch, Sahne, Zucker und Kokosnusslikör zusammen in die Eismaschine geben und gefrieren.

Weinteig für gebackene Trüffel:

Zwei Eigelbe mit dem Mehl, der flüssigen Butter, dem Zucker, Weißwein und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Schokoladentrüffel:

Die Sahne mit der Kuvertüre, Milchkuvertüre, Rum und dem Mark der Vanilleschote erwärmen. Die Masse kalt stellen, kirschgroß abstechen und zu Kugeln rollen. In Kakaopulver wälzen und

kühl lagern. Kurz vor dem Anrichten durch den Weinteig ziehen und kurz in neutralem Öl ausbacken.

Schokoladen-Passionsfruchtganache:

Die Schokolade auf dem Wasserbad bei 45 Grad schmelzen lassen. Wasser, Passionsfruchtmark und Nappage aufkochen und auf die Schokolade emulgieren. Anschließend kalt stellen.

Nelson Müller am 30. November 2012

Rahm-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für 2 Personen

5 Zwetschgen	1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
4 Eier	1 EL Rosinen	1 EL Mandelblätter
50 g Mehl	250 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
1 EL Puderzucker	1 EL Speisestärke	2 Nelken
1 Zimtstange	1 EL Butterschmalz	100 ml Schlagsahne
10 ml Stroh-Rum	200 ml Rotwein	Salz

Die Zwetschgen putzen, halbieren und entkernen. Die Eier trennen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Orange in Scheiben schneiden. 200 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die Nelken, die Zimtstange und zwei Orangenscheiben mit hinein geben und einige Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser vermengen und die Rotwein-Zucker-Mischung damit abbinden. Die Nelken, den Zimt und die Orangenscheiben entfernen und den Sud über die Zwetschgen geben. Das Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Mehl mit der Sahne, dem Eigelb, dem Vanillezucker, dem Strohrum, einem Achtel des Zitronenabriebs und einer Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen. Anschließend die steifgeschlagene Eiklar-Zucker-Mischung unterheben. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rahmschmarrn darin ausbacken und dabei die Rosinen und die Mandelblätter darüber streuen. Den Rahmschmarrn mit einer Gabel in Stücke reißen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Rahmschmarrn mit dem Zwetschgenröster auf Desserttellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 10. September 2010

Saturn von Bitterschoko, Ananas-Sorbet, Sternanis-Eis

Für 4 Personen

Ausbackteig:

250 g Mehl	2 Eier	50 g Butter
250 ml Sekt	5 g Salz	50 g Puderzucker
50 g Kakao		

Ganache:

90 g Sahne	90 g Milch	200 g Schokolade, zartbitter
150 g Nougat	200 g Kuvertüre	200 g Haselnussgrieß
Schokoladenhohlkugeln	Frittierfett	

Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	1 Vanilleschote	Salz
Zitrone		

Sternaniseis:

0,25 ml Milch	0,25 ml Sahne	100 g Zucker
12 Sternanis	8 Eier	

Ananas-Confit:

1 Ananas, reif	1 Vanilleschote	200 g Zucker
100 ml Weißwein	Ananas-Saft	

Ausbackteig:

Mehl, Eigelb, Butter, Sekt, Salz und Kakaopulver miteinander vermengen und zehn Minuten quellen lassen. Dann das Eiweiß mit dem Puderzucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Ganache:

Die Sahne zusammen mit der Milch aufkochen, die Schokolade und das Nougat dazugeben. Wenn die Masse fast abgekühlt ist, in die Hohlkugeln füllen und kalt stellen. Die Hohlkugeln für das Ausbacken in geschmolzener Kuvertüre und anschließend in Haselnussgrieß wälzen. Durch den Ausbackteig ziehen und in der Fritteuse backen, bis es außen fest und innen flüssig ist. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippengebäck:

Die Schale der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Saturnringform auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Die Ringe später über die Kugeln stülpen.

Sternaniseis:

Milch und Sahne aufkochen und die Hälfte des Zuckers einrühren. Den Sternanis zufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen, die heiße Milch-Sahne-Zucker-Mischung dazugießen und kräftig schlagen. Die Schüssel in einen Topf mit siedendem Wasser stellen und rühren, bis die Masse dicklich wird („zur Rose abziehen“). Durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren. Zuvor die Anissterne herausnehmen, abspülen und für die Dekoration reservieren.

Ananas-Confit:

Das Ananas-Fleisch in kleine Würfelchen schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. Kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist und mit der angerührten Stärke binden. Die Ananaswürfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille würzen.

Tipp:

Zur Rose abziehen: Tauchen Sie einen Rührlöffel in die Masse, ziehen Sie ihn wieder heraus und pusten dann leicht auf den Löffelrücken. Entstehen Wellen, die nicht wieder in sich zusammenfallen und entfernt an Rosenblätter erinnern, hat die Crème die gewünschte Konsistenz.

Nelson Müller am 03. September 2010

Fisch

Cannelloni vom Bach-Saibling mit Tintenfisch-Bolognese

Für 4 Personen

Tintenfisch-Bolognese:

10 Tomaten, frisch	1 Flasche Tomatensaft	400 g Tintenfischtuben
2 Schalotten	2 Möhren	2 Zehen Knoblauch
2 Stangen Lauch	3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
50 g Butter	1 TL Zucker	1 Bund Basilikum
Chili	Pfeffer	Salz

Teig:

300 g Weizenmehl	3 Eier	5 EL Spinatmatte
5 EL Rotebetefarbe	Olivenöl	Salz

Lachsfarce:

200 g Lachs	100 g Sahne	60 g Eiklar
4 Saiblingfilets	Pfeffer	Salz

Tintenfisch-Bolognese:

Die Tomaten blanchieren, filetieren und würfeln. Die Tomaten fein hacken und samt dem Saft in einen Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Die Tintenfischtuben waschen, trocken tupfen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten, Möhren, und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tintenfischringe zusammen mit den Schalotten, Möhren, klein geschnittenen Lauch und dem Knoblauch in heißem Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Tomatensaft und den frischen Tomaten alles zusammen einkochen. Die Bolognese mit Butter, Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zucker abschmecken. Die Basilikumblätter abzupfen, zwei Drittel davon fein schneiden und zugeben, die restlichen Blätter zum Garnieren reservieren.

Teig:

100 Gramm Mehl, ein Ei, etwas Wasser, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. 100 Gramm Mehl, ein Ei, Spinatmatte, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Restliches Mehl, ein Ei, rote Bete-Farbe, etwas Olivenöl und Salz vermengen und ebenfalls zu einem Teig verkneten. Alle drei Teigsorten in feuchte Tücher einwickeln und im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen. Die drei Teigsorten mit etwas Mehl bestäuben und mit der Pastamaschine circa drei Millimeter dick ausrollen. Den roten und den grünen Teig zu Tagliatelle verarbeiten und in Streifen auf die weiße Nudelbahn legen. Den Italia-Teignoch mal durch die Pastamaschine drehen, um ihm Festigkeit zu geben.

Lachsfarce:

Den Lachs pürieren, mit Sahne weitermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiklar unterziehen. Die Farce auf die linke Seite des Nudelteiges geben. Das Saiblingfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf den mit Farce bestrichenen Nudelteig geben und zu einer Cannelloni einwickeln. In sprudelndem Wasser circa fünf Minuten kochen und mit der Bolognese anrichten.

Nelson Müller am 20. Mai 2011

Dorade, Bärlauch-Kruste, Paprika-Schaum, Löwenzahn-Salat

Für 2 Personen

2 Doradenfilets (ohne Haut)	1 rote Paprika	3 Schalotten
1 unbehandelte Limette	1 Bund Löwenzahn	1 Ei
500 g Panko Paniermehl	2 EL Tomatenmark	1 Glas Bärlauchpesto
50 g Butter	500 ml Sahne	1 EL süß-saure Chilisoße
100 ml trockener Weißwein	100 ml weißer Portwein	500 ml Fischfond
100 ml Gemüsefond	1 EL Estragonessig	100 ml Olivenöl
200 ml Pflanzenöl	2 EL Zucker	Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei mit etwas Bärlauchpesto verquirlen. Das Panko Paniermehl in eine Schüssel geben. Anschließend den Fisch nur von einer Seite in das Ei und danach in das Paniermehl tauchen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und darin den Fisch goldgelb anbraten und im Backofen warmstellen. Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Anschließend die Paprika halbieren, von den Kernen und den Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Schalotten und die Paprika anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und reduzieren. Das Ganze mit der Sahne auffüllen und pürieren. Die Limette halbieren, auspressen und etwas Saft auffangen. Anschließend die Soße mit dem Limettensaft, etwas Tomatenmark, der Chilisoße, etwas Paprikapulver und Salz und Pfeffer abschmecken. Den Löwenzahn putzen und die Enden abschneiden. Den Gemüsefond, den Portwein, den Estragonessig, das Olivenöl und das Pflanzenöl sowie den Zucker und das Salz zu einem Dressing verrühren, damit den Salat marinieren. Die Dorade mit dem Paprikaschaum und dem Löwenzahnsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2011

Futomaki von Lachs und Steinbutt

Für 4 Personen

Futomaki:

1 Lachsfilet	1 Steinbuttfilet	NoriAlgen-Blätter
Salz	Pfeffer	Butter

Muschelragout:

1 Pck. Miesmuscheln	1 Staude Sellerie	100 g Zwiebeln
1 Stange Lauch	150 g Möhren	250 ml Weißwein
Olivenöl		

Ragout:

1 Zucchini	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Staude Sellerie	250 ml Sahne
1 Limette	Safran	Stärke
Salz		

Futomaki:

Lachs und Steinbutt in circa zehn Zentimeter lange und circa fünf Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und übereinander auf ein Norialgenblatt legen. Die Roulade zunächst in sich und dann in gebutterter Alufolie fest eindrehen. In kochendem Wasser circa acht Minuten blanchieren.

Muschelragout:

Die Muscheln unter kaltem Wasser gründlich waschen, abbürsten und die Härte mit einem scharfen Messer entfernen. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Staudensellerie putzen. Vier Stängel Sellerie in feine Würfel schneiden. Den Rest des Selleries, Zwiebeln, Möhren und Lauch grob würfeln. Gesamtes Gemüse in heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anschwitzen. Die Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten garen. Danach den Muschelsud durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abgießen und in einem Behälter auffangen. Die geschlossenen Muscheln wegwerfen und bei den restlichen abgekühlten Muscheln das Fleisch aus der Schale auslösen.

Ragout:

Den Saft der Limette auspressen. Zucchini, Karotte, Lauch, Schalotte und Staudensellerie putzen und in Rauten schneiden und anschwitzen. Mit dem Muschelfond ablöschen und auffüllen. Kurz bevor das Gemüse gar wird, die Sahne hinzufügen und ebenfalls einmal aufkochen lassen. Mit Safran, Salz und Limettensaft abschmecken und leicht mit Stärke binden.

Nelson Müller am 20. November 2009

Gebackene Seezunge Müllerin-Art

Für 4 Personen

Seezunge:

350 g Lachsfilet	400 g Blattspinat, frisch	4 Seezungenfilets
200 g Weißbrotkrume	Fett, Sahne	Pfeffer, Salz

Spargel:

1 Bund Spargel, grün	Butter	Salz
----------------------	--------	------

Petersilienschaum:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 ml Sahne
Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Seezunge:

150 Gramm Lachsfilet in Würfel schneiden und kalt stellen. Anschließend mit einem Schuss Sahne zu einer Farce mixen. Mit Salz würzen. Den Spinat putzen und in sprudelndem Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und auf Küchentüchern abtropfen lassen. Die Seezunge von der Haut befreien und filetieren. Wenn nötig, etwas plattieren. Den restlichen Lachs in vier gleichmäßige, rechteckige Stücke schneiden. Dann die Seezungenfilets mit der Hautseite nach oben legen, mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit Farce bestreichen und mit blanchierten Spinatblättern belegen. Dann die ebenfalls gewürzten Lachsstücke darauf legen und die Filets einrollen. Das Röllchen nun von außen dünn mit Farce bestreichen und in der Weißbrotkrume panieren. In heißem Fett gold-gelb backen und anschließend für circa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Zum Anrichten einmal quer aufschneiden, so dass das Schnittbild schön zu erkennen ist.

Spargel:

Die Spargelstangen von unten ein wenig schälen, in sprudelndem Salzwasser blanchieren und mit Butter in einer Pfanne durchschwenken.

Petersilienschaum:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit zuvor klein gehackter Petersilie pürieren. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 07. Mai 2010

Gefüllter Zander in Speckhaut

Für 4 Personen

Zander:

1 Limone	4 Zander	10 Scheiben Speck
200 g Sauerkraut	Pfeffer	Salz

Linsen:

150 g Linsen	0,5 Schalotte	1 Scheibe Speck
Brühe	Tomatenmark	Balsamico
Pfeffer	Salz	

Traubensenschaum:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 ml Sahne
3 – 4 EL Traubensenf	Pfeffer	Salz

Dekoration:

1 Kartoffel, groß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zander:

Den Saft der Limone auspressen. Den Fisch in vier gleich große Stücke schneiden. Die Fischstücke auf der Hautseite gleichmäßig mit Speck belegen und eine Tasche hinein schneiden. Dann mit Sauerkraut füllen und von der Speckseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen fertig garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limonensaft würzen.

Linsen:

Die Linsen mit ungefähr der doppelten Menge Brühe sowie einer halben Schalotte und eventuell einer Scheibe Speck aufsetzen, und weich kochen lassen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark abschmecken.

Traubensenschaum:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren, mit der Sahne auffüllen und pürieren. Mit Limonensaft, Traubensenf und Salz und Pfeffer abschmecken.

Dekoration:

Die Kartoffel schälen und hauchdünn auf der Aufschnittmaschine aufschneiden. Anschließend in feine Streifen schneiden und bei 160 Grad knusprig frittieren.

Nelson Müller am 07. Oktober 2011

In der Speckhaut gebratenes Kabeljau-Filet

Für 4 Personen

Kabeljau:

4 Kabeljaufilets	200 g Bauchspeck	1 Bund Oregano
Butter	Öl	Salz
Pfeffer		

Brennnesselspinat:

1 Bund Blattspinat	1 Bund Brennnessel	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	Olivenöl	Brühe
Salz	Pfeffer	Muskat

Ananas:

1 Ananas	Calvados	Zucker, Öl
----------	----------	------------

Soße:

2 – 3 Schalotten	0,5 EL Mohn	1 Limone
Weißwein	Butter, kalt	Sahne
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kabeljau:

Den Fisch von der Haut befreien und an ihrer Stelle mit Speck belegen. Den Fisch in wenig Öl bei starker Hitze auf der Hautseite anbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Pfanne für circa vier Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und zu Ende garen. Kurz vor dem Servieren ein oder zwei Butterflocken, sowie den Oregano in die Pfanne geben.

Brennnesselspinat:

Den Spinat putzen und sorgfältig waschen und zusammen mit der ebenfalls gewaschenen Brennnessel in Olivenöl anschwitzen. Eine Schalotte in feine Würfel schneiden und ebenfalls mit anschwitzen. Gegebenenfalls mit etwas Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer, Muskat und Knoblauch abschmecken.

Ananas:

Die Ananas in feine Streifen schneiden und in Öl anbraten. Mit ein wenig Zucker bestreuen und einem Spritzer Calvados ablöschen, bis die Ananasstreifen karamellisieren.

Soße:

Schalotten schneiden und anschwitzen. Ein Stück des Kabeljaus kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit etwas Wasser auffüllen. Das Ganze reduzieren lassen bis fast nichts mehr von der Flüssigkeit vorhanden ist. Den Fisch vorsichtig entfernen und mit einem Schuss Sahne auffüllen. Die Soße nun einmal aufkochen lassen. Den Saft der Limone auspressen. Einen halben Esslöffel Mohn hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken und kurz vor dem Servieren mit ein wenig kalter Butter aufschäumen.

Nelson Müller am 16. April 2010

Konfiertes Bio-Ei, Red-King Lachs, Spinat, Bianchetti

Für 4 Personen

Trüffelsoße:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe	500 ml Sahne
3 EL Trüffelpaste	Pfeffer	Salz

Konfiertes Bio-Ei:

1 Flasche Olivenöl	4 Eier, Bio
--------------------	-------------

Rahmspinat:

2 kg Spinat	500 ml Sahne	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Lachs:

0,5 Zitrone	1 Seite Lachs, Red-King	50 ml Weißwein
50 ml Fischfond	50 g Kaviar	1 Knolle Bianchetti
Meersalz	Butter	

Trüffelsoße:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Mit Limonensaft, Trüffelpaste und Salz und Pfeffer abschmecken.

Konfiertes Bio-Ei:

Das Olivenöl in einer Sauteuse auf 50 Grad erhitzen. Die Eier trennen und die Eigelbe im Öl warm legen.

Rahmspinat:

Den Spinat putzen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend ausdrücken und entweder klein schneiden oder in einer Küchenmaschine fein durchlassen. Die Sahne reduzieren lassen und den Spinat damit glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Lachs:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lachs in Würfel schneiden (drei mal drei Zentimeter) mit etwas Butter, Fischfond, Zitronensaft und Weißwein vakuumieren und circa 15 Minuten bei 63 Grad im Wasserbad garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und kurz im Ofen warm legen. Mit Meersalz würzen und zum Anrichten mit Kaviar garnieren. Zum Anrichten den Spinat in die Mitte des Tellers geben. Darauf das konfierte Bio-Ei geben, die Lachswürfel außen rum verteilen. Die Trüffelsoße aufschäumen und nappieren. Zum Schluss den Trüffel darüber hobeln.

Nelson Müller am 16. September 2011

Krosse Goldbrasse mit Linguine und Tintenfisch-Bolognese

Für zwei Personen

1 Goldbrasse, circa 800 g	100 g Linguine	150 g kleine Tintenfische
2 Tomaten	8 Kirschtomaten am Strauch	10 g Möhren
10 g Sellerie	10 g Lauch	10 g Schalotten
3 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian	2 Stiele Basilikum
1 EL Tomatenmark	100 ml Tomatensaft	100 ml Weißwein
Butter	Olivenöl	Zitronenolivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen. Die Linguine in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Flossen der Brasse mit einer Schere abschneiden und den Fisch schuppen. Den Fisch ausnehmen, filetieren und die Gräten zupfen. Die Hautseite des Fisches einritzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite knusprig anbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, umdrehen und mit etwas Zitronenolivenöl beträufeln. Etwas Butter in die Pfanne geben, eine abgezogene Knoblauchzehe sowie zwei Zweige Thymian dazulegen. Den Fisch kurz nachziehen lassen. Die Tintenfische waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Die Möhren und den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Eine der Knoblauchzehen abziehen und reiben. Etwas Olivenöl erhitzen und die Tintenfische sowie die Gemüsewürfel zusammen mit der Schalotte und dem Knoblauch darin andünsten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark unterrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Den Tomatensaft zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Zwei Blätter Basilikum fein hacken und zu der Bolognese geben. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die marinierten Tomaten zusammen mit der Knoblauchzehe und einem Zweig Thymian in eine Auflaufform legen und alles für einige Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die übrigen Basilikumblätter darin frittieren. Die frittierten Blätter anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Linguine abgießen und mit etwas Olivenöl vermischen. Die Kirschtomaten aus dem Ofen nehmen. Die Linguine zusammen mit der Bolognese und der Goldbrasse auf einem Teller anrichten. Mit den Kirschtomaten und den frittierten Basilikumblättern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 28. Februar 2014

Lachs-Filet mit Zuckerschoten und Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für den Lachs:

500 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Limette	150 g Sahne
20 g Butter	150 ml Fischfond	Noilly Prat
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Sauerampfersauce:

3 Schalotten	1 Limette	1 Bund Sauerampfer
50 g Butter	60 g eiskalte Butter, in Würfeln	300 ml Sahne
100ml Weißwein	200 ml Fischfond	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

400 g Zuckerschoten	200 g Lauch	80 g Butter
100 ml Gemüsefond	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffelcreme:

300 g mehlig. Kartoffeln	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Einen Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser kochen. Das Lachsfilet portionieren. 100 Gramm von dem Lachsfilet für die Farce fein würfeln und einige Minuten in den Tiefkühler stellen. Den Saft einer Limette auspressen. 50 Milliliter der Sahne schlagen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Alles in die Moulinette geben, mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach 100 Milliliter flüssige Sahne dazugeben. Mit etwas Noilly Prat und Limettensaft abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das portionierte Lachsfilet dressieren. Mit flüssiger Butter beträufeln. Ein Blech mit Butter einfetten. Das Lachsfilet darauflegen, mit etwas Fischfond angießen und im Ofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze glasig garen. Für die Sauerampfersauce die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und bis auf ein Minimum reduzieren. Mit der Sahne auffüllen etwas einkochen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Saft einer Limette auspressen. Die Sauce mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Sauerampfer unterheben und nochmal passieren. Mit den eiskalten klein geschnittenen Butterwürfel montieren. Die Zuckerschoten in dünne Streifen schneiden und kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Lauchstangen waschen, von den Enden befreien und in sehr dünne Ringe schneiden. Dann in der Butter weich dünsten und die Zuckerschoten dazugeben sowie mit dem Gemüsefond ablöschen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse auf ein feines Sieb pressen und durchdrücken. Nicht durchstreichen, weil die Masse sonst schleimig wird. Die Sahne mit der Milch und der Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Anrichten mit der Kartoffelcreme zwei breite Tropfenförmige Streifen über die Teller ziehen. Je einen Streifen Gemüse in der Mitte anrichten und das Lachsfilet darauf legen. Mit der aufgeschäumten Sauce nappieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2015

Seeteufel mit dicken Bohnen und gerösteten Zwiebeln

Für 2 Personen

8 Seeteufelmedaillons, à 60 g	400 g dicke Bohnen, ohne Schale	2 Zwiebeln
1 Limette	1 Zweig Thymian	200 ml Sahne
10g Butter	5 TL Thymian, gehackt	1 Muskatnuss
Mehl	Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Meersalz	Salz	

Für das Gemüse Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die dicken Bohnen darin blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Sahne in einer Pfanne reduzieren lassen und mit dem gehackten Thymian, etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die dicken Bohnen hineingeben. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Die Seeteufelmedaillons waschen, trocken tupfen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und eventuell mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin auf jeder Seite etwa drei Minuten braten. Die Limette halbieren und eine Hälfte ausdrücken. Zum Aromatisieren der Medaillons die Butter, einen Spritzer Limettenensaft und den Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Das Bohnenragout auf einen Teller geben, den Fisch darauf anrichten, die geröstete Zwiebel locker darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 06. Januar 2012

Soufflierte Scholle mit mariniertem Spargel

Für zwei Personen

2 Maischollenfilets	200 g Lachsfilet, ohne Haut	250 g weißer Spargel
1 Schalotte	1 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
1 Karotte	1 Zitrone	1 Orange
1 Ei	100 g Butter	1 TL mittelscharfer Senf
300 ml Sahne	200 ml Fischfond	1 EL Weißweinessig
40 ml Pflanzenöl	Noilly Prat, Pernod	Lemon-Pfeffer, grobes Meersalz
Zucker, Salz		

Für die Farce den Lachs waschen und trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden, die Sahne dazugeben und in das Gefrierfach stellen. Nachdem die Masse angefroren ist, mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren, bis eine geschmeidige Farce entstanden ist. Das Ei und den Noilly Prat dazugeben und noch mal gut pürieren. Die Schollen waschen und trocken tupfen. Die Farce in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hautseite der Schollenfilets geben. Für den Sud den Sellerie und die Karotte schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen und mit Noilly Prat, Pernod und dem Fischfond ablöschen. Mit Salz und Lemon-Pfeffer abschmecken. Die Schollenfilets auf die Gemüsestreifen geben und garen, bis der Fisch glasig und die Farce durchgestockt ist. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Zitrone und die Orange auspressen und den Saft mit Wasser mischen. Das Orangen-Zitronen-Wasser erhitzen und den Spargel darin für circa 7-8 Minuten blanchieren. Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und mit dem Senf, etwas Spargelwasser und dem Essig verrühren. Das Öl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Schollenfilets mit dem Gemüse und dem Spargelsalat auf Tellern anrichten, mit Meersalz würzen und servieren.

Nelson Müller am 04. Mai 2012

Wolfsbarsch mit Basilikum-Risotto und Tomaten-Schaum

Für 4 Personen

Wolfsbarsch:

1 Wolfsbarsch	1 Limette	Pfeffer
Salz	Öl	

Gratiniermasse:

1 Schote Paprika, gelb	1 Schote Paprika, rot	5 Tomaten
1 Zucchini	100 g Kalamata-Oliven	100 g Parmesan
Olivenöl	Pfeffer	Salz

Basilikumrisotto:

2 Schalotten	1 EL Butter	50 g Risottoreis
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	100 g Parmesan
1 EL Pesto	Sahne, geschlagen	

Tomatenschaum:

10 Tomaten	1 Schalotte	50 ml Weißwein
250 ml Sahne	50 g Butter, kalt	50 g Crème-fraîche

Anrichten:

1 Bund Basilikum	Frittierfett	Salz
------------------	--------------	------

Wolfsbarsch:

Den Fisch entschuppen und filetieren. Die Gräten heraus ziehen und die Haut abziehen. Den Saft der Limette auspressen. Den Fisch in vier Stücke teilen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und von beiden Seiten in etwas Öl kurz anbraten. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Gratiniermasse: Die Paprikaschoten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und die Haut abziehen. Danach ebenfalls würfeln. Die Zucchini und die Oliven auch in Würfel schneiden. Die Paprika und Zucchiniwürfel nun in Olivenöl anschwitzen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Tomatenwürfel und das Olivenöl dazugeben. Die Masse nun auf den Wolfsbarsch streichen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze gratinieren.

Basilikumrisotto: Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und einem Schuss Brühe ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und Zugabe der restlichen Brühe so lange kochen, bis er weich, aber innen noch al dente ist. Den geriebenen Parmesan und Pesto unterrühren und mit geschlagener Sahne verfeinern.

Tomatenschaum: Die Tomaten vierteln und in einem Mixer pürieren. Am besten über Nacht, auf ein mit einem Küchentuch ausgelegtem Sieb, abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf kurz angehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Mit dem Tomatensaft auffüllen und fast komplett reduzieren lassen. Am Schluss die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Zum Servieren mit der kalten Butter und der Crème-fraîche aufmontieren.

Anrichten: Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in 160 Grad heißem Fettbad knusprig fritieren, auf ein Küchenpapier geben und leicht salzen. Den Risotto in einen tiefen Teller geben und den Fisch darauf anrichten. Den Tomatenschaum nappieren und jeweils ein Basilikumblatt in die Kruste stecken.

Nelson Müller am 13. Januar 2012

Zander-Roulade und Jakobsmuschel im Zucchini-Mantel

Für zwei Personen

Für das Pesto:

250 g Basilikum	4 Knoblauchzehen	50 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl	60 g Parmesankäse	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Roulade:

1 Zander ca. 800 g	8 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 große Zucchini
50 g fertiges Pesto	8 getrocknete Tomaten	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Für das Batatenpüree:

300 g Süßkartoffeln	100 ml Sahne	100 ml Milch
100 g Butter	Muskatabrieb	Salz

Für die Paprikasauce:

3 Schalotten	2 rote Paprika	1 Zitrone
50 g Butter	500 ml Fischfond	250 ml trockener Weißwein
500ml Sahne	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Parmesan reiben. Alle Zutaten in einer Moulinette fein pürieren. Den Mixer nicht zu lange laufen lassen, damit das Pesto nicht warm wird. In ein Glas füllen und kühl aufbewahren.

Den Zander ausnehmen, filetieren und entgräten. Die Haut entfernen. Die Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Zucchinistreifen in der Breite der Zanderfilets überlappend nebeneinander legen, alles mit dem fertigen Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Zanderfilet darauflegen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und auf den Zander legen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit den getrockneten Tomaten bedecken und in die Zucchini einrollen. Alufolie auslegen, diese mit Olivenöl einstreichen und die Roulade darin einrollen und im Backofen etwa acht Minuten backen.

Für den Paprikaschaum die Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Butter in einem Topf erhitzen und darin die Gemüsestreifen anschwitzen. Anschließend das Ganze mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Abschließend mit der Sahne auffüllen, zu einem Schaum pürieren und mit dem Saft der Zitrone sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Batatenpüree die Süßkartoffeln schälen, in kleinere Stücke schneiden und mit Salzwasser in einem Topf kochen. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Anschließend die Süßkartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Abschließend mit der heißen Sahne und der Milch vermischen und mit Salz und Muskat würzen.

Die Roulade mit dem Batatenpüree und der Paprikaschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 14. August 2015

Geflügel

Barbarie-Enten-Brust mit Pfeffer-Soße, Kohlrabi-Strudel

Für zwei Personen

2 Barbarie-Entenbrüste, weiblich	2 Strudelteigblätter	300 g Kohlrabi
3 Schalotten	2 unbehandelte Limetten	110 g Butter
200 ml Sahne	Öl, Weinbrand	trockener Weißwein
100 ml Kalbsjus	Stärke	1 TL grüne Pfefferkörner
1/2 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Grad Umluft erhitzen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, parieren und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Die Entenbrüste in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite so lange braten, bis die Haut knusprig ist. Die Entenbrust salzen und pfeffern. Anschließend im 80-Grad-Ofen weiter garen und ruhen lassen. Den Kohlrabi schälen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Zwei Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Etwa 50 Gramm Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend den Kohlrabi hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Limette auspressen und dazugeben. Das Ganze mit 100 Millilitern Sahne auffüllen und den Kohlrabi weich dünsten. Die Sahne sollte am Ende der Garzeit fast vollständig reduziert sein. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Anschließend die Masse abkühlen lassen und den Schnittlauch dazugeben. Die Kohlrabistreifen auf die Strudelblätter geben und fest eindrehen. 50 Gramm Butter schmelzen und die Taschen damit bestreichen. Anschließend in den 180-Grad-Ofen geben und zehn Minuten backen. Die restliche Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Die Pfefferkörner andrücken und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anziehen. Anschließend mit dem Wein und dem Weinbrand ablöschen und den Kalbsjus dazugeben. Das Ganze etwas reduzieren lassen und anschließend die restliche Sahne dazugeben. Die restliche Limette auspressen und die Sauce damit abschmecken. Das Ganze würzen und gegebenenfalls mit der Stärke binden. Die Barbarie-Entenbrust mit der Pfeffersauce und dem Kohlrabi-Strudel auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 15. November 2013

Enten-Brust, Vanille-Möhren, Kartoffel-Schalotten-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 160 g Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

2 Äpfel 1 EL Röstzwiebeln 80 g Zucker
30 g Butter Calvados

Für die Vanillemöhren:

5 Karotten 50 g Butter 200 ml Gemüsefond
1 Zweig Petersilie 1 Schote Vanille 1 EL Zucker
Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln 4 Schalotten 50 ml Sahne
50 ml Milch 150 g Butter 3 EL Mehl
1 Muskatnuss Frittieröl Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Püree einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und von der dicken Seite eine Tasche einschneiden. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Apfelstücke hineingeben. Mit dem Calvados ablöschen und die Butter untermengen. Die Äpfel in der Pfanne schwenken und anschließend auskühlen lassen. Die Röstzwiebeln mit den Apfelstücken vermengen und die Entenbrüste damit füllen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten, umdrehen und weitere fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und 20 Minuten im Ofen garen. Die Kartoffeln schälen. Je nach Größe halbieren oder vierteln, sodass sie alle die gleiche Größe haben und gar kochen. Anschließend das Wasser abschütten. Die Kartoffeln ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken. Die Sahne mit der Milch und der Butter in einem Topf erhitzen und anschließend unter die Kartoffelmasse mengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit Frittieröl erhitzen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Anschließend im Öl frittieren, bis diese goldgelb und kross sind. Die Schalottenwürfel mit dem Püree vermengen. Für die Vanillemöhren eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Anschließend den Zucker hinzufügen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Petersilienstängel in die Pfanne geben und schmoren lassen, bis die Karotten bissfest sind. Anschließend die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und zu den Karotten geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Ofen auf Oberhitze stellen und die Entenhaut kross backen. Die gefüllte Entenbrust mit Vanillemöhren und Kartoffel-Schalotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 14. November 2014

Entenbrust, Rhabarber, Frühling-Wirsing, Kresse-Rösti

Für zwei Personen

4 Barbarieentenbrüste à 160 g	50 g Speck	2 große Kartoffeln
200 g Himbeer-Rhabarber	500 g Wirsing	2 Schalotten
1 Ei	50 g Butter	100 ml roter Portwein
10 ml Crème de Cassis	10 ml Himbeergeist	200 ml Sahne
1/2 Kasten Brunnenkresse	1 Muskatnuss	1 Vanilleschote
1 Sternanis	100 g Zucker	2 EL Stärke
Öl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, abtupfen und die Haut rautenförmig einschneiden, sodass das Fett besser ausbraten kann. Diese in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite solange anbraten, bis sie schön knusprig sind. Die Entenbrüste wenden, auf der Fleischseite ebenfalls anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Entenbrüste in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Währenddessen die Haut des Rhabarbers abziehen und diesen in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit dem Sternanis zu dem Portwein geben. Das Ganze einmal aufkochen lassen, mit etwa einem Esslöffel Stärke binden und anschließend mit dem Himbeergeist und der Crème de Cassis abschmecken. Die geschnittenen Rhabarberstifte zu der Portwein-Mischung geben und kurz aufkochen lassen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Wirsing waschen und vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. Diesen anschließend in Rauten schneiden und im Topf blanchieren. Den Wirsing im Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Schalotten abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Speckwürfel in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen, 200 Milliliter Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Nachdem die Sahne etwas eingekocht ist, den geschnittenen Wirsing dazugeben. Die Muskatnuss reiben und etwas von dem Abrieb dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Stärke leicht binden. Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob raspeln. Die Kartoffelraspeln mit etwas Abrieb der Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend etwas Kresse zupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Kartoffelraspeln hineingeben und mit der Kresse belegen. Mit der zweiten Hälfte der Kartoffelraspeln die Kresseschicht bedecken und den Rösti von beiden Seiten knusprig backen. Die rosa gebratene Entenbrust mit dem Rhabarber, Frühlingswirsing und dem Kresse-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 28. März 2014

Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Couscous und Erdnuss-Soße

Für 2 Personen

4 Perlhuhnbrüste, mit Haut	150 g Instantcouscous	1 Stange Lauch
200 g weiße Champignons	150 g Erdnussbutter	1 EL Butter
600 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein	0,5 Bund Schnittlauch
Sonnenblumenöl	Raz-el-hanout	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Perlhuhnbrüste waschen, trockentupfen und vorsichtig je eine Tasche einschneiden. Den Lauch von den äußeren Blättern befreien. Die Champignons putzen und gemeinsam mit dem Lauch in Streifen schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und darin beides anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Perlhuhnbrüste mit dem Gemüse füllen und in einer erhitzten Pfanne mit Öl zunächst auf der Hautseite anbraten und anschließend in den Backofen geben und etwa zehn Minuten darin garen lassen. Für die Soße 300 Milliliter Geflügelfond zusammen mit dem Weißwein aufkochen lassen und die Erdnussbutter so lange einrühren bis die Soße eine schöne Konsistenz hat. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den übrigen Fond mit etwas Raz el hanout erhitzen und den Couscous darin einrühren. Abschließend die Butter unterrühren und mit dem Schnittlauch verfeinern. Den Couscous zusammen mit den gefüllten Perlhuhnbrüsten auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010

Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Couscous-Salat, Erdnuss-Soße

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste à 200 g	1 Stange Lauch	250 g Champignons, weiß
Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Erdnusssauce:

500 ml Geflügelbrühe	200 ml Weißwein, trocken	1 Glas Erdnussbutter
----------------------	--------------------------	----------------------

Für den Couscous-Salat:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Schalotte
1 Chilischote	100 g Instant Couscous	200 ml Geflügelfond
10 g Butter	1 TL Ras-el-Hanout	½ Bund Schnittlauch
weißer Balsamicoessig	Olivenöl	

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Lauch waschen und trocken tupfen. Die Champignons putzen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und anbraten.

Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen.

Die Perlhuhnbrüste waschen und trocken tupfen. In die Brüste vorsichtig eine Tasche einschneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Tasche mit Champignons und Lauch füllen.

Die Brüste zunächst auf der Hautseite anbraten und anschließend im Ofen zu Ende garen.

Den Fond und den Weißwein zusammen aufkochen und so lange Erdnussbutter einrühren, bis die Sauce leicht abgebunden ist und kräftig nach Erdnuss schmeckt.

Für den Couscous den Fond mit dem Ras el-Hanout aufkochen lassen. Die Paprika und die Chilischote waschen und trocken tupfen. Anschließend der Länge nach aufschneiden und von Kernen und Scheidewänden befreien. Paprika und Chili in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls klein hacken. Paprika, Chili und Schalotte in einer Pfanne mit Öl andünsten. Anschließend den Couscous in den Fond einrühren, die Butter dazu geben und quellen lassen. Den Couscous abkühlen lassen und mit dem Gemüse, dem Essig, dem Öl und dem Schnittlauch abschmecken.

Die Perlhuhnbrust aus dem Ofen nehmen. Die Perlhuhnbrust mit dem Couscous-Salat und der Erdnusssauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 27. März 2015

Kikok-Hähnchen mit Graupen-Risotto und Morchel-Soße

Für zwei Personen

4 Hähnchenbrüste, à 100 g	100 g Graupen	1 Zucchini
100 g frische Morcheln	1 Mohrrübe	1 Stange Sellerie
1 Stange Lauch	3 Schalotten	1 Limette
200 g Parmesan	200 ml Sahne	5 cl Weinbrand
150 ml Weißwein	600 ml Geflügelfond	250 g Bärlauch
1 Zweig Lorbeerblätter	50 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Zucchinis Scheiben legen und zu einer Roulade einrollen. Die Alufolie buttern, Rouladen darin fest einrollen und die Enden der Folie wie bei einem Bonbonpapier zusammendrehen. Die Rouladen in den Ofen schieben und bis auf die Kerntemperatur von 56 Grad garen. Anschließend die Rouladen etwas ruhen lassen, aus der Folie nehmen und aufschneiden. Für die Sauce die Morcheln putzen, waschen und gut trocknen. Die Schalotten abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen. Die Morcheln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Weinbrand ablöschen und 100 Milliliter Weißwein dazugeben. Die Sauce aufkochen lassen und auf ein Sieb gießen. Den gewonnenen Morchelfond gemeinsam mit 200 Milliliter Geflügelfond in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Mit 200 Milliliter Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Eine Limette halbieren und den Saft auspressen. Abschließend die Sauce mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen und die Morcheln dazugeben. Für das Pesto den Bärlauch waschen und trocknen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Anschließend den Bärlauch, die Pinienkerne, 60 Gramm Parmesan und 100 Milliliter Olivenöl in einem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zutaten nicht zu lange mixen, damit das Pesto nicht warm wird. Abschließend das Pesto in ein Glas füllen und kühl aufbewahren. Für das Risotto den Geflügelfond einmal aufkochen. Die Mohrrübe, den Sellerie und den Lauch in Würfel schneiden. Den restlichen Parmesan reiben und etwas Sahne steif schlagen. Eine Schalotte abziehen, kleinhacken und 20 Gramm der Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Anschließend die Graupen dazugeben und mit Weißwein und einer Kelle heißem Geflügelfond ablöschen. Sobald die Graupen die Flüssigkeit aufgenommen haben, mit Salz und Pfeffer würzen und ein Lorbeerblatt dazugeben. Immer wieder mit Geflügelfond aufgießen, bis die Graupen gar sind. Gegen Ende der Garzeit die Gemüswürfel kurz mit garen und anschließend den Parmesan unterrühren. Das Risotto mit einem Esslöffel Bärlauchpesto und etwas geschlagener Sahne verfeinern. Die Hähnchenbrüste zusammen mit dem Graupenrisotto auf einem Teller anrichten und mit der Morchelsauce garnieren.

Nelson Müller am 25. April 2014

Lackierte Enten-Brust mit Rahmkohlrabi, Rhabarber-Chutney

Für 2 Personen

4 Entenbrüste a 160 g	3 Kohlrabi	200 g Rhabarber
3 EL Stärke	500 ml Schlagsahne	200 ml Rotwein
100 ml Kalbsjus	10 ml Sojasoße	2 EL flüssiger Honig
Olivöl	150 g Zucker	1 Msp. Zimt
2 Nelken	1 Muskatnuss	1 Glas eingel., grüner Pfeffer
1 Glas Rosenpfeffer	Chilipulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Kalbsjus, die Sojasoße, den Honig und etwas Chili aufkochen lassen und mit einem Esslöffel Stärke binden bis die Konsistenz Sirup-ähnlich ist. Anschließend mit etwas Salz würzen und beiseite stellen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Entenbrüste zuerst auf der Hautseite kross braten, umdrehen und weitere zwei Minuten braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. Die Kohlrabis schälen und in Rauten schneiden. Die Schlagsahne in einen Topf geben und erhitzen, darin den Kohlrabi garen. Anschließend den Kohlrabi aus der Sahne nehmen, die Sahne reduzieren lassen mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Muskat abschmecken und den Kohlrabi wieder hinzugeben. Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und den Backofen auf 200 Grad hochstellen. Den Rhabarber von den Enden befreien, schälen und in Stifte schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Rhabarber etwa vier Minuten köcheln lassen. Den grünen Pfeffer, den Rosenpfeffer und die Nelken mörsern und mit dem Zimt zum Rhabarber geben. Abschließend das Rhabarberchutney mit der restlichen Stärke abbinden. Die Entenbrüste auf der Hautseite kräftig mit dem Sirup bepinseln und im Backofen zwei Minuten karamellisieren. Die Entenbrust mit dem Rahmkohlrabi und dem Rhabarberchutney auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2011

Mais-Hähnchen-Brust, Kürbis-Chutney, Feld-Salat

Für 2 Personen

2 Maishähnchenbrüste	300 g Muskatkürbis	500 g Feldsalat
2 Eier	Mehl	200 g Panko
4 EL Zucker	1 Lorbeerblatt	3 Nelken
0,5 Zimtstange	3 EL Chicken-Chilipaste	1 EL mittelscharfer Senf
Butterschmalz	50 ml weißer Balsamico	50 ml Weißwein, trocken
20 ml Weißweinessig	150 ml Sonnenblumenöl	50 ml Hühnerfond
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in einem Topf mit dem Zucker, Salz und Pfeffer erhitzen und bei niedriger Hitze etwa fünf Minuten ziehen lassen, bis sich etwas Flüssigkeit gesammelt hat. Anschließend die Hitze erhöhen und den Balsamico-Essig, den Weißwein, das Lorbeerblatt, die Nelken und die Zimtstange dazu geben und unter Rühren den Kürbis bissfest kochen. Anschließend mit der Chicken-Chilipaste abschmecken. Die Maishähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und etwas vom Oberschenkelknochen frei putzen. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine flache Schale mit Mehl und eine weitere Schale mit dem Panko bereit stellen. Die Eier aufschlagen und miteinander verquirlen. Das Fleisch erst in dem Mehl, dann in den Eiern und schließlich in dem Panko wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Maishähnchenbrüste darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen für etwa sieben Minuten garen. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Aus dem Essig, dem Öl, dem Fond und dem Senf eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in der Vinaigrette marinieren. Die Maishähnchenbrüste aus dem Backofen nehmen. Die Nelken, die Zimtstange und das Lorbeerblatt wieder aus dem Chutney entfernen. Die gebackenen Maishähnchenbrüste mit dem Kürbischutney und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 10. September 2010

Hack

Lamm-Buletten auf Bohnen-Püree und Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

400g Lammhack	1 Sardellenfilet	3 reife Feigen
1 Ei	1/2 eingeweichtes Brötchen	2 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 rote milde Chilischote, klein	1 Zweig Thymian
1/2 Bund Bohnenkraut	1 Msp Kreuzkümmel	2 EL Sesam
1 Rolle Ziegenfrischkäse	1 Schälchen Knoblauchsprossen	400g weiße Bohnen
50 ml Olivenöl	2 EL Geflügelfond	5 EL bestes Olivenöl
Meersalz	unbereinigtes Meersalz	schwarzer Pfeffer

Eine Zehe Knoblauch abziehen und klein schneiden, das Bohnenkraut ebenfalls klein schneiden. Zwei Feigen in Würfel schneiden. Die Chilischote vom Strunk befreien, längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Chilischote anschließend klein schneiden. Das Lammhack, das Ei, das eingeweichte Brötchen, den Knoblauch, den Kreuzkümmel, die Chilischote, das beste Olivenöl, das Bohnenkraut und die Feigenwürfel in einer Schüssel zu einer Bulettenmasse verkneten und mit unbereinigtem Meersalz und Pfeffer würzen. Die Lammhackmasse zu kleinen Buletten formen. Anschließend die Buletten in dem Sesam wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin anbraten. Die Schalotte abziehen und würfeln. Den Thymian fein hacken. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und hacken. Das Sardellenfilet ebenfalls hacken. Die Bohnen mit klarem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Bohnen mit dem Sardellenfilet, dem Geflügelfond, dem Knoblauch, dem Thymian, Meersalz und das Olivenöl zu einem festen Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Feige in Scheiben schneiden. Das Bohnenpüree auf einen Teller geben und die Bulette darauf anrichten. Mit den Feigenscheiben, einer Scheibe Ziegenkäse und den Knoblauchsprossen garnieren und servieren.

Nelson Müller am 18. November 2011

Müller-Burger

Für 4 Personen

400g Rinderhack	Salz	Pfeffer
4 TL Tomatenketchup	4 TL mittelscharfer Senf	2 Tomaten
1 Glas Essiggurken	4 Burger-Brötchen	4 Blätter Lollo Rosso

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu vier flachen Frikadellen formen und in einer Auflaufform mit Frischhaltefolie bedeckt kalt stellen.

Die Frikadellen mit Öl bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten 4 Minuten grillen. Währenddessen die Tomaten ohne Stielansatz in dünne Scheiben schneiden.

Die Hamburger-Brötchen halbieren und 1–2 Minuten auf dem Grill mitrösten, dabei hin und wieder wenden, damit sie nicht verbrennen.

Die Brötchen mit etwas Ketchup und Senf bestreichen, mit Tomatenscheiben, je einem Blatt Lollo Rosso, geschnittener Essiggurke und einem Burger belegen und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2014

Schwäbische Maultaschen mit Kalb-Hack, Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

Schwäbische Maultaschen:

800 g Weizenmehl	8 Eier	5 Pck. Tintenfischfarbe
50 ml Wasser	Olivenöl	Salz
Mehl		

Füllung:

400 g Spinat	1 Schalotte	1,5 Brötchen, altbacken
50 g Sahne	400 g Hackfleisch, Kalb	0,25 Bund Petersilie
2 Eier	1,5 l Fleischbrühe	1 EL Schnittlauchröllchen
0,25 TL Salz	Pfeffer, weiß	

Morchelrahmsoße:

0,5 Bund Petersilie	10 Blätter Basilikum	20 g Morcheln, getrocknet
2 Schalotten	2 EL Butter	4 cl Weißwein
8 cl Noilly Prat	200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Speisestärke		

Schwäbische Maultaschen:

400 Gramm Mehl, vier Eier, Wasser, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Tintenfischfarbe, etwas Olivenöl, Salz, restliches Mehl und Eier ebenfalls zu einem Teig verkneten. Beide Teigsorten in feuchte Tücher einwickeln und im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen. Den schwarzen und den weißen Nudelteig mit etwas Mehl bestäuben und mit der Pastamaschine circa drei Millimeter dick ausrollen. Den schwarzen Teig zu Tagliatelle verarbeiten und in Streifen auf die weiße Nudelbahn legen. Den „Zebrateig“ noch mal durch die Pastamaschine drehen, um ihm Festigkeit zu geben.

Füllung:

Den Spinat putzen und waschen. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Spinat anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und grob hacken. Die Brötchen in erhitzter Sahne einweichen und anschließend mit dem Hackfleisch, Spinat, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und der Länge nach auf der Mitte des Nudelteiges dressieren. Den Teig umklappen und mit einem Holzlöffel die Maultaschen in gewünschter Größe portionieren. Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, die Maultaschen darin im offenen Topf etwa zehn Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Morchelrahmsoße: Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010

Innereien

Apfel-Cox Orange mit Trüffel und Gänse-Stopf-Leber

Für 4 Personen

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Muskatnuss	Pfeffer
Salz		

Cox Orange:

4 Cox-Orange Äpfel, wahlweise	Golden Delicious	200 g Gänsestopfleber, bio
4 Mangoldblätter, klein	20 g Perigordtrüffel	100 g Hühnchenfarce
Süßwein	Portwein	Cognac
Pfeffer	Zucker	Salz

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen, Butter unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Cox Orange:

Von den Äpfeln am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Mit dem Parisienneausstecher aushöhlen und dabei einen Zentimeter breiten Rand stehen lassen. Die Gänseleber mit Pfeffer, Zucker, Salz und dem Wein, dem Portwein und dem Cognac marinieren. Die Mangoldblätter blanchieren und die Gänseleber darin einwickeln. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und unter die Hühnchenfarce heben. Etwas von der Farce in den Apfel streichen und den Gänseleberwürfel eindrücken. Mit wenig Farce bedecken und den Deckel wieder aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen und bei geöffneter Tür noch fünf Minuten ziehen lassen. Den Apfel halbieren und mit dem Kartoffelpüree und nach Wunsch mit einer dunklen Soße (Portwein,-Tüffeljus) anrichten.

Nelson Müller am 26. August 2011

Kalb

Gefülltes Kalb-Kotelett mit Schinken-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts à 180 g	5 Scheiben Parma-Schinken	300 g mehligk. Kartoffeln
200 g Schwarzwurzeln	1 Tomate	10 g Lauch
10 g Sellerie	10 g Karotten	20 g getr. Tomaten
1 Knoblauchzehe	80 g Butter	50 g Büffelmozzarella
15 ml weißer Balsamessig	45 ml Rapsöl, kaltgepresst	10 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	50 ml Milch	3 Salbeiblätter
½ Bund Schnittlauch	1 TL Honig	1 Msp. Xanthan
Sonnenblumenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Schwarzwurzeln gut waschen, schälen, in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen und in jeweils eine Tasche hineinschneiden. Den Mozzarella und die getrockneten Tomaten fein würfeln. Den Salbei waschen und fein schneiden. Die Tomate waschen, die Haut abziehen, entkernen und fein würfeln. Den Mozzarella mit den getrockneten Tomaten, dem Salbei und der Tomate mischen. Die Koteletts damit füllen und nach Bedarf salzen und pfeffern. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Backofengitter legen, etwas pfeffern und im vorgeheizten Ofen rosa garen. Den Parma-Schinken im Backofen bei 180 Grad solange backen, bis er knusprig ist. Anschließend abkühlen lassen und klein bröseln. Den Schnittlauch waschen und fein hacken. Den Balsamessig mit dem Geflügelfond, einem Teelöffel Honig, einer Messerspitze Xanthan, je etwas Salz und Pfeffer pürieren. Nach und nach das Rapsöl zugeben, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Die bissfest blanchierte Schwarzwurzel noch heiß in die Vinaigrette einlegen. Den Lauch, den Sellerie sowie die Karotten waschen und in feine Würfel schneiden. Das fein gewürfelte Gemüse in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Gemüswürfel vor dem Anrichten mit dem bereits klein gehackten Schnittlauch zu der Schwarzwurzel geben. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne mit der Milch und der Butter aufkochen lassen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Abschließend die knusprigen Schinkenflocken unter das Püree rühren. Die gefüllten Kalbskoteletts zum Anrichten halbieren und zusammen mit dem Schwarzwurzelsalat sowie dem Püree auf einem Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2014

Kalb-Filet in Kerbel-Kruste mit Spargel-Röllchen

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

600 g Kalbsfilet	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Kerbelkruste:

60 g Butter	1 Eigelb	1 Bund Kerbel
1 Limette	50 g Panko Paniermehl	20 g Parmesan
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Morchelsauce:

100 g Morcheln	2 Schalotten	50 g Butter
50 ml Weißwein	5 cl Cognac	100 ml dunkler Kalbsfond
200 ml Sahne	1 EL Speisestärke	10 g Schnittlauch
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Spargel:

8 dicke Spargelstangen	4 Scheiben Honig-Kochschinken	1 Ei
40 g Mehl	80g Panko Paniermehl	30g Butter
Erdnussöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Spargel einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken und parieren. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und das Kalbsfilet anbraten. In den Ofen geben und bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen. Mit der Kerbelkruste bestreichen und goldgelb gratinieren. Den Spargel unten etwas kürzen und schälen. Den Spargel in dem kochenden Wasser bissfest garen.

Für die Kerbelkruste die Butter schaumig schlagen. Das Ei aufschlagen. Das Eiweiß von dem Eigelb trennen. Das Eigelb zu der Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kerbel waschen und trocknen und fein schneiden. Die Limette abreiben. Den Parmesan reiben. Den Kerbel, die Limette, den Parmesan und das Pankomehl unterrühren.

Die Morcheln putzen und halbieren. Da Morcheln immer leicht sandig sind kurz durchwaschen und trocknen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und mit Cognac ablöschen. Den Weißwein und den Kalbsfond dazugeben und etwas reduzieren. Die Sauce mit der Speisestärke abbinden, mit der Sahne auffüllen und reduzieren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Den Schnittlauch in die Sauce geben.

Den Spargel in Eiswasser abschrecken. Den Schinken halbieren. Den Spargel auf sieben Zentimeter kürzen, trocken tupfen und mit je einer halbierten Schinkenscheibe fest umwickeln. Den umwickelten Spargel in Mehl, Ei und Paniermehl panieren, anschließend in Erdnussöl goldgelb frittieren. Auf einem Küchentrepp entfetten und salzen.

Das Kalbsfilet in der Kerbelkruste mit gebackenen Spargelröllchen und Morchelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 15. Mai 2015

Ménage a trois aus Kalb-Filet mit Rahm-Spinat

Für 4 Personen

Kalb:

1 – 2 Kalbsfilets	3 l Brühe	Olivenöl
Thymian	Kerbel	Majoran

Gefüllte Minipaprika:

150 g Kalbshackfleisch	0,5 Brötchen, getrocknet	0,5 Zwiebel
4 Schoten Paprika, klein	0,5 Bund Majoran, frisch	30 g Speck, durchwachsen
250 ml Geflügelbrühe	Paprikapulver	Pfeffer
Salz		

Rahmspinat:

1 l Sahne	2 kg Blattspinat	2 Schalotten
50 g Butter	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl
Muskat	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kalb:

Kerbel, Thymian und Majoran putzen und fein hacken. Einen Teil des Kalbsfilets parieren (von Fett und Sehnen befreien) und in vier Portionsstücke von circa 140 Gramm schneiden. In Olivenöl wenden und in den gehackten Kräutern wälzen. Anschließend zunächst in Klarsichtfolie dann in Alufolie eindrehen. Für circa sechs bis sieben Minuten in siedende Brühe geben. Anschließend circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Das restliche Kalbsfilet ebenfalls parieren, in circa halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden und kurz von beiden Seiten in etwas Olivenöl anbraten oder grillen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Gefüllte Minipaprika:

Das Hackfleisch mit der Hälfte der gewürfelten Zwiebel, Speckwürfeln und in Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran kräftig würzen. Von der Paprika vorsichtig den Deckel abschneiden, entkernen, waschen. Mit der Fleischmasse füllen. Nun die gefüllten Paprika mit der offenen Seite nach unten anbraten. Paprika umdrehen, Deckel aufsetzen, Topf mit Brühe auffüllen und alles circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Rahmspinat:

Die Sahne reduzieren lassen bis sie sehr dickflüssig ist. Den Spinat von den Stielen befreien und anschließend gründlich waschen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Spinat mit fein geschnittenen Schalotten dazu geben. Eventuell mit etwas Brühe ablöschen, mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken. Den Spinat ein wenig durch hacken und in die Sahnereduktion geben.

Tipp:

Waschen Sie den Spinat unbedingt so lange, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist. Lassen Sie das Öl ruhig ein wenig heißer werden als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

© Spiegel TV infotainment/

Nelson Müller am 11. Februar 2011

Lamm

Lamm-Filet mit Bohnen, Paprika-Würfeln und Thymian-Rahm

Für 2 Personen

2 Lammfilets, a 150 g	150 g Stangenbohnen	150 g dicke Bohnen, TK
150 g Keniabohnen	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	50 g Bohnenkraut
50 g durchwachsenen Speck	1 Muskatnuss	6 Zweige Thymian
2 Zweige Estragon	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Majoran
50 g Butter	200 ml Sahne	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend für circa zwanzig Minuten in den Backofen geben. Die Bohnen putzen. Die Keniabohnen und die breiten Bohnen in circa ein Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Bohnen in Salzwasser kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Paprika schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Sahne aufkochen und etwas reduzieren lassen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Den Thymian, das Bohnenkraut, etwas geriebenen Muskat, Salz und Pfeffer zu der Sahne geben. Anschließend die Bohnen und die Paprikawürfel hineingeben und köcheln lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit den Kräutern und einem Schuss Olivenöl in die Pfanne geben. Das Lamm aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne schwenken. Anschließend den Lammrücken in Tranchen schneiden und auf Tellern anrichten. Das Bohnen-Paprika-Ragout neben dem Fleisch anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. September 2011

Lamm-Rücken in der Mais-Kruste mit Speck-Bündchen

Für 4 Personen

Lammrücken:

2 Stränge Lammrücken 1 Zehe Knoblauch

Maiskruste:

100 g Cornflakes 50 g Parmesan 60 g Butter, weich

1 Ei

Speckbündchen:

150 g Keniabohnen, frisch Speck, in Scheiben Brühe

Butter Salz

Pesto:

2 Bund Basilikum 70 g Nüsse 50 g Parmesan, frisch

1 Zehe Knoblauch Olivenöl Pfeffer

Chili Salz Zucker

Reis:

100 g Reis, zwei Sorten 0,5 Schote Chili, rot 1 Stange Zitronengras

Paprikapulver

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und rundum anbraten, danach für circa drei Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend circa 20 Minuten bei 70 Grad ruhen lassen, damit sich das Fleisch wieder entspannt und einen gleichmäßigen Garpunkt erhält. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Maiskruste:

Die Butter aufschlagen. Die Cornflakes zermahlen und mit dem geriebenen Parmesan und dem verquirlten Ei unter die Butter rühren. Die Masse als Kruste auf den fertig gegarten Lammrücken geben und kurz unter dem Grill gratinieren.

Speckbündchen:

Die Bohnen putzen und auf eine Länge schneiden. Die Bohnen in reichlich Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Speckscheiben ausbreiten und die Bohnen quer und mittig platzieren. Anschließend zu Bündchen wickeln und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit etwas Butter und Brühe abgelöscht legt sich ein appetitlicher Film um die Bohnen.

Pesto:

Die Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Die Nusskerne anrösten und auskühlen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Den Parmesankäse fein reiben. Basilikum, Nüsse, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili in einen Mixer geben und kurz mit wenig Olivenöl grob zerkleinern. Dann nach und nach mehr Olivenöl zugeben. Zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht.

Reis:

Die beiden Reissorten jeweils mit der dreifachen Menge an Wasser körnig garen. Eine Reissorte mit etwas Pesto einfärben und abschmecken. Die andere Sorte mit etwas klein gehacktem Chili, Zitronengras und Paprikapulver abschmecken und färben. Den Lammrücken in Scheiben schneiden und mit den Speckbündchen, dem Pesto und den beiden Reissorten servieren.

Nelson Müller am 21. Januar 2011

Lamm-Rücken mit Kartoffel-Saltimbocca, Ratatouille, Pesto

Für zwei Personen

300 g Lammkarree	10 Scheiben Parma-Schinken	10 kleine La Ratte-Kartoffeln
1 Aubergine	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Zucchini	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
75 g Basilikum	2 EL Pinienkerne	20 kleine Salbeiblätter
50 g Parmesan	60 ml Olivenöl	2 EL Tomatensaft
2 EL Balsamico	200 ml Olivenöl	Muskat, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Karree salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf in Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen sechs Minuten garen. Danach das Fleisch für weitere fünf Minuten in Alufolie ruhen lassen. Die Paprikaschoten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zucchini und die Aubergine ebenfalls in feine Würfelschneiden. Das Gemüse in einer heißen Pfanne anbraten. Eine Zehe fein gehackten Knoblauch, Rosmarin und Balsamico zugeben und mit dem Tomatensaft vermischen. Kurz köcheln lassen und zur Seite stellen. Den Basilikum, eine Knoblauchzehe, die Pinienkerne, 200 Milliliter Olivenöl zu einem Pesto mixen. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben und vermengen. Die Kartoffeln kochen, aber nicht komplett garen. Die Kartoffeln abgießen und pel- len. Anschließend etwas einschneiden und ein Salbeiblatt in die Kartoffel stecken. Die Kartoffeln mit dem Parma-Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel auf der Nahtseite anbraten, vorsichtig wenden und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Lammkarree auf einem Teller anrichten und das Ratatouille und die Kartoffeln dazugeben. Mit dem Pesto garnieren und servieren.

Nelson Müller am 23. August 2013

Tramezzini vom Lamm, Couscous, Bohnen und Thymian-Rahm

Für zwei Personen

Für die Lammfilets:

4 Lammfilets à 100 g	100 g Hähnchenbrust	4 Scheiben Tramezzinibrot
100 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum
Pflanzenöl, Frittieröl	Salz, Pfeffer	

Für die dicken Bohnen:

400 g dicken Bohnen	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Schalotte	20 g Butter	200 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Muskatnuss	

Für den Couscous:

100 g Instant Couscous	50 g Butter	200 ml Geflügelfond
1 Zweig Koriander	2TL Ras El Hanout	Salz

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse mit dem Frittieröl erhitzen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen scharf Seiten anbraten. Anschließend kühl stellen. Das Hähnchenfleisch würfeln, salzen, pfeffern und für fünf Minuten in den Tiefkühler stellen. Anschließend die Kräuter zusammen mit der Hähnchenbrust in einen Mixer geben und nach und nach die Sahne dazugeben. Die Crème durch ein Sieb streichen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Tramezzinischeiben mit der Farce bestreichen. Die angebratenen Lammfilets trocken tupfen, auf die Tramezzinischeiben legen und einrollen. Die fertigen Rollen zur Formgebung kurz in Alufolie eindrehen und wieder ausrollen. Die Schale der Bohnen lösen. Einen Topf mit Wasser erhitzen, die Bohnen darin blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Die Paprika schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und darin die Paprikawürfel anschwitzen, mit Salz würzen und mit der Sahne ablöschen. Die Sahne reduzieren lassen und mit dem klein gehackten Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Bohnen hineingeben. Die Lammrollen zwei Minuten bei 180 Grad frittieren, herausholen, abtupfen und im Backofen für etwa vier Minuten fertig garen. Den Geflügelfond zum Kochen bringen und den Couscous damit übergießen und quellen lassen. Anschließend mit Ras El Hanout und Salz abschmecken. Den Koriander klein schneiden und die Butter in kleine Würfel schneiden. Vor dem Servieren die kleingeschnittene Butter und den fein geschnittenen Koriander unter den Couscous rühren. Das Lammfilet aufschneiden und gemeinsam mit den dicken Bohnen und dem Couscous auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 05. Dezember 2014

Meer

Gambas mit Prinzessinnen-Püree

Für 4 Personen

Krustentierherzen:

0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch	300 g Lachs
250 g Gambas	0,5 Limone	Frittierfett
Sahne	Pfeffer	Salz

Prinzessinnen-Püree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Rote-Bete-Saft	Salz
Pfeffer	Muskat	

Krustentierherzen:

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Aus dem Lachs, einem Schuss Sahne und Salz eine Farce herstellen und diese kühl stellen. Die Gambas schälen, würfeln und kurz anbraten. Anschließend auskühlen lassen und mit der Farce, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und einigen Spritzern Limonensaft vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und herzförmig auf Backpapier dressieren. Bei circa 160 Grad in heißem Fett ausbacken.

Prinzessinnen-Püree:

Die Kartoffeln schälen und gar kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen. Butter und Rote-Bete-Saft unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nelson Müller am 30. Juli 2010

Hummer Thermidor mit Soße-verte

Für 4 Personen

Hummersoße:

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Schalotten	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	1 Lorbeerblatt	2 Basilikumblätter
400 g Sahne	1 Limette	Hummerkarkassen	Olivenöl
Tomatenmark	Cognac	Weißwein	Salz
Pfeffer	Sahne		

Soße Bearnaise:

100 ml Weißwein	0,5 Bund Estragon	1 Lorbeerblatt	1 Schalotte
3 Eier	200 g Butter, lauwarm	Salz	Pfeffer, weiß, ganz
Zucker			

Soße-verte:

0,5 l Öl	3 Eier	1 Bund Petersilie	1 EL Essig
1 Bund Kerbel	1 TL Senf	Salz	Pfeffer

Hummer:

2 Möhren	2 Knollen Sellerie	2 Stangen Lauch	3 Schalotten
1 Lorbeerblatt	1 Tomate	2 Hummer	1 Zucchini
4 Champignons	Cayennepfeffer	Kümmel	Senf
Pfeffer	Salz		

Hummersoße:

Den Saft der Limette auspressen. Möhre, Sellerie, Schalotten, Lauch, Fenchel und Tomate putzen und grob würfeln. Die Karkassen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Cognac ablöschen, flambieren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken.

Soße Bearnaise:

Die Estragonblätter abzupfen, beiseite legen und die übrig gebliebenen Stiele mit Weißwein, der abgezogenen und gehackten Schalotte, dem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, mit dem Eigelb mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Soße bindet. Zum Schluss die Estragon Blätter fein hacken und beigegeben.

Soße verte:

Kerbel und Petersilie waschen und fein hacken. Eigelb, Essig und Senf in einer Schüssel gut verrühren und das Öl in einem dünnen Strahl kräftig einrühren. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hummer:

Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, eine Stange Lauch und eine Schalotte putzen und grob zerkleinern. Das Gemüse in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Kümmel und Salz hinzufügen. Die Hummer in den kochenden Gemüsefond geben und fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. In Eiswasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Zuerst die beiden Scheren vom Körper abdrehen. Den Hummer mit einem großen Kochmesser der Länge nach zerteilen. Dazu den Hummer auf ein Brett legen und zuerst das Kopfstück im unteren Teil durchstechen. Dann den Schwanz und danach den Kopf halbieren. Den Schwanz entdarmen und aus der Schale lösen. Die Scherengelenke ebenfalls aufschneiden und das Fleisch auslösen. Die Scheren selbst durch einen Schlag mit dem Messerrücken sprengen. Den kleineren Teil der Schere vorsichtig abziehen, so dass der Knorpel aus der Schere mit entfernt wird. Den Rest der Schale

mit den Fingern aufbrechen und das Fleisch herausnehmen. Die Scheren und Gelenke in nicht zu kleine Würfel und den Schwanz in Scheiben schneiden. Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, restliche Schalotten, eine Stange Lauch und Zucchini putzen und in Streifen schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Die Pilze in gleichmäßige Würfel schneiden und alles anschwitzen. Mit der Hummersoße ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss die Hummerwürfel dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Cayennepfeffer und eventuell etwas Senf abschmecken. Das Ragout in die Hummerhälften füllen und mit der Bearnaise überziehen und unter dem vorgeheizten Grill circa zehn bis 15 Minuten gratinieren. Dazu passt gut die Soße verte.

Nelson Müller am 17. September 2010

Sieglinde auf drei Arten serviert mit Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

Kartoffel-Püree:

50 - 100 ml Milch

300 g Kartoffeln, mehlig

50 - 100 ml Sahne

Butter, Salz, Muskat

Kartoffelchartreuse:

3 - 4 Kartoffeln, Sieglinde

3 Jakobsmuscheln

Blattspinat

Metallringe, (5-6 cm)

Kartoffelsuppe:

1 Mohrrübe, frisch

1 Sellerie, frisch

300 g Kartoffeln, Sieglinde

2 EL Butter

750 ml Gemüsebrühe

250 ml Sahne

1 EL Senf

2 EL Weißwein

1 Bund Schnittlauch

125 g Krabben

Salz, Pfeffer, Zucker

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar:

12 Kartoffeln, Sieglinde, a 25 g

50 g Kaviar

1 Ei

1 Schälchen Paniermehl

3 Zweige Thymian, frisch

2 Lorbeerblätter

1 Zehe Knoblauch

Salz, Kümmel, Rosmarin

Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Presse drücken. Mit der heißen Sahne, Milch und Butter vermischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Kartoffelchartreuse: Die Kartoffeln in circa fünf Zentimeter lange Balken schneiden. Die Hälfte der Balken goldgelb frittieren, die andere Hälfte gar kochen. Die Ringe von der Innenseite mit Backpapier auskleiden und anschließend die Kartoffeln abwechselnd senkrecht in die Ringe schichten. Zum servieren das Püree hineinspritzen. Den geputzten Spinat anschwitzen, abschmecken und auf das Püree geben. Die Jakobsmuscheln der Länge nach halbieren, grillen und auf den Spinat legen.

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben: Möhre, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Butter in einem Topf auf großer Flamme erhitzen und die Gemüsewürfel darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, bei mittlerer Flamme circa 20 Minuten köcheln lassen und pürieren. Sahne angießen, einmal aufkochen und Suppe mit Senf, Weißwein, Salz und einer Prise Zucker würzen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Krabben zum Schluss in der Suppe erwärmen und die Suppe mit Schnittlauchröllchen sowie nach Wunsch mit einer Senfsahne servieren.

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar: Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit Thymian, Lorbeerblättern, einer Prise Kümmel, Rosmarin und Knoblauch so kochen, dass sie noch fest sind. Die Kartoffeln so schälen, dass sie die Form eines länglichen Eis erhalten. Der Länge nach halbieren und in die länglichen Kartoffelhälften mit einem kleinen Teelöffel (oder mit der Spitze eines Messers) ein kleines Loch aushöhlen. Diese Löcher mit einem Streichmesser vollständig mit gut gekühltem Kaviar füllen. Das Ei trennen. Die Schnittseiten der Kartoffeln mit Eigelb bepinseln und die Kartoffeln wieder schließen. Darauf achten, dass die Ränder schön übereinander liegen. Die Kartoffeln im Eiweiß und dann im Paniermehl rollen. Etwa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen und dann erneut in Paniermehl rollen, damit sich eine gut haltbare Kruste bildet. Ein letztes Mal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Friteuse auf 180 Grad vorheizen. Die panierten Kartoffeln drei bis vier Minuten goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Nelson Müller am 25. September 2009

Weißer Gambas und Stubenküken

Für 4 Personen

Gambas:

4 Gambas, roh, mit Schale	1 Limone	Olivenöl
Thymian	Salz	Pfeffer

Risotto:

1 Schalotte	200 g Risottoreis	125 ml Weißwein
500 ml Geflügelbrühe	0,5 Kokosnuss	50 g Parmesan
1 Ghanamango	Sahne, geschlagen	Schnittlauch
Butter	Salz	Pfeffer

Currysoße:

2 Schalotten	1 Apfel	2 Champignons
1 Ananas	1 Birne	250 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	1 Limone	1 Lachsfilet, klein
Kokosmilch	Curry	Zitronengras
Butter	Salz	Pfeffer

Stubenküken:

2 Stubenküken, klein	Salz	Pfeffer
Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gambas:

Den Saft der Limone abreiben. Die Gambas vom Kopf trennen und der Länge nach halbieren. Anschließend den Darm entfernen und in Olivenöl und Thymian anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten garen und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Risotto:

Die Schalotte in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und Brühe ablöschen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und gar kochen. Die Kokosnuss raspeln und mit dem geriebenen Parmesan und der gewürfelten Mango unterrühren. Mit Schnittlauch und etwas geschlagener Sahne verfeinern.

Currysoße:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Lachsfilet, Apfel, Champignons, Zitronengras, Ananas und Birne putzen, in Würfel schneiden, zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit Curry bestäuben und mit dem Fond ablöschen, dann die Sahne und etwas Kokosmilch zum Verfeinern zugeben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Zum Schluss alles passieren und aufschäumen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Stubenküken:

Die Stubenküken putzen, salzen und pfeffern. In heißer Butter von allen Seiten scharf anbraten. Die Küken in einen Bräter geben, mit der Bratflüssigkeit übergießen und circa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen braten. Die Stubenküken zusammen mit den Gambas auf dem Risotto anrichten. Die Currysoße aufschäumen und über die Gambas geben.

Nelson Müller am 11. Juni 2010

Rind

Rinder-Filet in der Mark-Kruste mit gebackenem Spargel

Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks à 150 g	6 Scheiben Ochsenmark	3 Scheiben Honigkochschinken
6 Stangen großer, weißer Spargel	2 mittelgroße Tomaten	25 g kleine Perlzwiebeln
1 Limette	2 Eier	50 g Butter
80 g kalte Butter	1 TL Speisestärke	170 g Panko-Paniermehl
3 EL Honig	200 ml dunkler Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
150 ml roter Portwein	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Stängel glatte Petersilie	50 g Kerbel
1 Msp. Cayennepfeffer	1 EL Balsamicoessig	2 EL Speiseöl
Frittierfett, Mehl	Steakpfeffer, Salz, Pfeffer	

Das Frittierfett in einer Fritteuse erhitzen. Den Backofen auf 190 Grad Grillfunktion vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Perlzwiebeln abziehen, in einem Topf bei mittlerer Hitze mit der Butter glasig anschwitzen und mit dem Rot- und dem Portwein ablöschen. Anschließend die Flüssigkeit ohne Deckel um ein Drittel der Menge einkochen lassen. Den Balsamicoessig, den Honig, den Kalbsfond und das Lorbeerblatt dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weiter einkochen lassen, bis die Schalotten gar sind. Abschließend mit einem halben Teelöffel Speisestärke und den kalten Butterwürfeln binden. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Schale abziehen und anschließend die Tomaten vierteln und entkernen. Das Ochsenmark und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Blätter vom Thymian, vom Rosmarin und von der Petersilie abzupfen und klein hacken. Alles Zutaten mit zwei Esslöffeln des Panko-Paniermehls mischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Rinderfiletsteaks waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten etwa vier Minuten anbraten, mit dem Steakpfeffer würzen und im Backofen für 12 Minuten garen. Anschließend mit der Ochsenmarkmasse belegen und die Steaks unter dem Grill überbacken. Den Spargel schälen und die Schalen in Salzwasser auskochen. Den entstandenen Fond durch ein Sieb geben und den Spargel im Fond bissfest garen. Anschließend den Spargel herausnehmen, abkühlen lassen und trocken tupfen. Die Schinkenscheiben halbieren und die Spargelstangen damit unwickeln. Den Kerbel klein hacken, die Schale der Limette abreiben und beides mit 150 Gramm des Panko-Paniermehls mischen. Anschließend die Spargelstangen mit dem Panko-Paniermehl, dem Mehl und dem Ei panieren und in der Fritteuse knusprig ausbacken. Abschließend den Spargel herausnehmen, auf einem Küchentuch entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderfilets mit dem gebackenem Spargel auf Tellern anrichten und mit den Perlzwiebeln garnieren.

Nelson Müller am 06. Juni 2014

Rinder-Filet mit Pinienkern-Kruste, Safran-Risotto

Für zwei Personen

4 Rinderfiletsteaks, à 180g	100 g Risottoreis	6 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, unbehandelt	80 g Pinienkerne
1 Ei	200 g Butter	50 g frischer Parmesan
300 ml Hühnerfond	200 ml Kalbsjus	100 ml roter Portwein
50 ml Weißwein	100 ml Rotwein	200 ml Sahne
1 Lorbeerblatt	½ Bund Petersilie, glatt	½ Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	80 g Panko-Paniermehl	1 TL Honig
Safranfäden, Balsamicoessig	Öl, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb anrösten. Anschließend die Kerne etwas abkühlen lassen und mit einem Messer grob zerkleinern. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät aufschlagen und das Eigelb und den Honig mit unterheben. Die Zitrone waschen und die Schale einer halben Zitrone abreiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronenschalen würzen. Zusätzlich ein Esslöffel feingeschnittene Petersilie, zwei Esslöffel gehackter Schnittlauch, ein Teelöffel feingehackter Thymianzweig, das Panko-Paniermehl und die Pinienkerne dazugeben. Auf einer Frischhaltefolie die Buttermasse einen halben Zentimeter dick ausrollen und kaltstellen. Die Filets salzen und in heißem Öl die Filetstücke kurz anbraten, pfeffern und auf ein Backofengitter legen. Im vorgeheizten Backofen mit 90 Grad die Filets bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen. Für die Rotwein-Schalottensauce vier Schalotten in feine Würfel schneiden, in Butter glasig dünsten, mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend mit dem Kalbsjus auffüllen und solange einkochen, bis die Sauce kräftig genug ist. Die Soße zum Ende mit Stärke binden und mit 50 Gramm kalter Butter montieren. Für das Safranrisotto zwei Schalotten in feine Würfel schneiden, in der Butter glasig anschwitzen und zusammen mit dem Reis nochmals anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Reis salzen, dazu das Lorbeerblatt und den Safran dazugeben und mit einer Kelle heißer Brühe auffüllen. Mit einem Holzlöffel den Reis so lange rühren, bis die Flüssigkeit von den Körnern fast aufgesogen ist. Anschließend die nächste Kelle Brühe dazugeben. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der Reis gar aber noch nicht bissfest ist. Die Sahne steif schlagen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan einrühren und mit der geschlagenen Sahne vollenden. Aus der Buttermasse vier Kreise mit einem Durchmesser von etwa fünf Zentimeter ausstechen und auf die Filets legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill goldbraun gratinieren. Anschließend zwei Minuten ruhen lassen, halbieren und auf der Sauce anrichten.

Nelson Müller am 03. Januar 2014

Rinder-Paillarde mit gegrilltem Gemüse und Pesto

Für zwei Personen

300g Rinderfilet	1 Zucchini	1 Aubergine
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Bund Basilikum
70g Pinienkerne	50g frischer Parmesan	1 Knoblauchzehe
Olivenöl extra vergine	Olivenöl	Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker	Australian Riversalt	Chili, Salz, Pfeffer

Das Rinderfilet in circa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in heißem Sonnenblumenöl kurz von beiden Seiten anbraten, sodass der Kern noch rosa ist. Anschließend mit Meersalz und grobem Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten schälen und in Rauten schneiden. Die Zucchini und die Auberginen in Scheiben schneiden. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und bei mittlerer Hitze erst die Paprika grillen, bis sie gar sind. Danach die Zucchini und die Auberginen grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe abziehen. Die Pinienkerne anrösten und auskühlen lassen. Den Parmesan fein reiben. Die Basilikumblätter, die Pinienkerne, den Parmesan, die Knoblauchzehe, etwas Chili, Salz, Pfeffer und Zucker und Olivenöl extra vergine dazugeben und mixen. Das restliche Olivenöl nach und nach dazugeben und mixen. Das Rinderpaillarde mit dem Grillgemüse auf einem Teller anrichten. Mit dem Pesto garnieren und servieren.

Nelson Müller am 28. September 2012

Rinder-Rücken mit Kohlrabi-Strudel und Baumpilzen

Für zwei Personen

Für den Rinderrücken:

400 g Roastbeef	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Kohlrabi-Strudel:

1 Kohlrabi, à 300 g	2 Schalotten	2 Blätter Strudelteig
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	1 Limette
100 ml Sahne	Butter	Butter
Salz		

Für die Baumpilze:

200 g Shiitake	1 Schalotte	1 EL Chicken-Chilisauce
Sesamöl, Salz, Pfeffer		

Für die Kräuterbutter:

1 Limette	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
5 g Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Paprika
100 g Butter, weich	1 EL Worcestersauce	50 ml Weinbrand
Salz, Pfeffer		

Einen Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef salzen und in einer Pfanne mit dem heißen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer würzen und mit dem Knoblauch und dem Rosmarin belegen. Das Fleisch bei 180 Grad in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Die Butter für den Kohlrabi-Strudel zerlassen und in eine kleine Schüssel geben. Den Strudelteil ausbreiten, mit der flüssigen Butter bestreichen und übereinander schichten. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Erst die Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, anschließend den Kohlrabi dazugeben. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen, die Sahne dazugeben und den Kohlrabi darin weich dünsten. Die Sahne sollte am Ende der Garzeit fast vollständig reduziert sein. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und später über die abgekühlte Kohlrabi-Masse geben. Den Kohlrabi auf dem Strudelteig verteilen, diesen eindrehen, mit Butter bestreichen und für zehn Minuten bei 80 Grad in den Ofen geben. Die Butter für die Kräuterbutter mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Estragon, den Thymian, den Schnittlauch und den Kerbel fein hacken und unter die Butter mischen. Die Petersilie, das Paprika- und das Currypulver unter mischen. Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit dem Weinbrand und der Worcestersauce in die Butter geben. Die Limette aufschneiden und den Saft herauspressen. Je nach Geschmack zur Kräuterbutter geben. Das Sesamöl für die Pilze in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Shiitake putzen und von den Enden der Stiele befreien. Anschließend die Pilze in dem Sesamöl anbraten. Die Schalotte abziehen, würfeln und in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Chicken-Chilisauce würzen. Den rosa gebratenen Rinderrücken mit Kohlrabi-Strudel, Baumpilzen und Kräuterbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. September 2014

Zwiebel-Rostbraten mit Wurzel-Gemüse

Für vier Personen

Zwiebelrostbraten:

500 g Rostbraten, 4 Tranchen	3 Gemüsezwiebeln	1 TL Paprikapulver
Pfeffer	Salz	Öl

Püree:

2 Petersilienwurzeln	200 ml Sahne	1 Bund Petersilie
50 g Butter	250 g Sauerrahm	Pfeffer
Salz		

Schmorgemüse:

0,25 Sellerie	2 Karotten	1 Urmöhre
0,25 Kohlrabi	Butter	Brühe

Soße:

1 EL Tomatenmark	30 ml Rotwein	30 ml Portwein
100 ml Kalbsjus	Zucker, braun	Stärke
Butter, kalt		

Anrichten:

Erbsenkresse	Blutampfer	Knoblauchkresse
--------------	------------	-----------------

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zwiebelrostbraten:

Das Fleisch würzen und anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten garen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit Paprikapulver würzen und in Öl goldgelb anschwitzen.

Püree:

Die Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Mit einer Püriermaschine oder einem Pürierstab zu Brei pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter zu Nussbutter schmelzen lassen und das Petersilienwurzelpüree mit der Nussbutter und Sauerrahm verfeinern. Das Bund Petersilie pürieren und für eine schön sättigende Farbgebung unterrühren.

Schmorgemüse:

Das Gemüse in die gewünschte Form bringen. Die Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen und darin das Gemüse anschwitzen. Mit etwas Brühe ablöschen und weich schmoren.

Soße:

Die Pfanne mit den Bratrückständen aufbewahren, Tomatenmark dazu geben und braunen Zucker darüber streuen. Das Ganze karamellisieren lassen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. In einen Topf geben, mit Kalbsjus auffüllen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren lassen. Mit Stärke leicht abbinden. Abschließend mit kalten Butterflocken verfeinern.

Anrichten:

Das Püree auf den Teller ziehen, das Schmorgemüse in der Mitte anrichten. Mit Kresse garnieren, das Fleisch dazu geben. Soße auf den Teller ziehen und die Zwiebeln oben auf das Fleisch geben.

Nelson Müller am 04. Mai 2012

Salat

Geräucherte Dorade mit Couscous und Aprikosen-Sorbet

Für 4 Personen

Dorade:

1 Limone	4 Doradenfilets	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	Mehl	Salz
Pfeffer	Olivenöl	Butter

Couscous:

1 Schote Paprika, rot	200 ml Geflügelbrühe	100 g Couscous, instant
Raz el Hanout	Balsamico, weiß	Olivenöl
Schnittlauch		

Aprikosen-Sorbet:

300 g Aprikosenmark	300 g Puderzucker	2 EL Essig
Currypulver	Harissa (scharfe Gewürzpaste)	

Deko:

1 Bund Spargel, wild	1 Lotuswurzel	Eiskrautsalat
Essig	Öl	Salz
Zucker	Pfeffer	

Dorade:

Den Saft der Limone auspressen. Die Doradenfilets an der Haut etwas einritzen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im vorbereiteten Räucherofen oder in einem tiefen Einsatz kurz anröchern. Anschließend die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Auf der mehlierten Hautseite in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze kross braten und nach zwei bis drei Minuten eine angedrückte Knoblauchzehe und den Rosmarinzwig hinzugeben. Anschließend zwei weitere Minuten lang fertig braten und mit Butter und Limettensaft verfeinern.

Couscous:

Die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Brühe mit dem Raz El Hanout aufkochen und danach den Couscous einrühren und quellen lassen. Anschließend auskühlen lassen und mit Essig, Öl, Paprika und Schnittlauch abschmecken.

Aprikosen-Sorbet:

Aprikosenmark, Puderzucker, Currypulver und Harissa verrühren und in der Eismaschine frieren. Gegen Ende des Gefriervorgangs den Essig hinzufügen.

Deko:

Aus Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Marinade herstellen. Den Spargel putzen, blanchieren, abschrecken und marinieren. Die Lotuswurzel auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und goldgelb frittieren. Den Eiskrautsalat ebenfalls marinieren. Zum Anrichten den Couscous in die Mitte des Tellers geben. Darauf eine Nocke Sorbet mit der frittierten Lotusblüte legen. Den kross gebratenen, geräucherten Fisch mit dem Spargel und dem Eiskrautsalat daneben anrichten.

Nelson Müller am 23. Juli 2010

Marinierter Spargel

Für 4 Personen

1 Zitrone	1 Orange	500 g Spargel, weiß
2 Schalotten	1 EL Senf	1 Ei
2 EL Balsamico, weiß	80 ml Öl	1 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Zucker	Salz

Den Saft der Zitrone und Orange auspressen. Die Spargelstangen schälen und circa einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Im Anschluss die Spargelstangen in Zitronen- und Orangenwasser circa sieben bis acht Minuten blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit Senf, Spargelfond, Eiweiß und Essig mixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und dann die noch heißen Spargelstangen hinein geben und für einige Zeit (am besten über Nacht) darin ziehen lassen. Den Schnittlauch kurz blanchieren und jeweils drei Spargelstangen damit zu einem Bund zusammenzubinden.

Nelson Müller am 13. Mai 2011

Salat Hubertus mit Reh, Wachtel und Hase

Für 4 Personen

Dressing:

1 Ei	100 ml Pflanzenöl	1 EL Senf
3 EL Himbeeressig	20 ml Walnussöl	30 ml Geflügelbrühe
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

Salat:

1 Birne	3 EL Zucker, braun	100 ml Weißwein
500 ml Birnensaft	100 g Wildkräutersalat	0,5 Kopf Lolo Rosso
0,5 Kopf Lolo Bianco	0,5 Kopf Friese-Salat	500 g Ackersalat
0,5 Kopf Radicchio	5 Steinchampignons	200 g Räuchermehl
4 Wachtelbrüste	1 Rehfilet	0,5 Hasenrücken
500 g Kürbiskerne	8 Wacholderbeeren	4 Wachteleier
Brühe	Balsamico, weiß	Honig
Traubenkernöl	Salz	Pfeffer

Dressing:

Das Ei aufschlagen und langsam das Öl eingießen, so dass es schön cremig wird. Anschließend Senf, Himbeeressig, Walnussöl, Geflügelbrühe und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen.

Salat:

Die Birnen zurechtschneiden. Einen Esslöffel braunen Zucker karamellisieren lassen und mit Weißwein und Birnensaft ablöschen. Die Birnen in dem Sud kochen lassen. Wildkräutersalat, Lolo Rosso, Lolo Bianco, Friese-Salat, Ackersalat und Radicchio zupfen und alles zusammen kurz waschen. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit etwas Brühe, weißem Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer und Traubenkernöl marinieren. Das Räuchermehl kurz erhitzen und in einen verschließbaren Räuchertopf geben. Die Wachtelbrüste in dem Topf circa 20 bis 30 Minuten kalt räuchern. Anschließend von der Hautseite anbraten und in dem vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und im Backofen ziehen lassen. Den Hasenrücken ebenso anbraten und ziehen lassen. Die Kürbiskerne in dem restlichen Zucker karamellisieren und erkalten lassen. Anschließend mit ein paar Wacholderbeeren zerkleinern und die Hasenfilets darin wälzen. Die Champignonscheiben fächerartig auf einen Teller geben, den Salat darauf anrichten und mit dem Fleisch und den Birnen servieren. Die Wachteleier pochieren und noch warm auf den Salat geben. Mit dem Dressing marinieren.

Nelson Müller am 14. Januar 2011

Schwein

Gefülltes Schweine-Filet Drecksau

Für 4 Personen

Schweinefilet:

1 Schweinefilet	1 Brötchen, vom Vortag	20 g Cranberries
20 g Pistazien	Calvados	Brühe
Pfeffer	Salz	Öl

Chips:

2 Kartoffeln, groß	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

Bohnengemüse:

2 Stangen Staudensellerie	100 g Bohnen, weiß	0,5 Bund Petersilie
Tomaten, getrocknet	Butter	Pfeffer
Salz		

Püree:

300 g Kartoffeln	70 g Sahne	20 g Butter
Kräutermix	Pfeffer	Muskat
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schweinefilet:

Mit Hilfe eines Kochlöffels vorsichtig ein Loch in das Schweinefilet bohren. Das Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Die Cranberries und geputzten Pistazien mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit einem Schuss Calvados ablöschen. Nach Wunsch noch etwas Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend das Schweinefilet damit füllen. Das Filet für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend etwas ruhen lassen.

Chips:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett frittieren und salzen.

Bohnengemüse:

Den Staudensellerie putzen, die Fäden abziehen und in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln und mit dem Staudensellerie kurz in etwas Butter anschwitzen. Die Petersilie putzen, fein schneiden und mit den Bohnen dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Püree:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse geben und mit Butter und 50 Gramm Sahne vermengen. Mit jeweils einer Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kräuter putzen, klein schneiden und kurz blanchieren. Die restliche Sahne hinzufügen, mit dem Mixer pürieren und zu dem Kartoffelpüree geben.

Nelson Müller am 01. Juli 2011

Lackiertes Schweine-Filet, Frühling-Gemüse, Kerbel-Butter

Für 2 Personen

1 Schweinefilet à 500 g	1 Bund Frühlingslauch	1 Schalotte
1 EL Speisestärke	125 g Möhren	125 g Zuckererbsen
1 Kohlrabi	100 ml Schlagsahne	50 ml Sojasoße
50 ml Kalbsfond	25 ml trockener Weißwein	125 ml Gemüsefond
125 ml Geflügelfond	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Zweig Salbei	1 Bund Kerbel	80 g Butter
1 TL Honig	Pflanzenöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Lack die Sojasoße, den Kalbsfond und den Honig in einem Topf aufkochen und mit der Stärke so lange binden, bis der Lack eine sirupartige Konsistenz hat. Für das Schwein das Filet von Sehnen befreien, waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Anschließend für sechs Minuten in den Backofen geben und garen lassen. Danach den Backofen auf 75 Grad herunter schalten, das Schweinefilet in Alufolie wickeln und weitere zehn Minuten ruhen lassen. Für das Frühlingsgemüse die Möhren und den Kohlrabi schälen und in beliebige Formen schneiden. Zwei Esslöffel Butter mit etwas Salz und Zucker erhitzen, mit dem Geflügelfond ablöschen und einen Zweig Petersilie dazugeben. Darin die Möhren und den Kohlrabi zugedeckt etwa zehn Minuten schmoren. Den Frühlingslauch putzen und in Stifte schneiden. Die Erbsen, den Lauch und den Spargel separat blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die übrige Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Abschließend das blanchierte Gemüse zum geschmortem Gemüse geben und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet aus dem Backofen holen, mit einem Teelöffel Butter, dem Thymian und dem Salbei in einer Pfanne nachschwenken, anschließend mit dem Lack einstreichen und im Backofen erneut bei Oberhitze kurz ein wenig gratinieren lassen. Für die Kerbelbutter die Kerbelblätter abzupfen und klein hacken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Das Ganze bis auf ein Drittel reduzieren lassen und mit 100 Milliliter Sahne auffüllen. Abschließend mit dem Stabmixer den Kerbel mit der Butter einmontieren, schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit dem Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Februar 2012

Schweine-Filet mit Dörrpflaumen, Rosenkohl-Blättern

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, Iberico	1 EL Speckwürfel	6 Rosenkohl
100 g Dörrpflaumen, ungeschwefelt	2 EL Walnüsse	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Geflügelfarce	4 EL dunkle Schweineglace	2 EL Sahne, 33%
Lebkuchengewürz	Olivenöl, Butter	Meersalz, Pfeffer

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Walnüsse grob hacken und mit der Geflügelfarce vermengen. In die Dörrpflaumen ein Loch schneiden. Die Farcemischung in eine Spritztülle geben und die Pflaumen mit der Mischung füllen. Das Filet mit den gefüllten Pflaumen füllen. Das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl erhitzen und das Filet darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Bei dem Rosenkohl den Strunk abschneiden und die Blätter lösen. Die Rosenkohlherzen zur Seite legen. Die Blätter in dem kochenden Wasser blanchieren und anschließend kurz in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Die Rosenkohlherzen ebenfalls in das kochende Salzwasser geben, gar kochen lassen und abschrecken. Die Herzen zusammen mit der Sahne und einigen Speckwürfeln in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung anschließend in einen Mixer geben und pürieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter zusammen mit den übrigen Speckwürfeln darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Schweineglace zusammen mit einer Prise Lebkuchengewürz in einem kleinen Topf erhitzen und reduzieren. Anschließend mit etwas kalter Butter binden. Das Filet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Rosenkohlpuée in einen Spritzbeutel geben und auf den Teller spritzen. Die Blumenkohlblätter ebenfalls zusammen mit dem Fleisch auf dem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 30. November 2012

Soßen

Curry-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Apfel	2 Champignons
1 Ananas	1 Birne	250 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	1 Limone	1 Lachsfilet, klein
Kokosmilch	Curry	Zitronengras
Butter	Salz	Pfeffer Butter

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Lachsfilet, Apfel, Champignons, Zitronengras, Ananas und Birne putzen, in Würfel schneiden, zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit Curry bestäuben und mit dem Fond ablöschen, dann die Sahne und etwas Kokosmilch zum Verfeinern zugeben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Zum Schluss alles passieren und aufschäumen.

Nelson Müller am 11. Juni 2010

Hummer-Soße

Für 4 Personen

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Schalotten	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	1 Lorbeerblatt	2 Basilikumblätter
400 g Sahne	1 Limette	Hummerkarkassen	Olivenöl
Tomatenmark	Cognac	Weißwein	Salz
Pfeffer	Sahne		

Den Saft der Limette auspressen. Möhre, Sellerie, Schalotten, Lauch, Fenchel und Tomate putzen und grob würfeln. Die Karkassen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Cognac ablöschen, flambieren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken.

Nelson Müller am 17. September 2010

Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

0,5 Bund Petersilie	10 Blätter Basilikum	20 g Morcheln, getrocknet
2 Schalotten	2 EL Butter	4 cl Weißwein
8 cl Noilly Prat	200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Speisestärke		

Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010

Suppen

Erbsensamt-Süppchen mit Hühnchen-Wan Tan

Für 2 Portionen

200 g Hühnchenbrust	3 Blätter Wan-Tan-Teig	400 g Tiefkühl-Erbesen
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund frische Minze	1 EL süße Chilisoße	2 EL Butter
1 Ei	250 ml Sahne	250 ml Geflügelfond
Zucker	Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Für die Suppe die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und in klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Erbsen, die Schalotten und den Knoblauch darin glasig anschwanken. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den Geflügelfond und die Sahne beifügen und etwa fünfzehn Minuten köcheln lassen. Ein paar Minzeblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Im letzten Moment der Suppe beifügen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren lassen. Für die Wan Tan das Fleisch waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Ein paar Korianderblätter abzupfen und klein hacken. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, dem Koriander und der süßen Chilisoße abschmecken. Das Ei verquirlen. Die Wan Tan-Blätter ausbreiten und die Seiten mit Ei einstreichen. Jeweils einen Löffel des Hühnchens in die Mitte der Blätter geben und die Wan Tan so andrücken, dass sich kleine quadratische Päckchen ergeben. Das Olivenöl bis zu einer Temperatur von etwa 160 Grad erhitzen und die Wan Tan darin frittieren. Die Wan Tan aus dem Öl nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe mit den Wan Tan in einen tiefen Teller geben, mit etwa Minze dekorieren und servieren.

Nelson Müller am 06. Januar 2012

Geräucherter Saibling, Orangen-Kardamom-Suppe, Kaviar

Für 4 Personen

Saibling:

1 Saibling	1 l Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch	

Süß-Saure Karotten:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 kg Karotten
500 g Zucker	500 ml Wasser	250 ml Balsamicoessig
25 g Ingwer	25 g Korianderkörner	5 Sternanis
5 Nelken		

Alginbad:

6 g Algin	1 l Wasser
-----------	------------

Orangen-Kardamom-Sphären:

1 Orange	11 Sternanis	7 Kardamomkörner
12 g Xanthan	90 g Gluco	

Calcicbad:

4 g Calcic	130 ml Wasser
------------	---------------

Kaviar in Texturen:

70 ml Likör, blau	20 ml Kokossirup	2 g Algin
50 ml Wasser		

Anrichten:

4 Gloschen, klein	1 Rauchpfeife	Räuchermehl
-------------------	---------------	-------------

Saibling: Den Saibling putzen und in circa fünf Mal fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Knoblauch auf circa 60 Grad erhitzen und den Saibling etwa sieben Minuten darin confieren.

Süß-Saure Karotten: Von der Orange und der Zitrone die Zesten abreißen. Die Karotten tournieren und blanchieren. Wasser, Balsamicoessig, Ingwer, Korianderkörner, Sternanis, Nelken und Zesten zusammen aufkochen, dann die Karotten hinzu geben.

Alginbad: Das Algin ins Wasser geben, mischen und dann passieren.

Orangen-Kardamom-Sphären: Den Saft der Orange auspressen. Den Orangensaft mit dem Sternanis und den Kardamomkörnern zusammen aufkochen und leicht reduzieren lassen. Mit Xanthan binden und danach das Gluco einmischen, die Masse in Halbkugelformen einfrieren. Wenn die Suppe gefroren ist, zehn Minuten ins Alginbad geben und danach in klarem Wasser säubern. In etwas Orangensaft ruhen lassen.

Calcicbad: Calcic in das Wasser geben, mischen und dann passieren.

Kaviar in Texturen: Den blauen Likör und den Kokossirup jeweils (getrennt voneinander) mit einem Gramm Algin mischen und in je eine Spritze aufziehen. In das Calcicbad (Kalziumchloridbad) tropfen lassen und für 30 bis 40 Sekunden darin belassen. Danach aussieben und in klarem Wasser waschen.

Anrichten: Alle Elemente des Gerichts auf einem Teller anrichten und mit einer Glosche verhüllen. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und Rauch unter die Glosche lassen und dem Gast direkt servieren.

Nelson Müller am 27. Mai 2011

Pichelsteiner Eintopf mit Tafelspitz und Spitzkohl

Für 4 Personen

Spitzkohlpäckchen:

150 g Hackfleisch	0,5 Zwiebel	0,5 Brötchen, trocken
4 Spitzkohlblätter, groß	0,5 Bund Majoran, frisch	30 g Speck, durchwachsen
250 ml Geflügelbrühe	Paprikapulver, Schnittlauch	Pfeffer, Salz

Tafelspitz:

1,5 kg Rindfleisch, Tafelspitz	1,5 l Rinderfond	2 Flaschen Weißwein, trocken
3 Lorbeerblätter	2 Zwiebeln	Pfeffer, Salz

Eintopf:

0,5 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Möhre
100 g Knollensellerie	1 Petersilienwurzel	200 g Kartoffeln, fest
0,5 Stange Lauch	8 Wirsingblätter	300 g geräuch. Schweinebauch
4 EL Rapsöl	1 l Kalbsfond	Schnittlauchröllchen
Petersilie, gehackt	Pfeffer, frisch gemahlen	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spitzkohlpäckchen:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schälen. Das Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebelwürfel und dem in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran kräftig würzen. Die Spitzkohlblätter blanchieren und abkühlen lassen. Die Blätter vorsichtig mit der Hackmasse füllen und mit Schnittlauch binden. Den Speck in Würfel schneiden und in einem Topf (mit Metallgriffen!) anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel dazugeben. Nun die gefüllten Spitzkohlblätter leicht anbraten. Deckel aufsetzen, Topf mit Brühe auffüllen und alles im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Tafelspitz:

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, derweil den Fond und den Wein aufkochen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und die geschälten Zwiebeln hinzufügen. Wenn alles kocht das Fleisch vorsichtig hinzugeben. Den Deckel auf den Bräter setzen, in den Ofen geben und etwa drei Stunden garen. Nach eineinhalb Stunden das Fleisch einmal wenden. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Eintopf:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhre, den Knollensellerie, die Petersilienwurzel und die Kartoffeln zurechtschneiden. Den Lauch putzen und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Wirsingblätter waschen und in etwa fünf Millimeter breite Streifen schneiden. Das Schweinefleisch in drei bis vier Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Öl oder Schmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mit rösten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und zugedeckt circa zehn Minuten weich dünsten. Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Kartoffeln, Wirsingstreifen sowie Lauch dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Eintopf mit Salz, frischem Pfeffer und einem Spritzer Weinbrand abschmecken und in vorgewärmten Schalen oder Tellern zusammen mit den Spitzkohlpäckchen und dem Tafelspitz anrichten. Nach Belieben mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

© Spiegel TV infotainment/

Nelson Müller am 04. Februar 2011

Steckrüben-Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel

Für 2 Personen

1 Jakobsmuschel	1 vorw. feste Kartoffel	400 g Steckrüben
1 Stange Lauch	2 Schalotten	150 g Knollensellerie
1 Limette	50 g durchw. Speck	1 l Geflügelfond
100 ml Weißwein	250 ml Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	Meersalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Steckrüben, die Kartoffel und den Sellerie schälen und klein schneiden. Den Lauch und die Schalotten abziehen und ebenfalls klein schneiden. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Das Gemüse und die Schalotten dazugeben. Anschließend das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Sobald das Gemüse gar ist, die Suppe mit der Sahne aufgießen. Die Suppe einmal kurz aufkochen lassen, anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Jakobsmuschel waschen, trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuschel anbraten und mit etwas Limettensaft beträufeln. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Suppe in einem Teller anrichten, die Jakobsmuscheln in die Suppe geben und servieren.

Nelson Müller am 18. November 2011

Vegetarisch

Auberginen-Feta-Röllchen mit Tomaten-Würfeln, Couscous

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

1 mittelgroße Aubergine	200 g Fetakäse	3 EL schwarze Oliventapenade
10 Salbeiblätter	3 EL Olivenöl	1 EL Sonnenblumenöl

Für das Couscous:

1 rote Paprika	1 Schalotte	100g Couscous (Instant)
200 ml Gemüsefond	10 g Butter	1 EL Korinthen
4 EL Datteln	1/2 Bund glatte Petersilie	Raz el hanout
weißer Balsamicoessig	Olivenöl	Sonnenblumenöl

Für das Püree:

2 rote Paprikaschoten	1 EL Olivenöl	1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer		

Für die Tomaten:

3 Tomaten	10 g schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Röllchen die Auberginen längs in zehn dünne Scheiben schneiden, anschließend in einer beschichteten Pfanne in dem Olivenöl und dem Sonnenblumenöl kurz von beiden Seiten anbraten. Für das Püree die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, mit dem Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen garen, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird. Den Fetakäse in zehn gleichgroße Stücke schneiden. Die Auberginenscheiben mit der Tapenade bestreichen, je mit einem Salbeiblatt und 1 Stück Fetakäse belegen, aufrollen und mit je einem Zahnstocher fixieren. Das Blech mit den Paprikahälften aus dem Ofen nehmen, mit einem nassen, kalten Küchentuch bedecken und die Paprika etwas abkühlen lassen. Den Backofen eingeschaltet lassen. Die Haut der Paprika abziehen, das Fruchtfleisch mit dem Olivenöl in der Moulinette pürieren und mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe aufkochen, mit Raz el hanout und Salz würzen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit der Brühe übergießen. Die Schüssel abdecken und den Couscous gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika entkernen, schälen und in Brunoise schneiden. Die Schalotte in der Butter kurz anschwitzen. Wenn der Couscous gar ist, die Brunoise und Schalotte hinzufügen und auskühlen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Datteln ebenfalls klein hacken und mit den Korinthen unterrühren. Den Couscous mit dem weißen Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginenröllchen nochmals kurz im heißen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paprikapüree in einer Auflaufform verteilen und die Röllchen aufsetzen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit dem kochenden Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Oliven in Würfel schneiden. Die Tomaten mit den Oliven und dem Knoblauch verrühren und über den Röllchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen acht Minuten garen. Die Auberginenröllchen mit etwas Paprikapüree und dem Couscous auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 15. August 2014

Marinierter Spargel-Salat mit gebackenen Wachtel-Eiern

Für zwei Personen

Für den Spargelsalat:

500 g weißer Spargel	1 EL Zucker	1 Zitrone
1 Ei	1 EL Butter	1 EL Senf
2 EL weißer Balsamico	150 ml Rapsöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die gebackenen Wachteleier:

8 Wachteleier	1 Ei	100 g Mehl
Paniermehl		

Für die Garnitur:

Kapuzinerblüten	Shisokresse
-----------------	-------------

Für den marinierten Spargelsalat die Spargelstangen schälen und einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Anschließend die Spargelstangen im siedenden Wasser mit dem ausgepressten Saft einer Zitrone, der Butter, Salz und Zucker blanchieren.

Ein Dressing herstellen aus etwa 300 von 400 Milliliter des Spargelwassers, dem Senf, dem Ei und dem weißen Balsamicoessig. Das Rapsöl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen und mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz, Zucker sowie Pfeffer abschmecken. Die noch heißen Spargelstangen hineingeben und darin ziehen lassen. Gerne auch über Nacht ziehen lassen.

Für die gebackenen Wachteleier diese maximal zwei Minuten kochen. Eine Panierstraße aufbauen aus jeweils Mehl, Ei und Paniermehl. Anschließend die Eier im Mehl, verquirlten Ei sowie Paniermehl wenden und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Den marinierten Spargelsalat mit den gebackenen Wachteleiern auf Tellern anrichten, mit den Kapuzinerblüten sowie der Shisokresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 24. Juni 2015

Offene Lasagne mit Gemüse und Pfirsich

Für 4 Personen

1 Zitrone	10 Lasagneblätter, frisch	1 Schote Paprika, rot
1 Aubergine	1 Zucchini, gelb	1 Zucchini, grün
1 Pfirsich, gelbfleischig, reif	150 g Ricotta	5 Kirschtomaten
3 Steinpilze, frisch	Basilikum, frisch	Olivenöl
Meersalz		

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Lasagneblätter in Salzwasser kurz kochen, in Eiswasser abschrecken, sofort herausnehmen und auf einem Tuch abtrocknen. Danach sofort auf ein Blech legen, mit Meersalz, Zitronensaft und Olivenöl von beiden Seiten marinieren, damit sie nicht zusammen kleben. Die Paprikaschote schälen, in der Größe der Lasagneblätter zuschneiden und in einer Grillpfanne kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und ebenfalls mit Zitrone, Salz und Olivenöl marinieren. Die Auberginen und Zucchini auf einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf die Größe der Lasagneblätter zuschneiden. Abwechselnd in der Grillpfanne braten. Den Pfirsich halbieren, den Kern entfernen und mit einem sehr scharfen Messer in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Nun ebenfalls in der Grillpfanne braten. Den Ricotta durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Olivenöl abschmecken. Die Ricottamasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden, braten und ebenfalls wie das Gemüse marinieren. Die Zutaten jetzt schichtweise zu einem kleinen Kunstwerk verbinden, wobei der Ricotta als aromatischer Mörtel dienen soll. Die halbierten Kirschtomaten, den Basilikum und die Steinpilze mit einbinden.

Nelson Müller am 28. Oktober 2011

Verschiedenes

Pesto

Für 4 Personen

2 Bund Basilikum	70 g Nüsse	50 g Parmesan, frisch
1 Zehe Knoblauch	Olivenöl	Pfeffer
Chili	Salz	Zucker

Reis:

100 g Reis, zwei Sorten	0,5 Schote Chili, rot	1 Stange Zitronengras
Paprikapulver		

Die Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Die Nusskerne anrösten und auskühlen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Den Parmesankäse fein reiben. Basilikum, Nüsse, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili in einen Mixer geben und kurz mit wenig Olivenöl grob zerkleinern. Dann nach und nach mehr Olivenöl zugeben. Zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht.

Nelson Müller am 21. Januar 2011

Vorspeisen

Gerapptes Surf-and-Turf

Für 6 Personen

King Prawns:

4 King Prawns Öl, Pfeffer, Salz

Krustentierschaum:

50 g Zwiebeln 50 g Champignons 1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein 150 g Sahne 2 Blätter Basilikum
1 Limette Karkassen von King Prawns Öl, Butterflöckchen
Pfeffer, Salz

Rindfleischbällchen:

1 Zwiebel 1 Zehe Knoblauch 6 Scheiben Speck
750 g Rinderfilet 0,5 Tasse Semmelbrösel 1 Ei
Pfeffer, Salz, Öl

Geeister Melonenmix:

0,25 Wassermelone 0,5 Cantaloupe Melone 0,5 Honigmelone

Couscous-Salat:

200 ml Geflügelbrühe Raz el Hanout 1 Schote Paprika, rot
1 Schote Chili 2 Schalotten 100 g Couscous
Balsamicoessig, weiß Schnittlauch, Olivenöl

Champignons:

100 g Champignons 10 g Butter Öl, Pfeffer, Salz

Anrichten:

4 Zweige Kerbel

King Prawns:

Die King Prawns schälen und die Krusten aufbewahren. Die Karkassen der King Prawns für den Krustentierschaum aufbewahren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten scharf anbraten, sodass sie noch leicht glasig von innen sind und zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Krustentierschaum:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Karkassen mit der Zwiebel und den Champignons in etwas Öl anschwitzen, mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken. Zum Anrichten mit kalten Butterstücken aufschäumen.

Rindfleischbällchen:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Das Rinderfilet durch den Wolf drehen und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Semmelbröseln und dem Ei vermengen. Mit Salz abschmecken und zu Bällchen formen. Diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne mit Öl von jeder Seite braten. Anschließend ruhen lassen.

Geeister Melonenmix:

Die Melonen in zwei Mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Tiefkühler circa 40 Minuten gefrieren lassen. Von der Honigmelone acht schöne Spalten abschneiden und diese zur Dekoration beiseite stellen.

Couscous-Salat:

Die Brühe mit dem Raz El Hanout aufkochen lassen. Die Paprika, Chili und Schalotten in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Anschließend den Couscous in die Brühe einrühren und quellen lassen. Den Couscous auskühlen lassen und mit dem Gemüse, Essig,

Öl und Schnittlauch abschmecken.

Champignons:

Die Champignons putzen und vierteln. In einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Butter dazu geben und unterrühren.

Anrichten:

Den Couscous lang über den Teller ziehen, die geeisten Melonen und ein Melonenschiffchen darauf geben und in die Zwischenräume den King Prawn und das Rinderfiletbällchen stellen. Mit einem Kerbelzweig garnieren und den Krustentierschaum drauf geben.

Nelson Müller am 09. November 2012

Himmel-und-Äd mit getränktem Bauernbrot

Für 4 Personen

Zwiebelconfit:

2 Zwiebeln	3 Champignons	3 EL Balsamico
200 ml Kalbsjus	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
50 ml Madeira	1 Zweig Thymian	

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Salz	Pfeffer

Muskat

Äpfel:

100 g Zucker	200 ml Apfelsaft	2 Äpfel
--------------	------------------	---------

Blutwurst:

300 g Blutwurst	100 g Mehl
-----------------	------------

Bauernbrot:

1 Graubrot

Anrichten:

1 Bund Kerbel

Zwiebelconfit:

Die Zwiebeln und die Champignons, getrennt voneinander, braun anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen. Mit Jus, Rotwein, Portwein und Madeira auffüllen. Kurz köcheln lassen und Thymian dazugeben.

Kartoffelpüree:

Die geschälten Kartoffeln kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen, Butter unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Äpfel:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft auffüllen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelscheiben in dem kochenden Sud pochieren und rechtzeitig heraus nehmen. Zum Servieren den Sud fast komplett reduzieren und die Apfelscheiben darin karamellisieren lassen.

Blutwurst:

Die Blutwurst pellen, in Scheiben schneiden und leicht bemehlen. Anschließend in einer Pfanne kross braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Bauernbrot:

Das Brot auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden und im vorgeheizten Backofen backen.

Anrichten:

Das Püree mit dem Brot, der Blutwurst und den Äpfeln abwechselnd schichten. Eine Nocke Zwiebelconfit oben drauf geben und ein wenig Kalbsjus angießen. Mit einem Kerbelzweig dekorieren

Nelson Müller am 18. November 2011

Lachs-Variation mit Blinis, Sauer-Rahm und Kaviar

Für 4 Personen

Limonensauerrahm:

100 g Sauerrahm	2 Limonen	15 g Puderzucker
Pfeffer	Salz	

Lachs:

0,5 Lachs	4 Sch. Serrano Schinken	800 g Lachsfilet
1 Limone	1 TL Senf	1 Räucherlachs
Kaviar	Öl	Salbeiblätter
Weinbrand	Salz	Pfeffer

Blinis:

2 Eier	250 g Buchweizenmehl	0,5 Würfel Hefe
125 ml Milch	Sonnenblumenöl	Wasser
Zucker	Salz	

Limonensauerrahm:

Den Saft der Limonen auspressen. Sauerrahm, Limonensaft und Puderzucker gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in circa 60 Gramm schwere Portionsstücke schneiden, mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit einem feinen Streifen Schinken umwickeln. Von beiden Seiten in etwas Öl anbraten und im vorgeheizten Backofen kurz gar ziehen lassen. Den Saft der Limone auspressen. Aus dem Lachsfilet ein feines Tatar schneiden und mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Senf und etwas Weinbrand abschmecken. Das Tatar in Ausstechringe füllen und auf das Tatar jeweils etwas Limonensauerrahm und Kaviar geben. Den geräucherten Lachs in Tranchen schneiden. Jeweils drei Tranchen versetzt aufeinander legen und Rosen daraus formen.

Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, etwas Salz und Zucker mit frischer Hefe, Eigelb und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und gehen lassen. Mit einem Holzlöffel durchrühren und löffelweise heiße Milch (die Menge ist Gefühlssache) unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dann die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben, also eher etwas dickflüssiger. Den Teig noch einen Moment gehen lassen. Sollte er zu dickflüssig sein, noch etwas warme Milch hinzugeben. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Teigplätzchen goldgelb ausbacken. Die Lachsvariationen mit den Blinis dekorativ auf einem Teller anrichten.

Nelson Müller am 18. Februar 2011

Törtchen von Räucher-Forelle, mariniertes Spargel

Für 4 Personen

Blinis:	2 Eier	250 g Buchweizenmehl	0,5 Würfel Hefe
125 ml Milch, heiß	Sonnenblumenöl	Wasser, warm	Zucker, Salz
Forellenmousse:	1 Limette	170 g Forelle, geräuchert	550 ml Sahne
5 Blatt Gelatine	Pfeffer, Salz		
Gelee:	300 ml Geflügelfond	10 cl Weißwein	5 cl Sherry
4 Blatt Gelatine	1 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
1 EL Crème-fraîche	1 Glas Forellenkaviar		
Spargel-Salat:	1 Zitrone	1 Orange	500 g Spargel, weiß
2 Schalotten	1 EL Senf	1 Ei	2 EL Balsamico, weiß
80 ml Öl	1 Bund Schnittlauch	Pfeffer, Zucker	Salz
Deko:	8 Wachteleier	Paniermehl	Fett
Kapuzinerblüten	Shisokresse		

Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, Salz und etwas Zucker mit frischer Hefe, Eigelb und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und gehen lassen. Wenn der Teig bis zum Schlüsselrand gegangen ist, mit einem Holzlöffel durchrühren und löffelweise heiße Milch (die Menge ist Gefühlssache) unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dann die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben; eher etwas dickflüssiger. Den Teig noch einen Moment gehen lassen. Sollte er zu dickflüssig sein, warme Milch hinzugeben. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und darin Teigplätzchen goldgelb ausbacken.

Forellenmousse: Den Saft der Limette auspressen. Die Forelle mit 300 Milliliter Sahne aufkochen und mit einem Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Forellenmasse einrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse abkühlen lassen. Die restliche Sahne anschlagen und zunächst ein Drittel und dann den Rest unterheben. Die Blini mit einem Kuchenring ausstechen und der Länge nach halbieren. Anschließend Bliniteig mit Forellenmousse abwechselnd in die Kuchenringe schichten.

Gelee: Den Fond mit Weißwein und Sherry aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin aufwärmen. Den Fond auskühlen lassen und auf das Törtchen geben. Die Törtchen im Kühlschrank fest werden lassen und aus den Formen schneiden. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch putzen und fein hacken. Die Ränder des Törtchens mit den gehackten Kräutern garnieren und in Tortenstücke schneiden. Die Stückchen mit Crème-fraîche und Kaviar garnieren.

Spargel-Salat: Den Saft der Zitrone und Orange auspressen. Die Spargelstangen schälen und circa einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Im Anschluss die Spargelstangen in Zitronen- und Orangenwasser circa sieben bis acht Minuten blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit Senf, Spargelfond, Eiweiß und Essig mixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und dann die noch heißen Spargelstangen hinein geben und für einige Zeit (am besten über Nacht) darin ziehen lassen. Den Schnittlauch kurz blanchieren und jeweils drei Spargelstangen damit zu einem Bund zusammenzubinden.

Deko: Die Wachteleier zwei Minuten kochen. Anschließend panieren und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Das Gericht mit Kapuzinerblüten und Shisokresse garnieren.

Nelson Müller am 13. Mai 2011

Variationen vom schottischen Wild-Lachs mit Reibekuchen

Für 2 Personen

250 g geräucherter Lachs	800 g Lachsfilet	1 große Kartoffel, fest
1 Schalotte	2 Scheiben Serrano-Schinken	1 Limette
1 Ei	2 Salbeiblätter	1 TL Senf
1 TL Crème-fraîche	Weinbrand	Pflanzenöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Aus dem Lachsstück zwei circa 60 Gramm schwere Stücke schneiden. Die beiden Stücke mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit einem Streifen Schinken umwickeln. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Mit viel Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit den Schalotten zu den Kartoffeln geben und zu einem Teig verarbeiten. Aus der Masse Reibekuchen formen. Das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Reibekuchen darin ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Den restlichen Lachs sehr fein hacken. Die Limette auspressen und den Saft mit dem Senf, Crème-fraîche, etwas Weinbrand und Salz und Pfeffer vermengen. Das Dressing zu dem Tatar geben und gut vermengen. Den geräucherten Lachs zu Rosen zusammenlegen. Die Reibekuchen auf Tellern anrichten, die Lachsrosen, das Lachstatar und die umwickelten Lachsfilets neben dem Reibekuchen anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. September 2011

Variationen von Krusten-Tieren

Für 4 Personen

Krustentierkroketten:

400 g Gambas	100 g Sahne	60 g Eiweiß
100 g Tortillachips	Fett	Pfeffer
Salz		

Krustentiersüppchen:

50 g Zwiebel	1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
2 Basilikumblätter	200 ml Weißwein	150 g Sahne
1 Limette	Karkassen von Krustentieren	Butter, kalt
Öl	Pfeffer	Salz

Gambas natur:

4 Riesengambas	1 EL Olivenöl	1 Limone
Kräuter, nach Wahl	Pfeffer	Salz

Cocktailsoße:

150 g Sour-Cream	1 TL Tomatenmark	1 Tamarillo
100 g Krabben	Minze	Pinienkerne
Senf	Pfeffer	Salz

Krustentierkroketten:

Die Gambas schälen und die Karkassen für das Süppchen aufbewahren. Die Gambas pürieren und so lange mit Sahne mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen. Die Tortillachips zerkleinern. Aus der Gambamasse kleine Kroketten formen, mit der Tortillapanade panieren und bei circa 160 Grad im heißen Fettbad ausbacken.

Krustentiersüppchen:

Die Karkassen mit der klein gehackten Zwiebel anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen und circa 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und dem Saft einer Limette abschmecken. Zum Anrichten mit kalten Butterstücken aufschäumen. Den Backofen auf 80 bis 100 Grad vorheizen.

Gambas natur:

Den Saft der Limone auspressen. Die Gambas schälen, vom Kopf trennen und von vorne circa zwei Zentimeter einschneiden. Anschließend den Darm entfernen und die Gambas in Olivenöl und klein gehackten Kräutern anbraten. Im Ofen warm halten und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Cocktailsoße:

Die Sour Cream und das Tomatenmark mit dem Fruchtfleisch und dem Saft der Tamarillo verrühren und die Krabben unterheben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken. Das Süppchen in kleine Gläser füllen und dekorativ mit den Kroketten, den Riesengambas und der Cocktailsoße anrichten. Mit Minze und Pinienkernen garnieren.

Nelson Müller am 04. März 2011

Wild

Reh-Medaillons mit Steinpilzen und Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

8 Rehmedaillons à 70 g	20 g Butter	1 Zweig Rosmarin
5 Wacholderbeeren	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

2 Schalotten	10 g Butter	50 g Zucker
1 EL Stärke	100 ml Portwein	100 ml trockener Rotwein
500 ml dunkler Wildfond (Jus)	100 g Hagebuttenmark	3 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	200 ml Sahne	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilze:

400 g kleine Steinpilze	2 Schalotten	2 Frühlingszwiebeln
50 g Butter	10 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Reh die Medaillons waschen, trocken tupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Butter mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarinzweig in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch nachbraten.

Für die Sauce Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Butter erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen und den Zucker dazugeben. Das Ganze etwas karamellisieren, mit Rot und Portwein ablöschen, einkochen und Wildfond dazugeben. Nochmals reduzieren lassen, Hagebuttenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce eventuell leicht mit der Stärke binden.

Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Butter erhitzen, darin die Selleriewürfel anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne dazugeben. Sellerie in der Sahne weich kochen, auf ein Sieb schütten und im Mixer fein pürieren.

Steinpilze putzen und die Kappe mit einem Tuch abreiben. Pilze in Scheiben schneiden.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter und Öl anschwitzen. Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln von den äußeren Blättern und dem Ende befreien, in schräge Ringe schneiden und zu den Pilzen geben.

Steinpilze mit den Rehmedaillons und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Nelson Müller am 09. Oktober 2015

Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße, Walnuss-Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöster Rehrücken à 150 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Lebkuchensauce:

200 ml dunkler Kalbsfond 50 g Honigkuchen 1 EL Honig

1 Msp. Lebkuchengewürz Salz Pfeffer

Für die Walnusspätzle:

250 g Mehl 70 g geschälte Walnüsse 3 Eier

1 Muskatnuss 20 g Butter 2 EL Walnussöl

Salz

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl 20 g durchwachsener Speck 3 Schalotten

50 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen durchziehen lassen.

Für die Walnusspätzle 50 g Walnüsse mit dem Mehl fein mixen und mit Eiern und 80 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen und solange mit der Hand schlagen, bis der Teig Blasen schlägt. Mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken und kurz abschrecken. Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne mit Walnussöl Butter anschwanken und die Spätzle dazu geben.

Für die Lebkuchensauce den Kalbsfond einkochen lassen und mit dem Honigkuchen binden. Mit Honig, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Blätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten schälen und wie auch den Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einem Topf mit Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den „Rehrücken mit Lebkuchensauce, Walnusspätzle und Rosenkohlblättern“ auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 27. November 2015

Reh-Rücken mit Pumpernickel-Honig-Kruste, Wirsingrahm

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, ausgelöst, à 180 g 1 EL Butterschmalz 2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

80 g Pumpernickel 20 g Honigkuchen 3 Wacholderbeeren
40 g Butter, warm 1 TL Tannenhonig Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Zucker 5 cl Portwein 200 ml Wildfond
2 TL Hagebuttenmark 60 g Butter, kalt

Für den Wirsingrahm:

50 g Speckwürfel 500 g Wirsing 2 Schalotten
50 g Butter 200 ml Sahne 1 Muskatnuss
1 Prise Stärke Salz, Pfeffer

Für das Apfel-Rosmarin-Kompott:

3 Äpfel, knackig, süß 100 g Zucker 2 Stiele Rosmarin
1 Stange Zimt $\frac{1}{4}$ Schote Vanille 2 Sternanis
2 cl Calvados 100 ml Weißwein 1 ml Agazoon

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Für den Rahmwirsing einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für die Kruste das Pumpernickel, den Honigkuchen und die Wacholderbeeren in einem Standmixer fein mixen. Die Butter und den Honig untermengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Anschließend die Masse auf eine Klarsichtfolie geben und mit einer zweiten Folie bedecken. Anschließend mit einem Nudelholz dünn ausrollen und im Kühlschrank kalt stellen. Wenn die Kruste erkaltet und erhärtet ist, einen Teil in der Größe des Rehrückens ausschneiden. Für den Rehrücken eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Blech legen und mit dem Pfeffer und dem Salz würzen. Den Rosmarinzweig dazugeben und im Ofen etwa 20 Minuten bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Anschließend den Ofen leicht öffnen und auf 60 Grad herunter schalten. Für die Sauce eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert. Anschließend mit dem Portwein ablöschen. Das Hagebuttenmark und den Wildfond dazugeben und etwas reduzieren. Anschließend mit kalter Butter binden. Den Rehrücken mit der Kruste belegen und bei 220 Grad mit der Grillfunktion fünf Minuten gratinieren. Anschließend bei 70 Grad Heißluft weitergaren, bis er leicht gebräunt ist. Für den Rahmwirsing die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Speck- und Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Sahne und der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen. Für das Apfel-Rosmarin-Kompott die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert und die Apfelstücke darin schwenken. Den Rosmarin, den Zimt, die Vanilleschote und den Sternanis dazugeben. Anschließend mit dem Weißwein und dem Calvados ablöschen. Die Apfelstücke zusammenfallen lassen bis die Masse musig ist aber auch noch Stücke enthält. Die Rosmarinzweige, die Vanilleschote, den Zimt und den Sternanis entfernen. Das Agazoon unterrühren einmal kurz aufkochen. Den Rehrücken in

Tranchen schneiden. Die Rehrückentranchen mit der PumpernickelHonigkruste, dem Wirsingrahm und dem Apfel-Rosmarin-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. Januar 2015

Reh-Rücken mit Spätzle, Birne und Preiselbeeren

Für zwei Personen

1 Rehrücken, ausgelöst	500 g Wirsing	1 Birne
1 Zitrone	6 Wachholderbeeren	2 Zwiebeln
2 Schalotten	6 Eier	50 g Bitterschokolade
400 g Mehl	80 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Stange Ceylon-Zimt	1 Sternanis	140 g Butter
250 g Quark	125 ml Sahne	100 ml Holundermark
50 ml Ahornsirup	100 ml Wildfond	50 ml Sojasauce
300 ml Rotwein	200 ml Weißwein	100 ml Portwein
50 ml Mineralwasser	Stärkemehl, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und feine Streifen schneiden. Von der Butter 50 Gramm in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin andünsten und die Wachholderbeeren darin anschwitzen. Mit dem Rotwein sowie dem Portwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Das Holundermark sowie den Ahornsirup zugeben. Alles leicht reduzieren lassen. Die Bitterschokolade raspeln. Die Sauce mit etwas Stärkemehl binden und mit der Bitterschokolade, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken in Medaillons schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Von der Butter 40 Gramm in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Den Wirsing waschen, in feine Streifen schneiden und in der Butter blanchieren. Die Sahne in einem weiteren Topf reduzieren lassen, mit Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing zugeben und unterrühren. Den Quark mit den Eiern, dem Mehl, dem Mineralwasser einer Prise Salz und etwas Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Teig in das siedende Wasser schaben. Die Spätzle abschöpfen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin leicht anbraten. Die Birne schälen, entkernen und klein schneiden. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Weißwein zusammen mit dem Zucker, dem Vanillemark, der Zimtstange einem Spritzer Zitronensaft sowie dem Sternanis aufkochen lassen. Die Birne in den kochenden Fond geben, bis sie gar ist. Das Reh zusammen mit den Spätzle, dem Wirsing und der Birne auf einem Teller anrichten. Die Preiselbeeren darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 18. Oktober 2013

Wachtel-Brust und -Keule, Bärlauch-Graupen, Morchelrahm

Für zwei Personen

Für die Wachteln:

2 Wachtelbrüste	2 Wachtelkeulen	1 Ei
20 g Mehl	20 g Panko-Paniermehl	1 Zweig Rosmarin
Butter	Öl	Salz
Pfeffer		

Für das Bärlauchpesto:

250 g Bärlauch	80 g Parmesankäse	50 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bärlauchgraupen:

100 g Graupen	20 g Schalotten	20 g Möhren
20 g Sellerie	20 g Lauch	2 EL Bärlauchpesto
30 ml Sahne	20 g Parmesan	20 g Butter
300 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

3 Stangen grüner Spargel	20 g Butter	Gemüsefond, zum Glasieren
Salz		

Für die Morchelsauce:

100 g Morcheln	1 Schalotte	1 Limette
40 g Butter	200 ml Sahne	50 ml dunkler Kalbsjus
10 ml Weißwein	20 ml Cognac	Salz
Pfeffer		

Da Morcheln meistens sehr sandig sind, sollten sie vor dem Putzen kurz in kaltem Wasser gewaschen und abgebraust werden. Nach dem Waschen die Pilze auf ein Küchentrepp legen und trocken tupfen. Die Morcheln im Anschluss mit einer Pilzbürste putzen und längs halbieren.

Für die Morchelsauce die Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Zwischenzeit etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, kurz anziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Cognac und dem Weißwein ablöschen.

Nun mit dem Kalbsjus auffüllen, die Morchel-Schalotten-Mischung etwas einkochen und dann die Sahne dazugeben. Die Sauce so lange reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat.

Die Limette waschen, halbieren und auspressen. Die Sauce mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bärlauchpesto die Pinienkerne in einer nicht zu heißen, beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl goldgelb rösten. Den Parmesankäse fein hobeln.

Die Kerne anschließend auskühlen lassen und zusammen mit dem Olivenöl und dem Parmesan im Mixer fein pürieren.

Die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und ebenfalls in den Mixer geben. Nun solange mixen, bis alles fein zerkleinert ist. Zum Schluss das Bärlauchpesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto sollte nicht warm werden, da es sonst an Farbe und Geschmack verliert. In ein Glas gefüllt und mit Olivenöl bedeckt, hält sich das Pesto im Kühlschrank in etwa zwei Wochen.

Für das Bärlauch-Graupenrisotto den Geflügelfond in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen. Den Sellerie, den Lauch und die Möhren waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die kleingeschnittenen Schalotten

darin anschwitzen. Anschließend die Graupen und das Lorbeerblatt hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Die restlichen Gemüsewürfel kurz mitgaren. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken, da der Parmesan und das Bärlauchpesto noch eine gute Würze dazubringen.

Für das Risotto den Parmesan reiben und die Sahne schlagen. Vier Esslöffel des Bärlauchpestos und den Parmesan unter das Risotto rühren und mit einem Esslöffel der geschlagenen Sahne verfeinern. Das Risotto sollte leicht schlotzig sein.

Das Wachtelfleisch unter lauwarmem Wasser waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Haut von der Wachtelkeule abziehen und den unteren Knochen vorsichtig herauslösen. Dann die Keule von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße mit drei Tellern aufbauen. In den ersten Teller das Mehl geben, in den zweiten das Ei aufschlagen und in den dritten das Panko füllen. Die Wachtelkeule zuerst im Mehl wälzen, anschließend durch das Ei ziehen und abschließend im Paniermehl wälzen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelkeulen darin goldgelb backen.

In einer zweiten beschichteten Pfanne ebenfalls Öl erhitzen. Die Wachtelbrust auf der Hautseite so lange braten, bis die Haut knusprig ist. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butter und den Rosmarinzweig in die Pfanne geben und die Wachtelbrust auf die Fleischseite legen und in der Pfanne kurz ziehen lassen. Das Fleisch sollte innen noch rosafarben sein.

Für den Spargel einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spargel waschen, trocken tupfen und im unteren Drittel schälen. Eventuell holzige Enden abschneiden. Den Spargel in dem kochenden Wasser für etwa zehn Minuten garen.

Den Spargel anschließend unter kaltem Wasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Etwas Butter und Gemüsefond in einer Pfanne erhitzen und den gegarten Spargel darin glasieren.

Die gebratene Brust und die gebackene Keule von der Wachtel zusammen mit dem Spargel, den Bärlauchgraupen und dem Morchelrahm auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. April 2015

Wurst-Schinken

Bratwurst-Saltimbocca, Couscous-Salat, Minzjoghurt

Für die Bratwurst:

2 frische grobe Bratwürste	100 g Parmaschinken	4 getr. Tomaten
50 g schwarze Oliven	8 große frische Salbeiblätter	

Für das Minzjoghurt:

500 g Joghurt	50 g frische Minze	Salz
---------------	--------------------	------

Für das Couscous:

200 g Couscous	400 ml Gemüsefond	3 Datteln
$\frac{1}{2}$ Paprika (rot/gelb)	1 Msp. Raz el hanout	Salz

Für das Saltimbocca die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer der Länge nach einschneiden und leicht auseinanderdrücken.

Je zwei Tomaten und Oliven klein schneiden und die Würste damit füllen.

Die Salbeiblätter auf die Würste legen, fest mit Schinkenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Auf dem heißen Grill rundherum 10 Minuten knusprig grillen.

Den Gemüsefond aufkochen, mit Raz el hanout und Salz würzen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit dem Fond übergießen. Die Schüssel abdecken und den Couscous gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Datteln entkernen und in Brunoise schneiden. Die Paprika schälen und ebenfalls in Brunoise schneiden. Wenn der Couscous gar ist, die Brunoise hinzufügen und gegebenenfalls nochmal etwas nachwürzen.

Für den Minzjoghurt die Minze kleinhacken. Anschließend mit dem Joghurt vermengen und mit Salz abschmecken.

Die Bratwürste mit dem Couscous und dem Minzjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Juli 2015

Dreierlei von der Blutwurst auf Linsen-Salat

Für 4 Personen

Muffins:

50 g Butter	50 g Blutwurst	1 Ei
20 g Mehl	1 Apfel	Salz
Pfeffer		

Strudel:

50 g Blutwurst	20 g Butter	Strudelteig
----------------	-------------	-------------

Gebratene Blutwurst:

50 g Blutwurst	Mehl	Öl
----------------	------	----

Linsensalat:

100 g Beluga-Linsen	100 g Linsen, rot	500 ml Gemüsefond
50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
4 EL Tomatensoße	4 EL Jus	Balsamico
Ketchup	Schnittlauch	Koriandersaat
Salz	Pfeffer	

Kartoffelespuma:

80 g Speck	1 Zwiebel	1 Apfel, klein
1 Stange Lauch, das weiße	50 g Butter	1 l Kalbsfond
200 g Sahne	10 g Agar-Agar	1 Espumafflasche
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

Deko:

1 Kartoffel, groß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffins:

Die Butter schmelzen lassen. Das Ei und die klein gehackte Blutwurst mit der Butter verrühren. Danach das Mehl unterheben. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und zur Masse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Strudel:

Die Blutwurst in vier gleichmäßige Streifen schneiden. Den Strudelteig in circa fünf mal acht Zentimeter große Rechtecke schneiden. Mit Butter bepinseln, die Blutwurststreifen auflegen und aufrollen. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Gebratene Blutwurst:

Die Blutwurst in vier Scheiben schneiden, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl braten.

Linsensalat:

Den Gemüsefond zum Kochen bringen, die Beluga-Linsen zugeben, 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach die roten Linsen zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Linsen lauwarm abkühlen lassen, in ein Sieb schütten und darauf abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhre, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Linsen, Gemüse, Tomatensoße, Jus und etwas Ketchup mischen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben.

Kartoffelespuma:

Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfel und das Weiße der Lauchstange klein schneiden. In Butter hell anschwitzen und den Kalbsfond angießen. Die Suppe circa 15 Minuten köcheln lassen, danach die Sahne zugeben, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und erkalten lassen. Agar Agar in einen Liter Suppe geben, aufkochen und in die

Espumafflasche füllen. Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Deko:

Die Kartoffel schälen und in feinste Streifen schneiden. Auf eine Silikonmatte legen und mit einer zweiten Matte beschweren. Im vorgeheizten Backofen für eine Stunde trocknen.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010

Gefüllte Salsiccia mit Aprikosen und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für die Salsiccia:

4 frische Salsiccia	4 getrocknete Tomaten	20 g schwarze Oliven
8 frische Salbeiblätter	100 g Parma-Schinken	8 Scheiben Olivenciabatta

Für das Obst und Gemüse:

6 Aprikosen	300 g Gorgonzola	20 Eier
5 frische Tomaten	Sonnenblumenöl	weißer Balsamico
2 Schalotten	Weißwein	Tomatenmark
10 St. grüner Spargel		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Sauce Choron die Schalotte abziehen und fein hacken, die Eier trennen, die Butter zerlassen. In einem Topf den Weißwein mit Schalotten, Lorbeer, Pfefferkörner, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Die Flüssigkeit danach durch ein feines Sieb passieren, mit den Eigelben mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Sauce bindet. Danach die Estragonblätter abzupfen, fein hacken und begeben. Zum Schluss das Tomatenmark dazugeben und unterrühren. Die Aprikosen waschen, halbieren und vom Kern lösen. Danach mit Gorgonzola füllen und auf dem Grill 15 Minuten gratinieren. Alternativ den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Aprikosen auf einem Backblech auslegen und im Ofen 15 gratinieren. Die Enden des Spargels abschneiden und den Spargel anschließend in heißem Wasser kurz blanchieren. Danach auf dem Grill oder in einer Grillpfanne mit einem Stich Butter rundum kurz angrillen. Zum Schluss salzen und pfeffern. Die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer der Länge nach einschneiden und leicht auseinander drücken. Die Tomaten und Oliven klein schneiden und die Würste damit füllen. Die Salbeiblätter auf die Würste legen, fest mit den Schinkenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Auf dem heißen Grill oder in der Pfanne rundherum zehn Minuten knusprig braten. Während der letzten Grillminuten die Olivenciabattascheiben auf beiden Seiten mitrösten und zum Saltimbocca von der Bratwurst servieren.

Nelson Müller am 25. Juli 2014

Index

- Ananas, 13, 16, 18
Apfel, 8, 82
Aprikosen, 7
Aubergine, 58, 70, 92, 94
- Beeren, 9
Blutwurst, 115
Bohnen, 31, 57, 59, 78
Bratapfel, 6
Bratklops, 46
Bratwurst, 114
Brot, 100
Burger, 46
Butter, 82, 83
- Champignon, 82
Couscous, 39, 40, 59, 74, 92, 98, 114
Crêpe, 12
Curry, 82
- Dorade, 29
Doraden-Filet, 23
- Eier, 76, 93
Eintopf, 88
Eis, 6, 11, 14
Enten-Brust, 36–38, 42
Erbsen, 72, 79, 86
Erdbeeren, 12
- Feigen, 7, 8
Filet, 53, 54, 56, 59, 70, 78–80
Filet-Steak, 68, 69
Fisch, 87
Fisch-Filet, 101, 103
Fleisch, 54, 88, 100
Fleisch-Filet, 98
Forellen, 102
Früchte, 16
- Garnelen, 62, 66
Geflügel, 50, 74, 76, 86, 88, 89, 98, 102
Grütze, 9
Grieß, 11, 18
- Gurke, 46
- Hähnchen-Brust, 41
Hühnchen, 43
Hühner-Brust, 36–38, 41–43
Heidelbeeren, 12
Hummer, 63
- Iberico, 80
- Jakobsmuscheln, 65
- Käse, 92
Kürbis, 43, 76
Kabeljau-Filet, 27
Karree, 58
Kartoffeln, 88, 89, 100, 103
Kaviar, 28
Kirschen, 14
Kohlrabi, 36, 42, 71, 72, 79
Kokos, 16, 87
Kotelett, 52
Krabben, 65
Kraut, 74
Kuchen, 13, 14, 103
- Lachs, 28
Lachs-Filet, 24, 25, 30, 31
Lasagne, 94
Lauch, 24, 30, 31, 63, 79, 82, 89
Limette, 82
Linsen, 26, 115
- Möhren, 22, 24, 29, 31, 37, 52, 63, 72, 79, 82, 87, 88, 110, 115
- Müllerin, 25
Mandeln, 6
Mango, 16
Mangold, 50
Mascarpone, 8, 15
Maultaschen, 47
Meeresfrüchte, 104
- Nüsse, 96

Nougat, 18
 Nudeln, 22, 29

 Obst, 82, 96, 100, 102
 Orangen, 7–11, 14, 17

 Püree, 2
 Paprika, 32, 33, 40, 56, 58, 59, 70, 94, 98, 114
 Parfait, 9
 Perlhuhn-Brust, 39, 40
 Pesto, 96
 Pflaumen, 11, 14
 Pilze, 39–41, 47, 53, 63, 66, 71, 76, 82, 83,
 94, 98, 100, 106, 110
 Pudding, 7

 Röllchen, 53
 Rösti, 38
 Rüben, 89
 Rücken, 57, 58, 71
 Radicchio, 76
 Rahm, 83
 Ratatouille, 58
 Ravioli, 47
 Reh-Medaillon, 106
 Reh-Rücken, 107–109
 Reis, 2, 32, 57, 66, 69, 96
 Rind, 88
 Rinder-Hack, 46
 Roastbeef, 71
 Rosenkohl, 80, 107
 Rostbraten, 72
 Rote-Bete, 2, 22, 62

 Saibling-Filet, 22
 Salat, 8, 114, 115
 Salsiccia, 116
 Sauerampfer, 30
 Sauerkraut, 26
 Schinken, 101, 103, 114, 116
 Schmarrn, 17
 Schoko, 16
 Scholle, 31
 Schoten, 30, 54, 92
 Schwarzwurzeln, 52
 Seeteufel, 31
 Seezunge, 25
 Sellerie, 24, 29, 31, 41, 52, 63, 65, 72, 78, 82,
 88, 89, 106, 110, 115
 Sorbet, 15, 18

 Spargel, 25, 31, 53, 68, 74, 75, 93, 102, 110,
 116
 Speck, 88, 89, 98, 115
 Spinat, 2, 22, 25, 27, 28, 47, 54, 65
 Spitzkohl, 88
 Steak, 68, 69
 Steckrübe, 89
 Steinbutt, 24
 Surf-and-Turf, 98

 Törtchen, 8
 Tafelspitz, 88
 Teig-Taschen, 47
 Tomaten, 82

 Vanille-Soße, 6, 12
 Vegan, 94

 Wachteln, 110
 Wan-Tan, 86
 Wein, 82, 83
 Wild, 76, 103, 106–109
 Wirsing, 3, 38, 88, 108, 109
 Wolfsbarsch, 32
 Wurst, 100

 Zander, 26, 33
 Zucchini, 24, 32, 33, 41, 58, 63, 70, 94