

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Nelson Müller

2020-2023

112 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Dessert	1
Bread Pudding mit Whiskey-Eis	2
Churros mit Rhabarber-Kompott	3
Crêpes Suzette	4
Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladen-Erde	5
Fisch	7
Ceviche vom Petersfisch	8
Ceviche vom Saibling, Nussbutter, Radieschen, Röst-Mais	9
Dorade mit Limonen-Kruste, Champagner-Risotto, Romanesco	10
Farfalle mit Steinbutt und Tomatenschaum	11
Forellen-Lachs-Tatar mit Fenchel und Rote-Bete-Sorbet	12
Geräucherter Wolfsbarsch, Granny-Smith-Sud, Quinoa	13
Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senf-Soße	15
Holländische Matjes mit Frühling-Salat, Bratkartoffeln	16
Kabeljau mit mariniertes Rote Bete und Meerrettich-Soße	17
Kabeljau, Senf-Soße, Kartoffeln, Wachteleiern, Spinat	18
Matjes-Tatar auf Schwarzbrot	19
Maultasche mit Meerforelle, Ingwer-Birne, Spinat, Soße	20
Papillote vom Kabeljau mit Gemüse und Wasabi-Schaum	22
Rochen-Flügel mit Oliven-Kartoffel-Püree	23
Saibling mit Blumenkohl in Trüffel-Vinaigrette, Wachtelei	24
Sardinien-Escabeche mit Tomaten-Salat und Brotchip	25
Skrei, Blutwurst-Kruste, Graupen-Risotto, Rote Bete	26
Skrei, Bohnen-Salat, Vinaigrette, Farfalle, Paprika-Sud	27
Tatar von der Lachsforelle mit Reibekuchen	29
Zander mit Rote-Bete-Kartoffel-Püree, Kräuter-Soße	30

Geflügel	31
Enten-Brust mit Kartoffel-Püree, Chicorée, Kumquats	32
Gefüllte Maishuhnbrust mit Ratatouille, Sauce Rouille	34
Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Austernpilz-Soße, Gnocchi	35
Hähnchen-Brust mit Gewürz-Jus, Couscous, Hühnerhaut-Chip	36
Lackierte Enten-Brust, Sesamjus, Süßkartoffel-Püree	37
Maispouarden-Brust im Zucchini-Mantel mit Erdnuss-Soße	38
Maispouarden-Brust, Kürbis-Quinoa, Granatapfel-Sirup	39
Schwarzbrot mit Maispouarde, Mango, Chili-Guacamole	40
Sot-l'y-laisse mit Graupen-Risotto, Frikassee-Soße	41
Hack	43
Big Kahuna Burger	44
Buletten mit Kartoffel-Pesto-Salat	45
Innereien	47
Enten-Leber mit Boskop Apfel	48
Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Curry-Zwiebeln	49
Kalb	51
Kalb-Geschnetzeltes	52
Kalb-Hüfte, Kapern-Soße, Kartoffel-Plätzchen, Kohlrabi	53
Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Oliven-Püree und Peperonata	54
Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat	55
Lamm	57
Lamm-Rücken mit Schafsmilch-Gnocchi und Tomaten-Sugo	58
Tramezzini vom Eifel-Lamm mit Zwiebel-Marmelade, Salat	60
Meer	61
Garnelen-Tatar mit Kohlrabi-Apfel-Salat	62
Jakobsmuschel 'Camino de Santiago'	63
Kohlrabi-Garnelen-Strudel mit Krustentier-Soße	65
Spaghetti frutti di mare	66
Sylter Landei-Omelett mit Krabben und Schwarzbrot	67
Tempura-Garnelen mit Orangen-Chili-Mayonnaise	68

Rind	69
Gegrilltes Onglet, Kartoffel-Pfifferling-Salat, Espuma	70
Labskaus	71
Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln	72
Rinder-Hüfte mit Grünkohl und Schwarzbier-Jus	73
Rosa gebratene Roulade vom Angus-Rind, Mairüben-Gulasch	74
Rostbraten mit Rotweinjus, Spätzle und Mandel-Brokkoli	75
Steak tartare mit Röstbrot und gebackenem Eigelb	76
Soßen	77
Meerrettich-Soße	78
Sauce Rouille	78
Suppen	79
Brennnessel-Suppe mit Lachs-Wan-Tan	80
Geflügel-Eintopf mit Wan Tan, Pak Choi, Shiitake, Enoki	81
Muskat-Kürbis-Suppe mit Hähnchen-Croustillant	82
Radieschenblätter-Suppe	83
Ruhrpott-Eintopf	83
Süppchen von der Gartenkresse mit Crème-fraîche-Schaum	84
Vegetarisch	85
Auberginen-Feta-Röllchen mit Paprika-Püree	86
Austernpilz-Gyros mit Ziegenkäse-Espuma, Kimchi, Pilaw	87
Eigelb auf Rahm-Spinat, Mimolette-Soße, Kartoffel-Schaum	88
Falafel mit Koriander-Mayonnaise und Ur-Tomaten-Salat	89
Gänserührei mit Morcheln und geröstetem Sauerteigbrot	90
Gebackenes Eigelb mit Rahm-Spinat, Trüffel und Parmesan	91
Gebratener grüner Spargel mit Orangen	92
Gelbe Rüben mit Thymian-Rahm, Kartoffel-Quark-Plätzchen	93
Gnocchi mit Trüffel-Rahm	94
Käse-Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln	95
Kürbis-Gulasch mit Limetten-Sauerrahm	96

Landbrot mit alten Tomaten, Kapern-Mayonnaise, Kapern	97
Laugen-Burger mit Curry-Mayonnaise	98
Paprika-Tatar mit Rucola-Pesto, Wachtel-Spiegelei	99
Reibekuchen mit Pfifferlingen, Ei und Herbst-Trüffel	100
Ricotta-Ravioli mit Steinpilzen und Bergkäse-Soße	101
Spinat-Knödel mit Parmesan und Petersilienwurzel-Soße	102
Walnuss-Kräuterseitling-Pesto mit mariniertem Kohlrabi	103
Zweierlei von Spinat und Birne	104
Verschiedenes	105
Club-Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Rucola-Pesto	106
Halve Hahn	107
Rosé-Glühwein	107
Weißer Glühwein	107
Vorspeisen	109
Falscher Thunfisch, Tofu-Erde, Schmand und Mayonnaise	110
Wild	111
Arroz brut Wachtel / Vongole / Bohne	112
Damhirsch-Rücken, Morchel-Rahm, Wirsing, Kartoffel	113
Faisan au vin de Bourgogne de luxe	114
Fasanen-Brust mit lauwarmem Kartoffel-Linsen-Salat	115
Hirsch-Kalb-Rücken, Pilze, Sellerie-Püree, Rahm-Wirsing	116
Kaninchen-Keule, Pflaumen-Füllung, Rahm-Wirsing, Pilaw	117
Maibock mit Spitzkohl, Kartoffel-Schmarren, Blaubeeren	118
Mit Leber gefüllter Kaninchen-Rücken mit Linsen-Salat	120
Paillard vom Hirsch-Kalb mit Steinpilzen, Rotkohl-Salat	121
Pfannen-Gyros vom Wildschwein mit Zaziki	122
Reh-Filet mit Brot-Chips, Preiselbeeren, Mayonnaise	123
Reh-Rücken mit Schoko-Preiselbeer-Jus, Rahm-Wirsing	124
Wachtel-Brust, Wachtel-Keulen mit Schwarzwurzeln	125
Wachtel-Wirsing-Roulade mit gebackener Wachtel-Keule	126
Wildschwein-Karree, Pfeffer-Soße, Pfifferling-Schmarrn	128
Wildschwein-Medaillons mit Pfeffer-Soße, Selleriepüree	130
Wildschwein-Saltimbocca, Süßwein-Soße, Kartoffel-Roulade	131

Wurst-Schinken	133
Bauern-Omelett	134
Chicorée im Speckmantel mit Orangen-Hollandaise	135
Currywurst mit Pommes und Limetten-Mayo	136
Gebackener Spargel mit Remouladen-Soße	137
Gebratene Blutwurst mit Stielmus-Kartoffel-Püree	138
Kartoffel-Stampf mit Rahm-Sauerkraut und Würstchen	139
Weißwurst-Salat mit gebackenem Camembert	140
Index	141

Dessert

Bread Pudding mit Whiskey-Eis

Für zwei Personen

Für den Pudding:

100 ml Milch	500 ml Sahne	4 Eier (Eigelbe)
2 Vanilleschoten	80 g Zucker	

Für die Füllung:

200 ml Tennessee-Whiskey	1 Rosinenbrioche	1 Zitrone
getrock. Datteln,	Aprikosen, Feigen	Zucker

Für das Eis:

350 ml Milch	150 ml Sahne	3 Eier (Eigelbe)
1,5 EL Kastanienhonig	100 g Milkschokolade	50 ml Tennessee-Whiskey
100 ml Whiskey-Likör	75 g Zucker	

Für den Pudding:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Vanilleschoten anschneiden. Sahne und Milch in einen Topf geben und die Vanilleschoten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Etwa 30 ml der Vanillesahne entnehmen und beiseitestellen. Währenddessen Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Dann das Milch-Sahne-Gemisch vorsichtig unter die Ei-Masse ziehen.

Für die Füllung:

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Getrocknete Früchte in Whiskey und Zitronenabrieb einlegen.

Brioche von seiner Rinde befreien, das Innere in 2-3 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel kurz in die beiseite gestellte Vanillesahne (siehe oben) eintauchen und dann mit den marinierten Trockenfrüchten in eine schmale Edelstahl-Terrinen-Form schichten. Die Terrinen-Form mit Zucker bestäuben, dann mit dem Pudding (von oben) auffüllen und ca. 40 Minuten ausbacken.

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

Für das Eis:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Sahne und Milch aufkochen.

Währenddessen Zucker und Eigelb schaumig miteinander aufschlagen.

Dies mit der Sahnemilch vermengen und zur Rose abziehen. Danach Milkschokolade darin auflösen. Mit Honig, Whiskey und Whiskey-Likör abschmecken. Kalt rühren und dann in der Eismaschine gefrieren.

Zur Rose abziehen bedeutet, dass dieses Sahne-Milch-Gemisch mit den Eigelben solange erhitzt wird, bis das Eigelb anfängt, zu binden und dann, wenn man mit einem Löffel reingeht und die Masse vom Löffel wegpustet, eine Rose entsteht. Die Rose zeigt, die Masse hat gebunden.

Den Bread Pudding portionsweise auf einem Teller anrichten, das Whiskey-Eis dazu geben und dekorieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 04. November 2020

Churros mit Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

Für die Churros:

55 g Butter	3 Eier	100 g Mehl
1 EL Zucker	1 EL Puderzucker	1,5 L neutrales Öl

Für das Rhabarber-Kompott:

5 Stangen Rhabarber	50 ml Grenadine	500 g Zucker
---------------------	-----------------	--------------

Für die Churros:

Die Butter in Würfel schneiden und diese mit 175 ml Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Puderzucker hinzufügen und mit einem Schneebesen einrühren. Mehl durch ein Sieb geben und dazugeben, bis ein Brandteig entsteht. Masse lauwarm abkühlen lassen und Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Öl auf 180 Grad erhitzen.

Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (0,5 bis 1 cm Durchmesser) füllen. Etwa 5 cm lange Pommes in das Fett gleiten lassen. Churros etwa 3 Minuten goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Churros mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für das Rhabarber-Kompott:

Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Grenadine und etwas Wasser ablöschen.

Rhabarber dazu geben und alles 5 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 07. Mai 2020

Crêpes Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

125 g Weizenmehl, 405	3 Eier	250 ml Milch
25 g Butter	15 g Zucker	1 Prise Salz
Pflanzenöl		

Für die Sauce:

5 Orangen, Saft, Abrieb	40 g Butter	2 EL Orangenlikör
2 EL Cognac	4 EL Zucker	

Für die Crêpes:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, ein Eigelb und zwei Volleier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen lassen und mit Zucker und Salz vermischen. Langsam in den Teig einrühren und dann erst die Milch dazugeben und verrühren. Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Teig, wenn möglich, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Papiertuch mit Öl einreiben. Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen oder mit einem Crêpe-Holz verstreichen. Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 30-60 Sekunden ausbacken. Auf einem Backofen-Gitterrost abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Schale einer Orange abreiben und dann alle Orangen schälen, filetieren und Saft auffangen. Saft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben. Orangensauce für etwa 5 Minuten einkochen.

Dann Butter hinzufügen und einrühren. Orangenfilets dazugeben.

Crêpes zu einem Viertel zusammenklappen und mit in die Sauce und zu den Orangenfilets geben. Pfanne schwenken, sodass Crêpes mit Sauce benetzt sind. Cognac in die Pfanne geben und mit einem Feuerzeug anstecken und flambieren.

Nelson Müller am 26. Oktober 2023

Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladen-Erde

Für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Kürbisse:

100 g Ziegenfrischkäse mit Honig 240 ml Sanddornsaft Zucker, nach Geschmack
6 Messlöffel Agar Agar

Für die Schokoladenerde:

200 g Schokoladenkekse

Für die Hippe:

200 g Zartbitterkuvertüre 1 Ei 100 ml Milch
80 g Puderzucker 80 g Mehl

Für die Garnitur:

Affilakresse

Für die Ziegenkäse-Kürbisse:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäse in zehn Gramm schwere Kugeln abwägen und in der Klarsichtfolie zu kleinen Kürbis ähnlichen Formen drehen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Sanddornsaft mit Zucker abschmecken. Das Agar Agar einrühren und die Masse einmal aufkochen. Ziegenkäsekugeln auf einen Zahnstocher spießen und in die leicht abgekühlte Sanddornmasse tauchen. Etwas abtropfen lassen und nochmal im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Schokoladenerde:

Kekse in einen Multizerkleinerer geben und klein mixen.

Für die Hippe:

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt und klümpchenfrei verrühren. Wenn Klümpchen entstehen, den Teig durch ein Sieb streichen. Teig mit Folie abdecken und für 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch quillt das Mehl auf und der Teig wird etwas fester.

Teig mit einer rechteckigen Schablone auf eine Silikonmatte aufstreichen und im vorgeheizten Backofen 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Teig auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre beschriften.

Für die Garnitur:

Ziegenkäse-Kürbisse auf die Schokoladenerde setzen. Mit Affilakresse garnieren.

Nelson Müller am 27. Oktober 2022

Fisch

Ceviche vom Petersfisch

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Petersfischfilet, ohne Haut	1 Tomate	1 Maiskolben
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
3 Limetten	1 EL frische Korianderblätter	Zucker
Meersalz	Weißer Pfeffer	

Für das Ceviche:

Den Fisch in dünne Scheiben schneiden. Zwei Limetten halbieren und den Saft auspressen. Tomate abziehen, das Innere der Tomate herausschneiden und beiseitelegen, den Rest fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Fisch mit dem Limettensaft in eine Schüssel geben, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzugeben und gut marinieren. 30 Minuten ziehen lassen.

Schale der Limette abschneiden und Limettenfilets herausschneiden.

Mais der Länge nach vom Kolben schneiden und abflämmen. Ceviche mit dem Inneren der Tomate, Limettenfilets, Koriander und Mais anrichten.

Ggf. mit Zucker, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 07. Oktober 2022

Ceviche vom Saibling, Nussbutter, Radieschen, Röst-Mais

Für zwei Personen

Für die Marinade:

2 Limetten	1 Chilischote	200 g Butter
1 cm Ingwer	2 TL Sojasauce	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

150 g Saiblingsfilet

Für den Maiskolben:

1 vorgegartener Maiskolben	50 g Schmand	50 g frischer Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Bund Radieschen	20 ml Balsamico Essig	40 ml Olivenöl
1 Zweig Koriander	Eiswasser	

Für die Marinade:

Die Butter in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze Nussbutter herstellen. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls kleinschneiden. Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. In einer Schüssel Chili, 1 Teelöffel Sojasauce und Ingwer mit dem Abrieb und dem Saft der Limetten verrühren. 3-4 Esslöffel Nussbutter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Nussbutter mit 1 Esslöffel Sojasauce vermengen.

Für den Fisch:

Saibling waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit der zuvor hergestellten Marinade vermengen. Für etwa 5 Minuten marinieren.

Für den Maiskolben:

Maiskolben vom Strunk trennen und in 5 cm Stücke schneiden, außerdem einige Maiskörner ablösen. Die portionierten Maisstücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Maiskörner in einer Pfanne in Öl anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden und mit dem Schmand vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben hobeln. In Eiswasser ziehen lassen, dann mit Essig und Öl marinieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit restlicher Nussbutter beträufeln und servieren.

Nelson Müller am 08. Mai 2020

Dorade mit Limonen-Kruste, Champagner-Risotto, Romanesco

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Doradenfilets, mit Haut	1 Limette	2 Eier
Pankomehl	Mehl	Öl, Salz

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Möhre	½ Stange Lauch
½ Knollensellerie	1 Schalotte	50 g Parmesan
2 EL Butter	200 ml Schlagsahne	65 ml Champagner
250 ml Geflügelfond	Salz	Pfeffer

Für den Romanesco:

½ Romanesco	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------	-------------	---------------

Für den Fisch:

Die Doradenfilets entgräten und von der Haut befreien. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pankomehl mit Limettenabrieb mischen. Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz würzen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Pankomehl eine Panierstraße aufstellen und die Fischfilets nur von einer Seite panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fisch goldbraun braten.

Für das Risotto:

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Möhre und Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und mit Champagner und etwas heißem Fond ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und weiterer Zugabe von Fond so lange kochen, bis er al dente ist. Je 1 Esslöffel Möhren-, Sellerie- und Lauchwürfel hinzugeben und kurz mitgaren. Parmesan reiben und unterrühren. Schlagsahne steif schlagen und 2-3 Esslöffel unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Romanesco:

Romanesco waschen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Röschen in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne auslassen und Romanescoröschen in der heißen Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. April 2021

Farfalle mit Steinbutt und Tomatenschaum

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets mit Haut	Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------------	----------	---------------

Für die Farfalle:

300 g Weizenmehl	3 Eier	50 g Butter
Olivenöl	Salz	

Für den weißen Tomatenschaum:

500 g Tomaten	2 Schalotten	10 Basilikumblätter
200 g Sahne	50 g Butter	100 g kalte Butter
10 cl Weißwein	10 cl Tomatenessig	1 Msp. Soja Lecithin
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Steinbutt:

Die Filets waschen, trockentupfen und portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer Grillpfanne in Öl angrillen und abtropfen lassen.

Für die Farfalle:

Alle Zutaten, bis auf die Butter, zu einem Teig verkneten. In ein feuchtes Tuch einwickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig hauchdünn mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen, mit einem gezackten Teigrad in kleine Quadrate zuschneiden und die Teigstücke von beiden Seiten zur Mitte falten, so dass die typische Schmetterlingsartige Nudelform entsteht. In sprudelndem Salzwasser al dente kochen und in einer Liaison von Butter und Nudelwasser kurz vor dem Servieren anschwenken.

Für den weißen Tomatenschaum:

Tomaten mit den Basilikumblättern fein pürieren und in ein Passiertuch geben und ablaufen lassen, so dass ein heller Tomatenfond entsteht.

Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, den hellen Tomatenfond dazugeben und etwas reduzieren.

Sahne hinzufügen und einmal aufkochen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Tomatenessig dazugeben. Für den Schaum etwas Soja-Lecithin dazugeben und erneut mixen.

Nelson Müller am 21. Juli 2023

Forellen-Lachs-Tatar mit Fenchel und Rote-Bete-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Sorbet:

115 ml Rote-Bete-Saft 100 ml Apfelsaft 100 g Glucose
100 g Zucker

Für den marinierten Fenchel:

1 kleiner Fenchel 1 Orange 1 Prise Zucker
Salz

Für das Lachs-Forellen-Tatar:

100 g geräucherte Forelle 150 g Lachsfilet, ohne Haut $\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel
1 Limette, davon Saft $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch 1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Rote-Bete-Sorbet:

Den Rote-Bete-Saft mit Apfelsaft, Glucose und Zucker in einem Topf leicht erhitzen, bis sich Glucose und Zucker im Saft aufgelöst haben.

Anschließend in eine Eismaschine geben bis ein Sorbet entstanden ist.

Für den marinierten Fenchel:

Fenchel waschen, Grün abtrennen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Orange schälen, filetieren und restlichen Saft auspressen.

Fenchel mit Orangensaft vermengen, mit Salz und Zucker würzen und mit Orangenfilets und Fenchelgrün garnieren.

Für das Lachs-Forellen-Tatar:

Forelle und Lachs sehr fein würfeln und mit Olivenöl vermengen. Limette auspressen und über den Fisch geben. Apfel waschen und in feine Würfel schneiden. Unter Fisch mengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und untermengen.

Nelson Müller am 03. Februar 2023

Geräucherter Wolfsbarsch, Granny-Smith-Sud, Quinoa

Für zwei Personen

Für den Fisch:

250 g Wolfsbarsch-Filet	3 EL Olivenöl	Öl
Salz	Pfeffer	Räucherpfeife
Räuchermehl		

Für den Fenchel:

1 Fenchel, mit Grün	1 Limette	1 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Granny-Smith-Sud:

2 Granny Smith Äpfel	1 Gurke	1 Zitrone
1 EL Honig	25 g Petersilie	Xantan, Salz

Für die Chili-Mayo:

1 Zitrone	3 Eier	1 EL Dijonsenf
200 ml neutrales Öl	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	1 Prise Cayennepfeffer

Für die Quinoa-Bällchen:

150 g Quinoa	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Ei	15 g Parmesan	300 ml Gemüsefond
1 Zweig Petersilie	60 g Mehl	Öl

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel

Für den Fisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Loup de Mer waschen, trockentupfen, portionieren (einen kleinen Teil davon zur Seite legen) und mit etwas Olivenöl auf ein Backblech geben und mit Folie abdecken.

Räucherpfeife mit Räuchermehl befüllen und den Loup de Mer unter der Folie ca. 1 $\frac{1}{2}$ Minuten kalt räuchern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten.

Im Ofen 2-3 Minuten nachgaren (kommt auf die Dicke des Filets an).

Letztes Stück Fisch ganz fein zu einem Tatar hacken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fenchel:

Fenchel putzen, vom Strunk befreien und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln.

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Die Fenchelscheiben mit Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Limettensaft und abrieb roh marinieren.

Für den Granny-Smith-Sud:

Äpfel waschen und trockentupfen. Gurke waschen und trockentupfen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Äpfel, Petersilie und Gurke durch einen Entsafter geben. Mit Honig, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und mit Xantan leicht abbinden.

Für die Chili-Mayo:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren und auspressen.

Eigelbe, 1 EL Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, sodass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen immer wieder nach oben ziehen. Mit etwas Chili und Cayenne abschmecken.

Für die Quinoa-Bällchen:

Quinoa unter heißem Wasser abwaschen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Fond mit Schalotte und Knoblauch aufkochen.

Quinoa einrühren und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Masse auf ein Blech geben und kurz auskühlen lassen.

Eventuell in den Kühlschrank stellen. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mehl, Ei, Parmesan und Petersilie unter die Masse heben und kleine Kugeln formen. Diese in einem Topf mit heißem Öl ausfrittieren.

Für die Garnitur:

Apfel waschen und vier dünne Scheiben runterschneiden.

Loup de mer und Tatar auf Tellern anrichten, Sud angießen, Fenchel daneben garnieren und Bällchen darauf geben. Mit Mayonnaise und Apfelscheiben garniert servieren.

Nelson Müller am 29. Mai 2020

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senf-Soße

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	40 g geräucherter Bauchspeck	1 Zwiebel
1 TL Kümmelsamen	2 EL Butterschmalz	Salz

Für den Pannfisch:

120 g Zanderfilet	120 g Steinbeißerfilet	2 Garnelen
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte	3 EL grober Senf	3 EL Butter
50 ml Sahne	50 ml Weißwein	100 ml Fischfond
1 TL Speisestärke	Öl	

Für die Garnitur:

2 Gewürzgurken	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
----------------	-------------------------

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale und den Kümmelsamen in Salzwasser 20 Minuten weich garen.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Speck würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln hineingeben.

Langsam kross anbraten. Speck hinzugeben und anbraten. Zwiebel abziehen, kleinschneiden, dazugeben und mitbraten.

Auf den Kartoffel-Feldern werden leider immer noch zu viele Chemikalien eingesetzt, deshalb empfiehlt Nelson Müller Bio-Kartoffeln. Im Bio-Anbau sind nämlich jegliche Arten von Chemikalien verboten.

Für den Pannfisch:

Fischfilets waschen, trockentupfen, Gräten entfernen, portionieren und in einer Pfanne mit Rapsöl bei mittlerer Hitze anbraten. Garnelen putzen und ggf. entdarmen. Garnelen hinzugeben und mit braten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren und mit Fischfond auffüllen. Leicht reduzieren. Sahne hinzugeben, alles mit Senf abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Ggfs. mit Speisestärke binden, wenn die Sauce cremiger sein soll.

Für die Garnitur:

Gewürzgurke gefächert aufschneiden. Dill abrausen, trockenwedeln und zupfen.

Zanderfilet, Steinbeißer und Garnelen auf Tellern anrichten. Sauce drum herum garnieren und Bratkartoffeln danebenlegen. Gewürzgurkenfächer an den Fisch legen und mit Dill garniert servieren.

Nelson Müller am 05. Mai 2020

Holländische Matjes mit Frühling-Salat, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Matjes:

2 Matjesfilets	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Gewürzgurke, mit Sud	50 g Sahne	50 g saure Sahne
1 EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Pfeffer

Für den Salat:

1 Handvoll Feldsalat	1 Handvoll Brunnenkresse	1 Ei
3 EL Hühnerfond	3 EL Himbeeressig	2 EL Honig
1 EL Senf	2 EL Walnussöl	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	40 g geräuch. Bauchspeck	1 Zwiebel
1 TL Kümmelsamen	Butterschmalz	Salz

Für die Matjes:

Die Matjesfilets unter fließendem, kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus der Sahne, sauren Sahne und Mayonnaise eine Sauce zubereiten und diese mit Gurkenwasser, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Apfel schälen, Zwiebel abziehen und beides in feine Streifen schneiden.

Gewürzgurke fein würfeln und mit den Zwiebel- und Apfelstreifen in die Sauce geben. Sauce ziehen lassen und anschließend zusammen mit Matjes servieren.

Achten Sie beim Kauf von Matjesfilet auf MSC-zertifizierte, nachhaltige Produkte.

Wenn Sie die Sauce nicht gleich essen und im Kühlschrank aufbewahren wollen, dann sollten Sie die Zwiebelwürfel oder wie hier Streifen kurz blanchieren. Durch das Blanchieren verliert die Zwiebel ihren aggressiven, seifigen Geschmack.

Für den Salat:

Feldsalat und Brunnenkresse putzen, verlesen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen.

Ei verquirlen und unter Schlagen mit dem Schneebesen langsam das Olivenöl dazugeben, bis eine cremige Emulsion entsteht. Hühnerfond, Himbeeressig, Honig, Senf und Walnussöl unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in einer Schüssel mit dem Dressing mischen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit Schale und den Kümmelsamen in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Speck würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln hineingeben. Langsam kross anbraten. Speck hinzugeben und anbraten.

Zwiebel abziehen, klein schneiden, dazugeben und mitbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. April 2021

Kabeljau mit marinierter Rote Bete und Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

4 Kabeljaufilets 500 ml Olivenöl 2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Für die Rote Bete:

400 g vorgeg. Rote Bete 1 Fenchel, das Grün 1 rote Zwiebel
30 ml Apfelessig 50 ml Olivenöl Zucker
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL Meerrettich 1 Schalotte 1 Zitrone
15 g Butter 50 ml Sahne ½ TL Senf
100 ml Fond Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

Bronzefenchel Granny Smith Apfel

Für den Kabeljau:

Den Ofen auf 50 Grad vorheizen.

Kabeljau waschen, trockentupfen, von der Haut lösen, portionieren und in eine feuerfeste Form legen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fisch mit Olivenöl bedecken, Kräuter hinzugeben und im Ofen 8-10 Minuten konfieren, bis der Fisch schön glasig ist.

Für die Rote Bete:

Rote Bete in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, in feine Streifen und mit der roten Bete in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl und Apfelessig marinieren und kräftig mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchelgrün feinzupfen, abbrausen, trockenwedeln und für eine feine Anis-Note mit unter dem Salat mischen.

Für die Sauce:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Fond und Sahne aufgießen und unter ständigem Rühren durchkochen lassen. Mit Meerrettich, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

Bei einer Sauce zum Fisch kann man statt mit einer Mehlschwitze wunderbar mit Schalotten oder Zwiebeln arbeiten. Diese geben nämlich nicht nur Geschmack, sondern auch Bindung.

Nelson Müller am 24. September 2020

Kabeljau, Senf-Soße, Kartoffeln, Wachteleiern, Spinat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets, à 150 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 100 ml Sahne 100 ml Weißwein
250 ml Fischfond 2 EL Senf Olivenöl, Salz , Pfeffer

Für die Eier:

6 Wachteleier

Für Kartoffeln und Karotten:

4 Kartoffeln 2 Karotten 2 EL Butter

Salz

Für den Spinat:

100 g Babyspinat 1 Schalotte 1 EL Butter
Olivenöl Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Forellenkaviar

Für den Fisch:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Olivenöl auf einem Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Fisch darauf geben. Von oben nochmals etwas Olivenöl draufgeben und im Ofen garen lassen. Optional: Wenn man mehr Zeit hat, dann gerne bei 70 Grad länger ziehen lassen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, grob schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Mit Fischfond angießen und erneut reduzieren lassen. Senf und Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und schaumig aufmixen.

Für die Eier:

Wachteleier für 2 Minuten 30 in kochendem Wasser wachweich garen lassen. Abgießen, pellen und halbieren.

Für Kartoffeln und Karotten:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Abgießen und Butter dazugeben.

Karotten schälen, in Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben und anschwitzen.

Für den Spinat:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin kurz anschwitzen, Spinat und Butter dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Garnitur:

Nach Wunsch mit Kaviar garnieren.

Nelson Müller am 10. Juni 2022

Matjes-Tatar auf Schwarzbrot

Für zwei Personen

2 Matjesfilets	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel	3 Gewürzgurken
2 Scheiben Schwarzbrot	1 kleine Zwiebel	2 Eier
1 EL Crème fraîche	1 EL körniger Senf	1 TL rote Pfefferbeeren
2 Stängel Dill	Schnittlauch	Pflanzenöl
Pfeffer		

Die Eier hart kochen.

Matjes und zwei Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eine Gurke in feine Scheiben schneiden und zur Dekoration zurückhalten. Apfel waschen, schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die zuvor hart gekochten Eier schälen, halbieren, das Eigelb entfernen und dieses für die Garnitur beiseitestellen. Eiweiß fein hacken. Dill abbrausen und trockenwedeln, die Spitzen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und beiseitestellen. Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Matjes, Gurken, Apfel, Eiweiß und Dill in einer Schüssel mit Senf, roten Pfefferbeeren und Crème fraîche vermischen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Nach Belieben Öl hinzufügen um eine Sämigkeit herzustellen.

Tatar mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen. Nach Belieben mit Schnittlauch, Zwiebel und Gurke garnieren und auf Schwarzbrot anrichten.

Wer möchte kann zur Crème fraîche noch etwas Gelatine geben um mehr Standhaftigkeit zu bekommen. Ein klein gehacktes Ei, gebunden mit Crème fraîche, ist als Nocke geformt eine tolle Dekoration.

Das Tatar auf dem Schwarzbrot anrichten und nach Belieben mit Gewürzgurke, Eigelb und Zwiebelringen toppen.

Nelson Müller am 24. Februar 2022

Maultasche mit Meerforelle, Ingwer-Birne, Spinat, Soße

Für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Meerforellenfilet	100 g Lachsfilet	1 Zitrone
100 g Sahne	10 ml Wermut	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

2 Eier	180 g Semolamehl	20 g Mehl
Salz		

Für die Ingwerbirne:

2 Williams Birnen	20 g Butter	10 g Ingwer
10 ml Weißwein	50 ml Birnensaft	10 g Zucker
Salz		

Für den Spinat:

250 g Babyspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Meerrettichsauce:

2 Weißbrotsscheiben	20 g Meerrettichwurzel	1 Schalotte
1 Limette	20 g Butter	50 g Sahne-Meerrettich
50 ml Sahne	20 ml Weißwein	150 ml Gemüsesfond
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Schale Kapuzinerkresse

Für die Farce der Maultaschen:

Die Meerforellenfilets waschen, trockentupfen und das Filet von der Haut runterschneiden. Dann in 60-80 g schwere Stücke portionieren. Mit Salz würzen und kühlstellen.

Lachsfilet waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Kurz in den Gefrierschrank stellen.

Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Lachsfiletwürfel in einem Multi-Zerkleinerer kurz grob mixen, Sahne, etwas Zitronenabrieb- und saft sowie Wermut hinzugeben und zur einer feinen Masse zerkleinern.

Für den Nudelteig:

Beide Mehlsorten, zwei Eier und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss mit der Nudelmaschine (bis Stufe 1) ausrollen.

Danach den Teig in passenden Abschnitte aufteilen und mit Lachsfarce bestreichen, die portionierten Meerforellenfilets auf die Farce setzen und zu einer Maultasche (Päckchen) einrollen.

Maultasche in gesalzenem Wasser $2\frac{1}{2}$ bis 3 Minuten kochen und mit einer Schaumkelle heraus-schöpfen.

Für die Ingwerbirne:

Ingwer schälen und fein schneiden. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in dünne Spalten schneiden und in Butter andünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, Ingwer und Birnensaft dazugeben. Mit Salz abschmecken und glasieren.

Für den Spinat:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, halbieren und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Pfanne mit Olivenöl leicht erhitzen, Würfel hinzugeben und leicht anschwitzen. Babyspinat hinzugeben und kurz durchschwenken, sodass er noch Biss hat. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Meerrettichsauce:

Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen, Fond und Sahne dazugeben, einmal aufkochen und dann die Hitze wieder reduzieren.

Meerrettich schälen und reiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit dem geriebenen Meerrettich, Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Brot fein zerbröseln und die Sauce damit bis auf die gewünschte Dicke binden. Für eine feine Konsistenz durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur:

Kresse abschneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Mai 2020

Papillote vom Kabeljau mit Gemüse und Wasabi-Schaum

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
20 g Chinakohl	20 g Shiitake	1 cm Ingwer
4 Korianderzweige	3 EL Sweet Chili-Sauce	3 EL Teriyakisauce
3 EL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

300 g Kabeljauloins	Salz	Pfeffer
---------------------	------	---------

Für den Schaum:

1 Schalotte	1 Limette	20 g Butter
100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond
Wasabipaste	Salz	

Für die Garnitur:

Shiso Kresse Mix	Kresse zupfen.
------------------	----------------

Für das Gemüse:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Möhren und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Shiitake in dünne Scheiben schneiden. Chinakohl und Lauch in feine Streifen schneiden.

Gemüse in einer Pfanne in Sesamöl bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Chilisauce und Teriyakisauce dazugeben. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander fein hacken. 1 Msp Ingwer und 1 TL Koriander unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Das Gemüse in die Mitte des Backpapiers geben. Den Fisch in 2 gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und obenauf legen.

Das Päckchen wie ein Bonbon zusammenschlagen, die beiden seitlichen Rändern mit dem Rebenbinder verschließen und den Fisch in dem Papier im Ofen ca. 15 Minuten garen. Garprobe machen: Das Thermometer sollte 52 Grad im Fischfilet anzeigen.

Für den Schaum:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Fischfond dazugeben und bis auf ein Minimum reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und mit Salz Limettensaft und Wasabipaste nach Belieben leicht scharf abschmecken. Die Sauce mit dem Zauberstab schaumig mixen.

Für die Garnitur:

Das Pergamentpäckchen oben öffnen und den Wasabi-Schaum in die Öffnung über den Fisch geben. Mit der Kresse garnieren.

Nelson Müller am 10. Juni 2022

Rochen-Flügel mit Oliven-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Rochenflügel:

300 g Rochenflügelfilet	50 g Butter	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g Kartoffeln	30 g Kalamata Oliven	120 g Butter
200 ml Olivenöl	Muskatnuss	Salz

Für die Vinaigrette:

12 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Kapern
1 Limette	1 EL mittelscharfer Senf	12 EL Olivenöl
4 EL dunkler Balsamico Essig	4 Zweige Basilikum	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Rochenflügel:

Die Rochenflügel filets in 4 x a 75 g Portionen portionieren. Pfanne erhitzen, Öl hinzugeben und den Rochenflügel bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Butter und Kräuter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen, abschütten kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Olivenöl und Butter mischen und mit Salz und Muskat würzen. Die Oliven fein schneiden und unter das Püree mischen.

Für die Vinaigrette:

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Knoblauch, Balsamico Essig, Senf und Zucker in ein hohes Gefäß geben, mit dem Zauberstab langsam das Öl hineinlaufen lassen bis eine Emulsion entstanden ist. Kapern hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschtomaten halbieren und mit der Kapern-Vinaigrette vermischen und den Basilikum feinschneiden und dazu geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 22. Juni 2020

Saibling mit Blumenkohl in Trüffel-Vinaigrette, Wachtelei

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 120 g 1 Limette 300 g Zucker
300 g Salz

Für die Trüffelvinaigrette:

4 EL weißer Balsamicoessig 10 EL Trüffelöl 5 EL Rapsöl
1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für den Blumenkohl:

30 g Blumenkohl

Für das Wachtelei:

2 Wachteleier 1 EL Essig

Für die Garnitur:

1 Trüffel 2 EL Saiblingskaviar 1 Beet Mikro Leaf
1 Beet Blutampferkresse

Für den Fisch:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Fisch waschen und trockentupfen. Zucker und Salz im Verhältnis 1:1 vermengen und Fisch damit bedecken. Limette unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Limettenabrieb über den Fisch geben und ca. 20 Minuten beizen. Fisch aus der Beize nehmen, abwaschen, trockentupfen und portionieren. Auf ein Backblech geben, mit Limettenabrieb bestreuen und im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

Für die Trüffelvinaigrette:

Balsamico mit Trüffelöl, Rapsöl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl auf der Aufschnittmaschine grob und großflächig mit Strunk in Scheiben schneiden und mit der Trüffelvinaigrette marinieren.

Für das Wachtelei:

Eier einzeln in zwei kleine Schälchen geben. Wasser zum Kochen bringen, Essig hinzugeben, mit einem Schneebesen einen Strudel erzeugen und langsam die Eier nacheinander in das Wasser geben.

Wachteleier ca. 2,5 Minuten lang kochen.

Für die Garnitur:

Trüffel hobeln. Gericht mit Trüffel, Saiblingskaviar, Mikro Leaf und Blutampferkresse garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 01. April 2020

Sardinen-Escabeche mit Tomaten-Salat und Brotchip

Für zwei Personen

Für die Sardinen:

5 ganze Sardinen à 40 g	$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote
20 g Snocciolate Oliven	1 Tropea-Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni	50 ml trockener Weißwein	15 ml Weißweinessig
Mehl	1 EL Zucker	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Meersalz	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Tomatensalat:

100 g Ur-Tomaten	1 rote Zwiebel	2 EL weißer Balsamicoessig
10 ml Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Brotchips:

1 kleines Sylter Brot	2 Knoblauchzehen	3-4 Zweige Thymian
20 ml Olivenöl	grobes Meersalz	

Für die Garnitur:

1 Beet Shiso-Kresse

Für die Sardinen:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Von den Sardinen den Kopf abschneiden, vom Bauch her aufschneiden, die Gräte behutsam der Länge nach herausziehen und knapp über der Schwanzflosse abschneiden, sodass beide Filethälften zusammenhängend bleiben.

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Peperoni längs halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Von den Paprikaschoten die Haut mit einem Sparschäler abschälen. Paprika vierteln und die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden oder würfeln.

Zwiebel, Chili und Paprikastücke bei mittlerer Hitze im Olivenöl unter Rühren etwa 5 Minuten anschwitzen. Knoblauch dazugeben und nur ganz kurz leicht Farbe nehmen lassen. Oliven hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Essig und 100 ml Wasser auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Etwa 8 Minuten leise köcheln lassen.

Sardinen salzen, pfeffern und anschließend gründlich im Mehl wenden.

Das Öl in einer weiten, hohen Pfanne auf etwa 180 Grad erhitzen.

Sardinen darin portionsweise etwa 34 Minuten goldbraun frittieren und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Sardinen in einer weiten Form nebeneinanderlegen und mit dem noch heißen Gemüsesud bedecken. Sardinen so lange wie möglich, am besten über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

Für den Tomatensalat:

Zwiebel abziehen. Tomaten waschen und klein schneiden. Tomaten und Zwiebeln vermengen und mit Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brotchips:

Knoblauch andrücken und halbieren. Brot auf einer Aufschnittmaschine so dünn wie möglich schneiden. Wenn das Brot gefroren ist, lässt es sich einfacher schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl bepinseln, salzen und mit Knoblauch und Thymian belegen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 10-15 Minuten trocknen.

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.

Nelson Müller am 31. August 2023

Skrei, Blutwurst-Kruste, Graupen-Risotto, Rote Bete

Für zwei Personen

Für das Graupenrisotto:

100 g Graupen	1 Möhre	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Schalotte	50 ml Sahne
50 g Parmesan	25 g Butter	300 ml Geflügelfond
100 ml trockener Weißwein	1 Lorbeerblatt	3 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Apfel-Taschen:

1 große, frische Rote Bete	1 Boskoop-Apfel	1 TL Fenchelhonig
Salz	Pfeffer	

Für die Blutwurstkruste:

150 g Blutwurst	1 Ei	50 g weiche Butter
50 g Pankomehl	2 Zweige Majoran	

Für den Skrei:

300 g Skreiloin	Öl	Salz
Pfeffer		

Für das Graupenrisotto:

Den Backofen vorheizen und Grillfunktion einstellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Butter glasig anschwitzen und Graupen und Lorbeerblatt dazugeben. Fond erhitzen.

Graupen mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach heißen Fond zu Graupen geben bis sie gar sind. Möhre und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Lauch putzen und ebenfalls fein würfeln. Gemüsewürfel kurz vor dem Ende der Garzeit dazugeben. Sahne steif schlagen. Parmesan reiben und unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schnieden. Sahne unter Risotto heben und mit Schnittlauch verfeinern.

Für die Rote-Bete-Apfel-Taschen:

Rote Bete und Apfel waschen und schälen. Von Roter Bete 8 sehr dünne Scheiben schneiden (Aufschnittmaschine). Restliche Bete und Apfel mit einer Küchenreibe fein reiben, Flüssigkeit ausdrücken und mit Fenchelhonig, Salz und Pfeffer abschmecken. Geriebenen Salat auf Bete-Scheiben positionieren und zusammenfalten.

Für die Blutwurstkruste:

Blutwurst aus der Pelle lösen und in feine Würfel schneiden. Ei trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter und Eigelb schaumig schlagen und mit Panko und Majoran vermischen. Masse zwischen Backpapier dünn ausrollen. Später zurecht schneiden und auf Fisch geben.

Für den Skrei:

Skrei in vier Medaillons schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl von allen Seiten kurz anbraten. Mit der Blutwurstkruste belegen und unter dem Grill im Backofen knusprig überbacken.

Nelson Müller am 03. Februar 2023

Skrei, Bohnen-Salat, Vinaigrette, Farfalle, Paprika-Sud

Für zwei Personen:

Für den Fisch:

1 kg Skrei Loins 1 kg Schweineschmalz

Für die Farfalle:

180 g Semolamehl 20 g Mehl 2 Eier Sepiatinte
Kurkuma 1 EL Olivenöl Salz

Für die Bohnen:

120 g Cannellinibohnen 120 g rote Bohnen 120 g dicke Bohnen
120 g Brechbohnen 120 g Salicornes 10 Kirschtomaten
1 Stange Frühlingslauch 20 g BBQ-Sauce 50 ml weißer Balsamicoessig
50 ml Rapsöl Salz, Pfeffer

Für den Paprikasud:

500 g rote Paprika 100 g rote Zwiebeln 100 ml Sahne
1 EL Tomatenmark 100 ml Rotwein 500 ml Gemüsesfond
2 EL Paprikapulver Butter Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sepiatube:

1 Sepiatube 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
Butter Öl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Passepierre Algen Bronzefenchel

Für den Fisch:

Den Skrei waschen, trockentupfen, parieren und in 120 g Stücke portionieren. Schweineschmalz bei 50 Grad erhitzen und den Skrei in dem Schweineschmalz ca. 10-15 Minuten konfieren.

Für die Farfalle:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Semolamehl mit Mehl, Eiern, Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig vermengen. Teig halbieren. Eine Hälfte mit Sepiafarbe einfärben, die andere Hälfte mit Kurkuma einfärben. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Durch die Nudelmaschine ausrollen. Schwarzen Nudelteig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und auf den hellen Nudelteig legen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Nudelteig mit Mehl bestäuben und ein letztes Mal durch die Pastamaschine geben. Danach den Teig mit einem 3 cm Durchmesser Ring ausstechen und daraus Farfalle falten.

Farfalle kurz im Wasser kochen und im Anschluss abkühlen lassen.

Für die Bohnen:

Brechbohnen klein schneiden. Dicke Bohnen und Brechbohnen in Salzwasser blanchieren. Dicke Bohnen im Anschluss pulen. Dicke Bohnen, Brechbohnen, Cannellinibohnen und rote Bohnen in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und mit dem Lauch zu den Bohnen geben. Salicornes waschen und trockentupfen. In etwas Öl anschwitzen und zu den Bohnen geben.

Für den Paprikasud:

Zwiebeln abziehen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und zusammen mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten, mit Rotwein ablöschen und komplett reduzieren lassen. Fond dazugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken.

Für die Sepiatube:

Sepiatube säubern und öffnen. Die Innenseite leicht einritzen und in 3 cm große Stücke schneiden.

In eine heiße Pfanne etwas Öl geben und die Sepiastücke auf der Innenseite leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Stücke nach 30 Sekunden wenden und etwas Butter, Thymian und Rosmarin hinzugeben. Nach ca. 10 Sekunden aus der Pfanne nehmen.

Für die Garnitur:

Algen hacken. Bronzefenchel klein zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. März 2020

Tatar von der Lachsforelle mit Reibekuchen

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Lachsforellen, à 800 g 1 Zitrone Zitronen-Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Reibekuchen:

4 Kartoffeln 2 Schalotten Öl
Salz

Für die Creme:

1 Zitrone 1 Becher Crème-fraîche Rauchsatz

Für den Glühwein:

1 Orange 1 L Rotwein Kardamom
Nelken Zimtstange Lorbeerblatt

Für die Garnitur:

1 Kartoffel Spinat

Für das Tatar:

Die Lachsforelle filetieren und entgräten. Filets waschen, trockentupfen und ganz fein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Tatar mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Zitronensäure abschmecken.

Das Schöne bei einem Tatar ist, dass wir durch das Kleinschneiden ganz viel Oberfläche für unsere Geschmacksrezeptoren gewinnen.

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln schälen und fein reiben. Schalotten abziehen und auch fein reiben. Salzen. Vermischen und in einer Pfanne in Öl zu Reibekuchen ausbraten.

Für Reibekuchen kann man gut die feine Reibe verwenden, da durch das feine Reiben die Stärke der Kartoffel aufgespalten und freigesetzt wird und man so auf andere Bindemittel wie z.B. Eier verzichten kann.

Auch die Schalotte gibt nicht nur einen guten Geschmack, sondern ist auch ein gutes Bindemittel.

Für die Creme:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Crème fraîche mit Zitronenabrieb und -saft sowie etwas Rauchsatz abschmecken.

Für den Glühwein:

Orange waschen, trockentupfen und halbieren. Lorbeerblatt abzupfen.

Rotwein mit Zimtstange, Orangen-Hälften, Kardamom, Nelken und Lorbeer aufkochen. Vorm Servieren passieren.

Für die Garnitur:

Kartoffel schälen und mithilfe eines Spiralschneiders dünne Spiralen ausschneiden. Diese in Form eines Gitters anlegen und im Ofen backen.

Spinatblätter waschen, trockentupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit dem Getränk servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2020

Zander mit Rote-Bete-Kartoffel-Püree, Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für den Fisch:

800 g Zanderfilet, mit Haut	Mehl	2 Zweige Thymian
50 g Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g vorg. Rote Bete	700 g Kartoffeln	40 g Crème-fraîche
200 ml Gemüsefond	1 Bund glatte Petersilie	5 g Koriandersamen
5 EL Olivenöl	1 Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Bete-Gemüse:

2 Chioggia Bete	2 Rote Bete	2 Gelbe Bete
1 TL Senfsaat	1 Zwiebel	50 ml Himbeeressig
	1 EL Butter	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

500 g Sahne	3 Schalotten	1 Limette
100 ml Weißwein	50 g Butter	4 EL Kräutersenf
2 Zweige Schnittlauch	500 ml Fischfond	2 Zweige glatte Petersilie
	2 Zweige Kerbel	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Blutampferkresse	50 g Walnüsse	50 g Zucker
-------------------------	---------------	-------------

Für den Fisch: Zander waschen, trockenwedeln, portionieren und die Haut dreimal leicht einritzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zander mit Mehl bestäuben und auf der Hautseite in Olivenöl knusprig anbraten. Auf die andere Seite drehen mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Butter und Thymian dazugeben.

Für das Kartoffelpüree: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, eine Kartoffel in kleine Würfel schneiden, den Rest in Scheiben schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffelwürfel in Öl braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Vorgegarte Rote Bete in grobe Würfel schneiden und 5 Minuten bevor die Kartoffeln ihren Garpunkt erreicht haben, hinzugeben. In einem Spitzsieb abgießen und ausdämpfen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Fond aufkochen, Rote Bete und Kartoffeln dazugeben, alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Crème fraîche und Petersilienblätter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Bete-Gemüse: Beten getrennt in Salzwasser kochen, etwas auskühlen lassen und schälen. In Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Getrennt mit Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Zwiebel und Senfsaat aufteilen. Beten jeweils in etwas Butter anschwitzen und glasieren.

Für die Sauce: Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fond ablöschen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und pürieren. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Limettensaft, Kräutersenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben. Kurz vor dem Servieren aufmixen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse hinzugeben und karamellisieren. Gericht mit Blutampferkresse garnieren.

Den kross gebratener Zander mit Rote-Bete-Kartoffelpüree anrichten, einige Scheiben der bunten Bete anlegen und die Kräutersenfsoße rundherum träufeln.

Nelson Müller am 03. April 2020

Geflügel

Enten-Brust mit Kartoffel-Püree, Chicorée, Kumquats

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	2 Schalotten	20 g Butter
20 ml roter Portwein	20 ml Rotwein	50 ml Orangensaft
200 ml Geflügeljus	Bitterorangenlikör	Stärke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kumquats:

100 g Kumquats	100 ml Orangensaft	40 ml Bitterorangenlikör
50 g Zucker		

Für den Chicorée:

2 kl. rote Chicorée	1 EL Haselnusskerne	1 EL Akazienhonig
3 EL Balsamicoessig	2 EL Haselnussöl	Salz

Für die braune Butter:

80 g Butter

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. In einer heißen Pfanne mit ganz wenig Öl zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten dann kurz auf der Fleischseite braten und aus der Pfanne nehmen. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertig garen.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Mit etwas Butter in der Pfanne anschwitzen mit Portwein, Rotwein und Orangensaft ablöschen, einkochen lassen und mit der Geflügeljus auffüllen. Nochmal einkochen, bis die Sauce kräftig genug ist. Stärke mit Wasser verrühren und Sauce damit abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Bitterorangenlikör abschmecken.

Für die Kumquats:

Kumquats waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einer Kasserolle schmelzen und hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft und Bitterorangenlikör ablöschen und verkochen, bis sich der karamellierte Zucker aufgelöst hat. Kumquats begeben und ca. 10 Minuten andünsten lassen und dann aus der Flüssigkeit heben. Die restliche Flüssigkeit ein wenig einkochen. Kumquats wieder dazugeben.

Für den Chicorée:

Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Chicorée im Ganzen waschen und gut abtrocknen. Stielansatz dünn abschneiden und Stauden vierteln (die Viertel sollen noch gut zusammenhalten).

Öl in eine heiße Pfanne geben, erhitzen und Chicorée-Viertel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Honig darüber träufeln und mit Balsamicoessig ablöschen. 2 Minuten schmoren lassen, Chicorée dabei wenden, damit er gut mit der goldbraunen Honig-Balsamico-Mischung überzogen wird. Leicht salzen und mit den Haselnüssen bestreuen.

Für die braune Butter:

Butter in einer Pfanne oder einer Sauteuse sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Brösel an die Oberfläche steigen. Vorsicht, das geht sehr schnell! Auf keinen Fall anbrennen lassen! Den Topf vom Herd nehmen und die Butter durch ein Sieb filtern.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln waschen, schälen und garkochen. Milch erhitzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Wasser abgießen, die Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne nach und nach angießen und unterrühren bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Braune Butter unterheben.

Nelson Müller am 13. Dezember 2023

Gefüllte Maishuhnbrust mit Ratatouille, Sauce Rouille

Für die Maishuhnbrust:

2 Maishuhnbrüste, à 150 g	150 g Maishuhnfilet	200 ml Sahne
20 g Rucola	5 g Pinienkerne	1 EL Olivenöl
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Ratatouille:

je 1 rote, grüne, gelbe Paprika	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zucchini	1 Aubergine	2 Tomaten
200 ml Tomatensaft	4 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce Rouille:

1 rote Paprika	1 Chilischote	2 Pellkartoffeln
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 ml Olivenöl
1 Ei	1 Zitrone	0,1 g Safranfäden
Paprikapulver edelsüß	Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für das Brot:

4 dicke Scheiben Landbrot

Für die Maishuhnbrust:

Den Rucola abbrausen und trockentupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Maishuhnfilet waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend 10 Minuten gefrieren und mit der Sahne, Rucola und Pinienkernen in einem Mixer zu einer Farce zerkleinern.

Maishuhnbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Farce in einen Spritzbeutel füllen und unter die Haut der Brüste spritzen. Maishuhnbrüste in einer Pfanne mit heißem Rapsöl auf der Hautseite kurz scharf anbraten. Nicht zu lange, da ansonsten die Farce austritt. Umdrehen und auf der anderen Seite weiter braten bis die Brust gar ist. Alternativ 4-6 Minuten im Backofen bei 160 °C garen.

Für das Ratatouille:

Tomatensaft in einem Topf etwas einkochen lassen. Paprikaschoten waschen, halbieren, von den Scheidewänden befreien und entkernen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Zucchini und Aubergine waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse jeweils separat in Olivenöl anbraten. Tomaten mit einem Messer kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Tomatensaft und Thymian zum Ratatouille geben und köcheln lassen, das Gemüse sollte aber noch Biss haben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Rouille:

Paprika und Chili waschen, vierteln, entkernen, Stielansatz entfernen.

Paprika in Stücke schneiden, Chilischote würfeln. Kartoffeln pellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Ei trennen. Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Paprika und Chili dazugeben und anschmoren. Den Topfinhalt mit Eigelb, Pfeffer, Safran, Paprikapulver, Salz, Zitronensaft und -abrieb im Standmixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Sauce mixen. Das restliche Öl dabei langsam einfließen lassen. Pellkartoffeln pressen und anschließend für die Bindung unter die Sauce heben. Bei Bedarf für etwas mehr Bindung Semmelbrösel untermixen.

Für das Brot:

Das Landbrot in einer Pfanne anrösten.

Ratatouille auf Teller verteilen. Die Maishuhnbrust einmal schräg halbieren und die Hälften auf das Ratatouille setzen. Das Ganze mit dem Landbrot und Sauce Rouille anrichten. Mit einigen Rucolaspitzen als Garnitur servieren.

Nelson Müller am 19. März 2020

Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Austernpilz-Soße, Gnocchi

Für zwei Personen

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste mit Haut	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	200 g Austernpilze
2 EL Butter	1 EL Neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Austernpilz-Sauce:

100 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	125 g Mehl
25 g Gries	Salz	

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Lauch und die Pilze in Streifen schneiden und separat in der Butter anbraten. 150 g der Austernpilze für die Sauce beiseitelegen. Die restlichen Pilze mit dem gebratenen Lauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In die Perlhuhnbrüste vorsichtig eine Tasche einschneiden. Mit der Lauch-Pilz-Mischung füllen und verschließen.

Die Brüste zunächst auf der Hautseite in Öl anbraten, bis sie knusprig sind und anschließend im heißen Ofen zu Ende garen.

Für die Austernpilz-Sauce:

Für die Sauce den Geflügelfond und den Weißwein zu den bereits angebratenen 150 g Austernpilzen geben. Zusammen aufkochen lassen und leicht reduzieren. Die Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit Speisestärke leicht abbinden.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln schälen und kochen bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. 2 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Kartoffelmasse mit 1-2 Eigelben, Mehl und Grieß vermengen. Mit Salz abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben. Den Teig etwas ruhen lassen.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben zu Gnocchi formen. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben.

Die gefüllte Perlhuhnbrust mit Austernpilz-Sauce und Gnocchi anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Januar 2021

Hähnchen-Brust mit Gewürz-Jus, Couscous, Hühnerhaut-Chip

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Hähnchenbrust, mit Haut 5 Zweige Thymian Olivenöl

Für den Haut-Chip:

Hühnerhaut, von oben

Für den Gewürzjus:

Perlzwiebeln 4 getrock. Aprikosen 4 getrock. Pflaumen

100 ml Rotwein 100 ml Geflügeljus 100 ml Geflügelfond

1 EL Vadouvan Gewürzmischung 1 EL Stärke

Für den Couscous:

100 g Couscous 250 ml Hühnerfond 1 EL Ras el-Hanout

Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Bund Koriander 200 ml Olivenöl

Für das Fleisch:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Haut des Hähnchens abziehen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben.

Von beiden Seiten kross anbraten. Thymian dazugeben und Pfanne mit Fleisch in den Ofen bei 100 Grad geben. Nach ca. 20 Minuten rausnehmen und in Tranchen schneiden.

Während des Bratens das Fleisch immer wieder mit dem heißen Öl aus der Pfanne übergießen. So wird das Fleisch schön saftig und kross.

Für den Haut-Chip:

Hühnerhaut unter einen kleinen Topf spannen und in einer sehr heißen Pfanne kross werden lassen. Dafür den Topf beschweren, damit sich der Hautchip nicht wölbt. Anschließend mit einem Messer vom Topfboden entfernen und in kleinen Stücke brechen.

Für den Gewürzjus:

Pfanne des Hähnchens verwenden und Perlzwiebeln, getrocknete Aprikosen und Pflaumen anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit einem Geflügeljus auffüllen. Eventuell noch mit Wasser und Geflügelfond auffüllen, damit es nicht zu stark wird. Alles einkochen lassen. Die Gewürzmischung in einen Teebeutel geben und mit in die Pfanne geben.

Stärke in einer Schüssel mit Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden.

Für den Couscous:

Hühnerfond in einem Topf aufsetzen. Ras el Hanout dazugeben erwärmen und über den Couscous geben. Mit einem Löffel auflockern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Koriander in einem hohen Becher mit Olivenöl zu einem Kräuteröl mixen.

Nelson Müller am 02. September 2022

Lackierte Enten-Brust, Sesamjus, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Ente:

4 Barbarie-Entenbrustfilets 1 TL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Lack:

200 ml Kalbsfond 40 ml Ketjab Manis 50 ml Sojasauce
60 g rote Tandoori-Paste 80 g Honig 1 TL Speisestärke

Für die Sesamjus:

10 g weiße, schwarze Sesamsaat 100 ml Weißwein 50 ml Sojasauce
50 ml Ketjab Manis 10 ml Chili-Würzsauce 1 Liter Geflügelfond
1 TL Speisestärke Öl Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree: 3 Süßkartoffeln 1 EL Butter
Chili-Würzsauce Muskatnuss, Salz

Für das Gemüse:

600 g Mini Pak Choi 100 g Shiitakepilze 2 Schalotten
50 g Butter 1 Prise Zucker Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 3 Zweige Koriander

Für die Ente: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten.

Für den Lack: Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen und auf ein Viertel einkochen lassen. Ketjab Manis, Sojasauce, Tandoori-Paste und Honig zum Fond geben. Alles aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit recht dick binden, sodass sie auf der Entenbrust haften bleibt.

Entenbrust nach dem Garen mit dem Lack bestreichen und ca. 4 Minuten unter den Grill legen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

Für die Sesamjus: Sesamsaat in Öl anschwitzen und mit Weißwein, Sojasauce und Ketjab Manis ablöschen. Etwas einreduzieren lassen und Geflügelfond dazugeben. Solange köcheln lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit der Stärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Chilisauce pikant abschmecken.

Für das Süßkartoffelpüree: Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und mit einem Stabmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Butter unterrühren. Mit Chili-Sauce, Muskatnuss und Salz würzen.

Für das Gemüse: Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und ebenfalls in der Pfanne anschwitzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Pak Choi putzen, vierteln und ebenfalls in die Pfanne geben. Kurz schwenken und zusammenfallen lassen.

Für die Garnitur: Koriander abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken und als Garnitur über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2020

Maispoularden-Brust im Zucchini-Mantel mit Erdnuss-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maispoulardenbrüste à 200 g 1 grüne Zucchini 50 g weiche Butter
Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

2 kl. rote Möhren mit Grün 2 kl. Urmöhren mit Grün 2 Stück Mini-Mais
4 kleine Kräuterseitlinge 1 Kohlrabi Zucker, Salz

Für das Püree:

200 g Süßkartoffeln 50 g Butter 1 TL Sweet-Chicken-Chilisauce
Muskatnuss Salz

Für die Sauce:

1 kleine rote Chilischote 1 kleine Knoblauchzehe 100 g Erdnussbutter
1 EL geröst. Sesamöl 100 ml Geflügeljus 3 EL Hoisinsauce
brauner Zucker Salz Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zucchini mit Hilfe eines Hobels längs in dünne Scheiben schneiden.

Alufolie in zwei Din A4 große Stücke teilen. Den unteren Teil der Folie mit der weichen Butter abstreichen. Zucchinischeiben überlappend in der Größe der Maispoulardenbrüste auf die Folie legen.

Jeweils eine Brust in die Zucchinischeiben einrollen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rollen in die Alufolie einwickeln und zu einem festen Bonbon eindrehen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad garen. Das dauert ca. 15 Minuten. Danach herausnehmen, etwas ruhen lassen und aus der Folie wickeln.

Für das Gemüse:

Möhren schälen, dabei das Möhrengrün ca. 1 cm an der Möhre lassen.

Kohlrabi schälen und in gefällige Stücke schneiden.

Das Gemüse in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und vor dem Anrichten zusammen mit den Pilzen in Butter schwenken.

Mit etwas Zucker abschmecken.

Für das Püree:

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit Deckel ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und mit Hilfe eines Pürierstabs zusammen mit der Butter, Sweet Chicken Sauce, etwas geriebener Muskatnuss und Salz fein mixen.

Für die Sauce:

Chilischote kleinschneiden. Knoblauch abziehen und mit Chili in dem Sesamöl anschwitzen und mit Geflügeljus auffüllen. Erdnussbutter und Hoisinsauce dazugeben und die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell etwas verdünnen. 10 Minuten köcheln lassen und Sauce passieren.

Nelson Müller am 02. September 2022

Maispouarden-Brust, Kürbis-Quinoa, Granatapfel-Sirup

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

4 Maispouardenbrüste	2 Zweige Zitronenthymian	Butterschmalz
Salz	gemahlener Pfeffer	

Für den Kürbis-Quinoa:

3 Tassen Quinoa	3 Möhren	1 kg Hokkaido
3 große Schalotten	3 Knoblauchzehen	1 Stange Lauch
1 Chilischote	1 Dose geschälte Tomaten	50 ml Orangensaft
150 ml Gemüsefond	2 Zweige glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt
2 Msp. gemahlener Anis	Öl	Salz

Für den Sirup:

1 Granatapfel	100 ml Granatapfelsirup	Stärke
---------------	-------------------------	--------

Für die Jus:

200 ml Geflügeljus	100 ml Portwein	100 ml Rotwein
Stärke	Salz	Pfeffer

Für die Walnüsse:

20 g Walnüsse	1 EL Walnussöl	brauner Zucker
---------------	----------------	----------------

Für die Maispoularde: Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Pouardenbrüste waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite im Butterschmalz so lange braten, bis sie knusprig sind. Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und das Fleisch damit belegen. Im heißen Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 60 Grad fertig garen.

Für den Kürbis-Quinoa: Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Möhren, Kürbis und Lauch schälen bzw. putzen, vom Strunk befreien und ebenfalls fein würfeln. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, entkernen und ohne Stilansatz fein würfeln.

Quinoa waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Lorbeerblatt abzupfen. Schalotten, Knoblauch, Möhren, Kürbis, Lauch und Chili in Öl anschwitzen und Anis und Lorbeerblatt dazugeben. Mit Orangensaft und Fond ablöschen.

Quinoa dazugeben und 15-20 Minuten bei geringer Hitze kochen.

Dosentomaten fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, fein hacken und kurz vor Ende der Garzeit mit den Tomaten dazugeben. Das Ganze mit Salz abschmecken. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen.

Für den Sirup: Granatapfel halbieren und die Kerne aus der Schale lösen. Kerne zum Sirup geben und ggfs. mit etwas Stärke binden.

Für die Jus: Rotwein und Portwein erhitzen und reduzieren lassen. Jus dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig, leicht mit Stärke binden.

Für die Walnüsse: Walnüsse grob hacken und in etwas Walnussöl leicht anrösten. Je nach Geschmack mit Zucker karamellisieren.

Kürbis-Quinoa seitlich auf Teller setzen, die Pouardenbrust auf der Geflügeljus daneben anrichten und mit dem Granatapfelsirup beträufeln.

Das Gericht mit Walnusskernen bestreut servieren.

Nelson Müller am 06. November 2020

Schwarzbrot mit Maispoularde, Mango, Chili-Guacamole

Für zwei Personen

Für die Guacamole:

1 Avocado	1 Tomate	1 Limette
1 Chilischote	2 EL saure Sahne	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Sandwich:

2 Schwarzbrote	1 Maispoulardenbrust	4 Scheiben Bacon
1 Eisbergsalat	1 Mango	2 Scheiben Chesterkäse
1 Schale Kresse	Butter	Öl

Für die Guacamole:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Avocado zerteilen und das Fruchtfleisch herauslösen und pürieren.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocado-Fruchtfleisch mit Limettensaft, Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Tomate enthäuten, in Würfel schneiden und mit der sauren Sahne dazugeben. Am Ende die Chilischote der Länge nach halbieren, von Kernen befreien und ca. 1/3 der Schote in sehr feine Würfel schneiden und unter die Creme geben.

Für das Sandwich:

Maispoularde waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Ofen fertig garen.

Danach kurz ruhen lassen und aufschneiden.

Bacon in Butter und Öl krossbraten.

Eisbergsalat putzen, einige Blätter abzupfen, waschen und trockentupfen.

Für das Sandwich die Mango in Scheiben schneiden und kurz in Öl oder Butter anbraten. Das Brot mit Butter bestreichen, kurz anrösten und ein bis zwei Löffel der Avocado-Creme (von oben) darauf geben. Ein bis zwei Blätter Eisbergsalat sowie die Mango-Scheiben rauflegen, danach die Poularde, den Bacon und den Käse auf das Brot schichten. Abschließend nochmals Creme und Kresse auf das Brot geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. November 2020

Sot-l'y-laisse mit Graupen-Risotto, Frikassee-Soße

Für zwei Personen

Für die Pfaffenstückchen:

4 Sot-l'y-laisse (Poularde)	50 g Mehl	2 Eier
50 g Pankomehl	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

25 g Mehl	25 g Butter	500 ml Hühnerfond
300 ml Sahne	30 ml Champagner	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für das Graupenrisotto:

70 g Perlgraupen, mittel	300 ml Hühnerfond	10 g Butter
20 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

20 ml Schnittlauchöl	½ Bund Schnittlauch	Schnittlauchblüten
2 braune Champignons	Salz	Pfeffer

Für die Pfaffenstückchen:

Die Sot-l'y-laisse parieren und halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst durch Mehl, dann durch Ei und zuletzt durch Pankomehl ziehen.

Anschließend 2 Minuten frittieren.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl hinzugeben. Fond nach und nach hinzugießen. Kochen lassen und im Anschluss Sahne hinzugeben. Zitronenschale abreiben, anschließend auspressen. Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft und Champagner abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Graupenrisotto:

Butter in einem Topf schmelzen. Graupen hinzugeben und leicht anschwitzen lassen. Mit etwas Fond unter ständigem Rühren ablöschen.

Den restlichen Fond hinzugießen und unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis die Graupen al dente sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan abschmecken. Dabei das Risotto schön cremig halten.

Für die Garnitur:

Champignons in Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zum Anrichten das Graupenrisotto als Spiegel in einen tiefen Teller geben. Die beiden Hälften des Sot-l'y-laisse anlegen und die Sauce herum angießen. Das Schnittlauchöl auf die Sauce tröpfeln, mit den Champignons und den Schnittlauchspitzen sowie -blüten dekorieren.

Nelson Müller am 19. März 2020

Hack

Big Kahuna Burger

Für zwei Personen

Für den Burger:

300 g Rinderhack vom Onglet	2 Brioche Burger Buns	2 Scheiben Ananas
1 Gemüsezwiebel	8 Blätter Eisbergsalat	1 Prise Cayennepfeffer
2 TL brauner Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

80 g Salatmayonnaise	1 EL Ananassaft	1 TL Honig-Senf
1 EL Ananaskonfitüre	1 TL Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Tomate	4 Scheiben Cheddarkäse	2 EL Bohnen-Knoblauchsauce
50 g BBQ-Sauce	Salz	

Für den Burger:

Das Hackfleisch zu runden Patties formen. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anrösten und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Ananasscheiben nochmals längs halbieren damit die Scheiben dünner werden. Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und Ananasscheiben hineinlegen. Mit etwas Wasser ablöschen, Ananas schwenken und Wasser verdampfen lassen bis Scheiben karamellisiert sind. Burger Buns in einer Pfanne mit Öl auf der Schnittseite knusprig anrösten. Danach die Patties in Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Immer wieder mit dem Bratensatz übergießen. Salat waschen und trockenschleudern. Blätter für den Burger passend zurechtzupfen.

Für die Ananas-Chili-Mayonnaise:

Mayonnaise mit Ananassaft, Senf und Konfitüre vermischen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Buns mit Ananas-Chili-Mayonnaise, Schwarze Bohnen-Knoblauchsauce und BBQ-Sauce bestreichen. Salatblätter darauf verteilen und Onglet-Patties darauf legen. Cheddar auf das heiße Fleisch legen damit er schmilzt. Ananas, Zwiebeln und Tomate auflegen. Mit Salz würzen und mit zweitem Bun abschließen.

Nelson Müller am 30. Juni 2023

Buletten mit Kartoffel-Pesto-Salat

Für 4 Personen:

Buletten:

400 g Hackfleisch	1 Ei	1/2 Toastbrot
200 ml Schmand	2 Schalotte	2 Knoblauchzehe
2 reife Feigen	1 kl. milde Chilischote	2 EL Sesam (schwarz/weiß)
Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Olivenöl		

Salat:

200 g Schafskäse	400 g festk. Kartoffeln	125 g Basilikum
50 g Parmesan		

Pesto:

20 g Pinienkerne	50 g getrock. Tomaten	100 g Olivenöl
100 g Rucola	100 ml Essig	

Das Brötchen in Milch einweichen. Kartoffeln mit Schale in einem Topf bissfest kochen. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Buletten:

Die Schalotte, Knoblauch, Feigen und Chilischote feinwürfeln. Mit dem Ei, eingeweichten Brötchen, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Alles gut durchmischen, mit einem Schneebesen oder mit der Hand. Aus der Hackfleischmasse Buletten formen, beidseitig in Sesam wälzen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Salat:

Schafskäse in Scheiben schneiden, nach Belieben kurz im Ofen gratinieren und auf die Buletten legen. Im Ofen für 10 min fertig garen, nach 5 min. Grill/Oberhitze einschalten.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Essig mit warmem Wasser, Salz und Pfeffer vermischen, zu den Kartoffeln geben und diese damit marinieren. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und zusammen mit dem Rucola und Basilikum-Pesto zu den Kartoffeln geben.

Pesto:

Pinienkerne anrösten, Parmesan reiben und mit Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl und Knoblauchzehe in einen Becher geben und pürieren.

Die Buletten aus dem Ofen holen und anrichten.

Nelson Müller am 08. April 2020

Innereien

Enten-Leber mit Boskop Apfel

Für zwei Personen

Für die Entenleberterriner:

250 g Entenbratleber	1 Schalotte	250 g geklärte Butter
4 Eier	2 cl Madeira	2 cl roter Portwein
2 cl Rotwein	2 cl Weißwein	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	Sonnenblumenöl	10 g Salz-Pfeffermischung

Für den Apfel:

2 Boskop Äpfel	150 ml Apfelsaft	50 ml Weißwein
2 cl Calvados	100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Sternanis	1 EL Speisestärke	

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat	1 Scheibe Toast	1 Zitrone
100 ml Olivenöl	Öl	Salz.
Pfeffer		

Für die Entenleberterriner:

Für das Parfait die Butter mit den Kräutern klären, passieren und etwas abkühlen lassen. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Schalotten in etwas Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, den Portwein, Rotwein sowie Madeira hinzufügen. Das Ganze auf 1/3 reduzieren lassen. Leber im Rotor zusammen mit der Reduktion und Eiern langsam mixen, Butter durch ein Sieb dazugeben und alles salzen und pfeffern. Die Masse dann in kleine feuerfeste Förmchen (mit geöltem Backpapier ausgelegt) passieren und bei 120 Grad (im Wasserbad im Ofen) ca.15-20 Minuten pochieren.

Für den Apfel:

In einem Topf Zucker karamellisieren und mit dem Weißwein ablöschen.

Apfelsaft und Gewürze hinzugeben und leicht Reduzieren. Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und in den Gewürzfond geben. Äpfel kurzaukochen lassen, Calvados hinzugeben und vom Herd nehmen.

Damit die Äpfel noch leichten Biss haben. Äpfel durch ein Sieb abgießen.

Mit einem Schneebesen etwas anstoßen.

Für die Garnitur:

Zitrone auspressen. Aus Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine kleine Vinaigrette rühren. Wildkräuter kurz dadurch ziehen. Toast von der Rinde befreien, mit einem Ausstechring ausstechen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Toast auf einen Teller anrichten, Leberterriner auch mit dem Ausstechring ausstechen, in das ausgestochene Loch setzen, Apfelkompott mit einem Löffel als Nocke draufsetzen, mit Wildkräutern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2020

Kalb-Leber mit Kartoffel-Püree, Curry-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

4 Scheiben Kalbsleber	2 Äpfel, Cox Orange	1 EL Butter
1 EL Zucker	Mehl	Öl
Butter	Salz	

Für das Kartoffelpüree:

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

Für die Zwiebeln:

200 g süße Zwiebeln	100 g Mehl	20 g Anapurna-Currypulver
Öl	Salz	

Für den Chicorée:

2 kleine Köpfe Chicorée	4 dick. Sch. Schinken	50 g Butter
50 ml Orangensaft	200 ml Kalbsfond	50 g Zucker
1 Lorbeerblatt	Maisstärke	Salz
Pfeffer		

Für die Leber:

Die Leberscheiben mehlieren und in Öl und Butter bei nicht zu starker Hitze rosa braten. Mit Salz würzen.

Äpfel waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Kernausstecher das Gehäuse entfernen. Mit einem großen runden Ausstecher die Scheiben möglichst groß ausstechen. Apfelscheiben in etwas Butter und Zucker anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser kochen. Abschütten, ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne mit Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Currypulver mit Mehl mischen. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 150 Grad erhitzen. Zwiebeln mit dem Currymehl mischen, in ein grobes Sieb geben und überschüssiges Mehl abschütteln. Zwiebeln in dem heißen Öl knusprig ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für den Chicorée:

Chicorée waschen, trockentupfen, halbieren, den Strunk herausschneiden und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Zucker mit Butter karamellisieren und den Chicorée dazugeben. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen, Kalbsfond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt hinzufügen und den Chicorée ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze gar schmoren. Fond etwas reduzieren und mit Stärke binden.

Die Kalbsleber mit dem geschmorten Chicorée, den karamellisierten Äpfeln und dem Püree auf Tellern anrichten und mit den knusprigen Curry-Zwiebeln bestreut servieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2020

Kalb

Kalb-Geschnetzeltes

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

140 g Tafelspitz 10 ml Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Champignons 2 Schalotten 100 ml Sahne
10 g Butter 20 ml Kalbsjus 30 ml Rotwein
Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln Butter, Salz

Für die Garnitur:

1 Korb Kresse 50 g Perlzwiebeln

Für das Geschnetzelte:

Das Kalbsfleisch in nicht zu dünne Streifen schneiden. Das Öl in Pfanne stark erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Fleisch in Servierschüssel warm stellen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Champignons vierteln. Wer möchte, kann einige Pilze tournieren, in dem man die Haut einritzt bzw zurech schneidet. In der Fleischpfanne Butter schmelzen lassen, die Schalotten und Champignonviertel dazugeben. Alles kurz andünsten, mit Rotwein ablöschen, Jus und Sahne dazugeben. Einmal kurz aufkochen, eventuell etwas binden. Sauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tournierte Chamignons mit in die Sauce geben.

Fleisch nun zur Sauce geben.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Nach dem Abgießen gegebenenfalls nach Belieben in Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Perlzwiebel und Kresse als Garnitur verwenden.

Geschnetzeltes in tiefe Teller anrichten, Kartoffeln daneben geben und mit Perlzwiebeln und Kresse garniert servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2022

Kalb-Hüfte, Kapern-Soße, Kartoffel-Plätzchen, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für die Kalbshüfte:

400 g Kalbshüfte Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Zitrone	1 EL Kapern
60 g Butter	300 g Sahne	50 ml Weißwein
300 ml heller Kalbsfond	60 g Mehl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Plätzchen:

250 g Kartoffeln	50 g Speckwürfel	50 g Zwiebel
2 Eier	2 Zw. Blattpetersilie	1 Muskatnuss
Speisestärke	Öl	Salz

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi	1 Limette	50 g Sahne
½ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	50 g Butter
Salz	Eiswasser	

Für die Espuma:

20 g Meerrettich	175 g Sahne	100 ml Rote-Bete-Saft
1 Blatt Gelatine	4 g Zucker	4 g Salz
1 Msp. Zitronenpfeffer		

Für die Kalbshüfte:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kalbshüfte waschen, trockentupfen, parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter in der Fleischpfanne anschwitzen. Mehl drüberstreuen, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Einige Minuten kochen lassen und die Kapern hinzufügen. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und von einer Hälfte die Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb und mit einem Stück Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Plätzchen:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser garkochen.

Ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.

Zwiebel abziehen und würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln in Öl anschwitzen, dann zusammen mit den Eiern und 2 EL Petersilie unter die Kartoffelmasse mischen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Das Ganze mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse zu Rollen formen und in Taler schneiden. In Stärke wenden und in heißem Öl goldgelb ausbacken.

Für das Gemüse:

Kohlrabi schälen, Strunk entfernen und in kleine Rauten schneiden.

Rauten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohlrabi-Rauten dazugeben und mit etwas Sahne cremig kochen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Gemüse mit 1 EL Schnittlauch, Muskat, Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Für die Espuma:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rote-Bete-Saft mit Zitronenpfeffer, Meerrettich, Salz und Zucker vermischen.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen. Sahne unterrühren und die Masse in eine Espuma-Flasche füllen. Zwei Kapseln einsetzen und kräftig schütteln. Bis zum servieren kühl stellen.

Die Kalbshälfte aufschneiden und mit Kapernsauce, Kartoffelplätzchen und Kohlrabi-Gemüse anrichten. Mit der Rote-Bete-Espuma garnieren und auf Tellern servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2020

Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Oliven-Püree und Peperonata

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts, à 160 g	2 Sch. Parmaschinken	20 g halbgetr. Kirschtomaten
50 g Büffel-Mozzarella	1 Msp. zerdrück. Knoblauch	2 Sabeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

300 g Frühkartoffeln	80 g gesalzene Butter	100 ml Vollmilch
1 El schwarze Oliventapenade	Salz	

Für die Peperonata:

2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	1 EL weißer Balsamicoessig
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kalbskotelett:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

In die Kalbskotelette je eine Tasche schneiden. Mozzarella, Schinken und getrocknete Tomaten fein würfeln. Salbei fein schneiden. Knoblauch abziehen, eine Msp. davon abschneiden und fein zerdrücken. Salbei, Knoblauch und Schinken mit Mozzarella und Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kotelette füllen. Die Öffnung mit je einem Zahnstocher verschließen. Kotelette salzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backofen weiter rosa garen. Etwas ruhen lassen und zum Anrichten halbieren.

Für das Püree:

Kartoffeln waschen und ungeschält in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser ca. 2 cm über den Kartoffeln bedecken und salzen. Zugedeckt zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten sanft kochen lassen. Garprobe machen, die Kartoffeln abgießen und schälen. Durch eine Presse drücken. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die eiskalte Butter in Würfel schneiden, nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren. Die heiße Milch ebenfalls nach und nach untermischen. Die Tapenade dazugeben und abschmecken.

Für die Peperonata:

Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Paprikaschoten vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Minuten grillen bis die Haut dunkelbraune Blasen wirft. Paprika herausnehmen, die Haut abziehen und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Thymian zupfen und klein schneiden. Parika mit Balsamico, Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2022

Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

500 g Kalbsrücken	300 g Semmelbrösel	2 Eier
50 g geschlagene Sahne	200 g Mehl	500 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Limette	1 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig	½ Bund Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Limette

Für das Schnitzel:

Den Kalbsrücken waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben portionieren. Scheiben zwischen zwei Folien legen und mit einem Plattierisen oder schweren Topf flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit geschlagener Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln aufbauen. Kalbsscheiben in der gleichen Reihenfolge panieren.

Die Schnitzel in reichlich heißem Fett auf jeder Seite etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken, dabei kreisende Schwenkbewegungen mit der Pfanne machen. Das Schnitzel ist perfekt, wenn die Panade blasen wirft und souffliert. Kurz vor dem Servieren die Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen. Durch einen Spiralschneider drehen und Gurken- Spiralen in einer Schüssel gut salzen und vermengen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Spitzen feinhacken. Schalotte, Dill, etwas Zucker, Salz und Pfeffer zur Gurke geben und gut vermengen. Öl und Essig ebenfalls dazugeben.

Für die Garnitur:

Limette dekorativ aufschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2020

Lamm

Lamm-Rücken mit Schafsmilch-Gnocchi und Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

800 g Lammrücken	500 g Lammkarree	400 ml Lammfond
200 ml Rotwein	2 EL Olivenöl	4 Zweige Thymian
Butter	kalte Butter	Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

1 kg halbfestk. Kartoffeln	300 g Fetakäse	50 g Parmesan
1 Vollei	1 Eigelb	200 g Mehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Tomatensugo:

500 g reife Kirschtomaten	2 Orangen	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 kleine Knolle Ingwer	150 ml Tomatensaft
1 EL weißer Balsamicoessig	30 g brauner Zucker	1 Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	

Für die Oliventapenade:

100 g Kalamata-Oliven	2 Anchovi Filets	2 EL Jordan-Olivenöl
-----------------------	------------------	----------------------

Für die Garnitur:

8 Kirschtomaten	1 Scheibe Roggenbrot	Olivenöl
-----------------	----------------------	----------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten kräftig in Olivenöl anbraten. Wenn das Fleisch goldbraun ist, aus der Pfanne heben. Lammrücken mit Butterflocken belegen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne mit frischem Thymian auslegen und darauf das Fleisch geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad im Ofen garen.

Lammkarrees waschen, trockentupfen, in die Pfanne geben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Dann mit Fond auffüllen und etwas einköcheln lassen, zum Ende mit zwei Esslöffel kalter Butter montieren und ggf. mit etwas Stärke abbinden.

Für die Gnocchi:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Kartoffeln waschen, schälen und weichkochen. Mit einem Kartoffelstampfer oder besser noch Kartoffelpresse die Kartoffeln zerdrücken und abkühlen lassen. Kartoffelmasse mit dem Ei, Eigelb, Mehl, Muskat und 1 Prise Salz verrühren und zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken und die Gnocchi bei schwacher Hitze für etwa 5 Minuten im Wasser ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig.

Feta erwärmen und die fertig gegarten Gnocchi 5 Minuten vor dem Anrichten darin schwenken. Parmesan reiben und zu den Gnocchi geben.

Manchmal lesen Sie auf der Kartoffelpackung Nach der Ernte behandelt. Davon sollten Sie die Finger lassen, denn dann wurden die Kartoffeln für die Einlagerung mit einem Anti-Faulmittel behandelt.

Für den Tomatensugo:

Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, dann die Schalotten, Ingwer und Knoblauch abziehen und alles in sehr feine Würfel schneiden.

Schalotten, Ingwer und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Nun

mit braunem Zucker kurz karamellisieren. Mit Tomatensaft ablöschen. Danach die Tomatenhälften hinzugeben, die Pfanne mit Pergamentpapier bedecken und ca. 15 Minuten in den Backofen schieben. Orangen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Nach der Garzeit die Tomatenmischung leicht zerstoßen und mit Essig, Olivenöl, Salz und Orangenabrieb abschmecken. Zum Schluss das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken und zusammen hinzugeben und vermengen.

Für die Oliventapenade:

Oliven und Anchovi-Filets klein schneiden und mit Olivenöl vermengen.

Für die Garnitur:

Kirschtomaten blanchieren, enthäuten und in Olivenöl schwenken.

Brotscheibe in einer Pfanne mit Olivenöl rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

kuechenschlacht.zdf.de

Nelson Müller am 02. April 2020

Tramezzini vom Eifel-Lamm mit Zwiebel-Marmelade, Salat

Für zwei Personen

Für die Marmelade:

2 rote Zwiebeln	50 g Zucker	50 ml roter Portwein
100 ml Rotwein	2 EL Himbeeressig	150 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt	Salz	

Für die Tramezzini:

4 Lammfilets à 100 g	100 g eisgekühltes Putenfleisch	4 Scheiben Tramezzinibrot
100 ml Sahne	Muskat	Salz, Pfeffer

Für den Bauernsalat:

1 Tomate	1 rote Paprikaschote	1 orangef. Paprikaschoten
1 Gurke	50 g grüne Bohnen	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	25 g Fetakäse	25 ml Rotweinesssig
50 ml Sonnenblumenöl	25 ml Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Marmelade:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Zwiebelwürfel dazugeben.

Mit Portwein, Rotwein und Himbeeressig ablöschen. Gemüsefond, Lorbeer und 1 Prise Salz dazugeben. Die Zwiebel etwa eine halbe Stunde weich garen, bis der Sud fast vollständig eingekocht ist.

Anschließend den Lorbeer aus der Marmelade entfernen und die Zwiebeln abkühlen lassen.

Für die Tramezzini vom Lamm:

Die Lammfilets putzen, würzen und kurz von allen Seiten anbraten.

Putenfleisch würfeln, salzen und anschließend mit der Sahne und den Kräutern kutttern (funktioniert gut in einem kleinen Haushaltsmixer).

Die Farce durch ein Sieb streichen und gleichmäßig auf den dünn geschnittenen Tramezzini aufstreichen.

Lammfilets darauf geben und einrollen. Die fertigen Rollen anschließend zur Formgebung und zur Stabilität kurz in Alufolie ein- und wieder ausrollen. Die Lammrollen 2 Minuten bei 180 Grad frittieren oder gleichmäßig anbraten und 4-7 weitere Minuten im Ofen bei 150 Grad Umluft garen. Zum Servieren schräg anschneiden.

Für den Bauernsalat:

Das Gemüse waschen. Tomate achteln und den Stielansatz entfernen.

Paprika halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Rauten schneiden.

Gurke schälen und in Würfel schneiden. Bohnen putzen, halbieren, in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Fetakäse würfeln, mit dem Gemüse mischen und mit Knoblauch, Essig und Sonnenblumen- und Olivenöl mischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Bauernsalat auf Teller oder Schüsseln verteilen und mit dem Tramezzini servieren. Die Zwiebelmarmelade dazu reichen. kuechenschlacht.zdf.de

Nelson Müller am 19. März 2021

Meer

Garnelen-Tatar mit Kohlrabi-Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für das Garnelentatar:

4 Carabineros	$\frac{1}{2}$ Limette	1 EL Schnittlauch
1 Msp. Chiliflocken	2 EL Oliven-Limonenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Kohlrabi-Apfel-Salat:

1 Kohlrabi, ca. 200 g	1 Apfel, Cox Orange	1 Limette
2 EL Crème-fraîche	1 TL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 g Walnusskerne	Zorri-Kresse
-------------------	--------------

Für das Garnelentatar:

Die Garnelen vollständig pulen und Darm entfernen. Garnelenfleisch zu Tatar schneiden (mehr schneiden, weniger hacken, sonst könnte das Tartar schmierig werden).

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Garnelenfleisch mit Limettenzeste, Chiliflocken, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tatar vor dem Servieren erneut abschmecken und Limettensaft und Schnittlauch dazugeben.

Für den Kohlrabi-Apfel-Salat:

Kohlrabi schälen und auf einem Spiralschneider in feine Streifen schneiden.

Limette halbieren und 1 EL Saft auspressen. Aus der Crème fraîche, Limettensaft, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und Kohlrabi darin marinieren. Kohlrabi-Fäden mit einer dünnen Pinzette zu kleinen Bündeln aufdrehen. Apfel halbieren und entkernen. In hauchdünne Scheiben schneiden und in kleine Kreise austechen.

Für die Garnitur:

Garnelentatar und Kohlrabi auf einem Teller anrichten. Mit Apfelscheiben, gehackten Walnüssen und Zorri Kresse garnieren.

Nelson Müller am 28. Oktober 2022

Jakobsmuschel 'Camino de Santiago'

Für zwei Personen

Für den Dashi-Sud:

1 L Wasser	20 g Bonitoflocken	1 Stück Kombu, etwa 10 g
2 getrocknete Shiitake		

Für den Sud:

Dashi von oben	1 Limette, Saft	Tamari Sojasauce
Salz	Pfeffer	

Für die Muscheln:

2 Jakobsmuscheln mit Schale

Für die Orangen-Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Orange, Saft	2 Eier	1 TL Dijonsenf
1 TL Srirachasauce	Chiliflocken	Zucker
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Pfifferlingsalat:

160 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte	10 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für den Zitruskaviar:

100 ml Flüssigkeit	gelbe Lebensmittelfarbe	3 g Agar Agar
200 ml Rapsöl		

Für den Chicorée:

100 g Chicorée	1 Limette, Saft	10 g Butter
weißer Balsamessig	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Lachskaviar	Knoblauchblüten	Tahoon Kresse
Trockeneis	Muschelschalen	Steine

Für den Dashi-Sud:

Kombu zunächst mit einer Küchenschere kleinschneiden. Getrocknete Shiitake ebenfalls kleinschneiden. Beides in einen großen Kochtopf geben und mit dem Wasser übergießen. Nun alles auf mittlerer Stufe langsam zum Kochen bringen. Sobald der Sud sprudelnd kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen. Pilze und Kombu entfernen. Bonitoflocken in den Sud gegeben. Mit den Bonitoflocken versehen, muss das Dashi bzw.

der Sud erneut aufkochen. Sobald es wieder sprudelnd kocht, von der Herdplatte ziehen und den Sud noch eine Weile auskühlen lassen.

Anschließend Dashi durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen.

Für den Sud Dashi mit etwas Limettensaft, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Muscheln:

Jakobsmuschelfleisch aus der Schale lösen und säubern. Corail entfernen. Jede Muschel in drei Scheiben schneiden.

Für die Orangen-Chili-Mayonnaise:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes, schmales Gefäß geben. Mit einem Pürierstab gut mixen und das Öl nach und nach dazugeben bis eine feste Mayonnaise entstanden ist.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pfifferlingsalat:

Schalotte abziehen und feinhacken. Pfifferlinge putzen und mit den Schalotten in der Butter kurz anschwitzen. Salzen und pfeffern und den feingeschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Für den Zitruskaviar:

Die Flüssigkeit besteht aus Wasser, Limettensaft, Yuzu, Salz, Zucker.

Flüssigkeiten mischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Mit dem Agar Agar verrühren und einmal aufkochen. In eine kleine Spritzflasche füllen und in das Ölbad tropfen lassen, in der die Perlen gelieren können.

Für den Chicorée:

Chicorée in feine Würfel schneiden und in der Butter kurz anbraten. Mit etwas Essig und Limettensaft ablöschen und kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Einen großen Glasbehälter mit Steinen und Muscheln befüllen.

Trockeneis für den Raucheffect hineingeben.

Das Gericht in halben Muschelschalen anrichten, Lachskaviar dazugeben, mit Kresse garnieren, auf die Steine im Glasbehälter setzen und servieren.

Nelson Müller am 28. Dezember 2023

Kohlrabi-Garnelen-Strudel mit Krustentier-Soße

Für zwei Personen

Für den Strudel:

3 Carabineros, (Kopf, Schale)	2 kleine Kohlrabi	2 Schalotten
2 TK-Strudelblätter	1 Ei	150 ml Sahne
50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	5 g weißen Sesam
5 g schwarzen Sesam	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	50 g Schalotten
1 Limette	200 ml Sahne, 33%	2 cl Cognac
15 cl Weißwein	1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Strudel:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kohlrabi schälen und in 2 mm dicke Stifte schneiden. Schalotten abziehen und in fein Würfeln. Beides in einer hohen Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Sahne auffüllen und Kohlrabi darin garen lassen. Sahne sollte fast vollständig reduziert sein. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Ringe schneiden und zum Kohlrabi geben. Zum Auskühlen, Kohlrabi auf ein Blech geben.

Carabineros auslösen und den Darm entfernen. Kopf und restliche Karkassen für die Sauce beiseitelegen. Schwanzfleisch an der Unterseite ein wenig einschneiden damit man sie nachher gerade in den Strudel legen kann. Restliche Butter zerlassen und Strudelblätter damit bestreichen und übereinanderlegen. Kohlrabistifte auflegen. Geschälte Carabineros mittig auflegen. Strudelteig von den Seiten her einschlagen und die umgeklappten Ränder mit Eigelb bestreichen. Dann fest einrollen, mit Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen und 15 Minuten backen.

Für die Sauce:

Köpfe und Schalen der Carabineros etwas zerkleinern und in Olivenöl anbraten. Gemüse waschen, bei Bedarf schälen, und in feine Streifen schneiden. Zu den Karkassen geben und ebenfalls anschwitzen. Tomate waschen, vierteln und in den Topf geben. Alles mit Tomatenmark tomatisieren und kurz anrösten. Durchrühren und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Mit Sahne auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen.

Limette auspressen. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 28. Oktober 2022

Spaghetti frutti di mare

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	2 Jakobsmuscheln	2 Riesengarnelen
200 g Steinbuttfilet	250 g Spinat	200 g Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Chili	1 TL Parmesan
100 ml Weißwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Nudelwasser aufbewahren. Jakobsmuscheln in Wasser einlegen, danach von Muskeln befreien und auf Küchenpapier trocken legen. Garnelen schälen, entdarmen, waschen und trocknen.

Olivenöl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Die Haut vom Steinbutt entfernen und den Fisch in Stücke schneiden. Steinbutt zusammen mit Garnelen und Jakobsmuscheln in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwischendurch wenden. Steinbutt als erstes aus der Pfanne nehmen. Danach die Jakobsmuscheln und Garnelen ebenfalls herausnehmen.

Eine Pfanne mit viel Olivenöl erhitzen. Kirschtomaten halbieren und mit frisch gehackter Chili dazugeben. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und hinzufügen. Tomaten leicht andrücken, so dass der Saft austritt. Wenn der Knoblauch kurz vor dem Verbrennen ist, mit Weißwein ablöschen.

Gekochte Spaghetti mit etwas Olivenöl verrühren und in den entstandenen Sud hineingeben. Das übriggebliebene Nudelwasser dazugeben. Durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Parmesan über die Spaghetti reiben und zum Schluss die Meeresfrüchte und den Fisch hinzugeben. Alles gut durchschwenken und zum Schluss den Spinat dazugeben, so dass er leicht zerfällt.

Nelson Müller am 21. Juli 2023

Sylter Landei-Omelett mit Krabben und Schwarzbrot

Für zwei Personen

Für das Omelett:

4 Bio-Eier 50 ml Sahne 1 EL Butter
Salz

Für die Krabben:

120 g Nordseekrabben 1 Schalotte 1 Zitrone
1 TL weißer Balsamico 2 EL Olivenöl ½ Bund Schnittlauch
Salz Pfeffer

Für das Schwarzbrot:

2 Scheiben Schwarzbrot 3 EL Olivenöl 3 EL neutrales Öl

Für die Garnitur:

2 Radieschen 80 g Wildkräuter Eiswasser

Die Eier mit der Sahne verquirlen. Mit Salz würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit einem Küchenhelfer vorsichtig aufrollen.

Für die Krabben:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Nordseekrabben mit den Schalottenwürfeln und dem Schnittlauch vermengen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine schnelle Marinade herstellen, zu den Krabben geben und gut vermischen. Balsamico erst kurz vor dem Servieren dazugeben.

Für das Schwarzbrot:

Olivenöl und neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten darin rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Radieschen hobeln und in Eiswasser geben. Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Servieren das Brot mit Radieschen und Wildkräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 04. Mai 2020

Tempura-Garnelen mit Orangen-Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

10 Garnelen, à 25 g	1 Ei	250 ml Mineralwasser, kalt
100 g Mehl	100 g Speisestärke	1 TL Salz
Pflanzenöl	Salz	

Für die Würzsauce:

50 ml Coco Aminos Würzsauce	1 Vanilleschote	1 Limetten, davon Saft
1 TL Stärke		

Für die Mayonnaise:

1 Orange, Saft, Abrieb	½ rote Chili	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1TL mittelscharfer Senf	150 ml Olivenöl
Salz		

Für die Garnelen im Tempurateig:

Das Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen.

Mehl und Speisestärke in eine weite Schüssel sieben. Salz untermischen.

Mineralwasser und Ei mit einem Schneebesen verquirlen. Verquirltes Ei nach und nach in die Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen verrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Wenn möglich 30 Minuten kaltstellen, dann nochmals glatt rühren.

Garnelen waschen und mit einem scharfen Messer auf der Bauchseite fünfmal quer einschneiden. Umdrehen, mit leichtem Druck geradeziehen (verhindert das Krümmen beim Frittieren) und trocken tupfen. Auf einen Holzspieß aufspießen. Etwas Mehl in eine Schale geben. Garnelen nacheinander in Mehl wenden und durch den Tempura-Teig ziehen. Im heißen Öl 2-3 Minuten ausbacken, bis der Teig goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Würzsauce:

Sauce in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Limette auspressen und zusammen mit Vanillemark in Sauce einrühren. Mit etwas Stärke leicht binden bis sie zähflüssig vom Löffel fließt.

Für die Orangen-Chili-Mayonnaise:

Chili waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Eier in einen Messbecher geben und mit Salz, Senf, Chili und einem Drittel vom Öl verrühren. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale einer Hälfte fein abreiben. Abrieb mit in den Becher geben. Mit einem Pürierstab aufmixen. Restliches Öl langsam einfließen lassen bis alles zu einer Mayonnaise emulgiert. Orangenhälfte auspressen und Saft unter Mayonnaise rühren.

Nelson Müller am 29. Juni 2023

Rind

Gegrilltes Onglet, Kartoffel-Pfifferling-Salat, Espuma

Für zwei Personen

Für das Onglet:

400 g Onglet (Nierenzapfen) Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Weißwein-Reduktion:

1 Schalotte 125 ml trockener Weißwein 2 EL heller Essig
2 Zweige Estragon 1 Lorbeerblatt 1 TL schwarze Pfefferkörner

Für den Béarnaise-Espuma:

1 Zitrone, davon Saft 255 g Butterschmalz 3 pasteurisierte Eigelbe
30 ml Gemüsefond 1 EL Senf 100 g Zitronenfaser
10 g Salz Pfeffer

Für den Salat:

200 g kl. festk. Kartoffeln 300 g Pfifferlinge 4 Stangen Staudensellerie
100 g Kirschtomaten 3 Schalotten 50 ml Gemüsefond
5 Halme Schnittlauch 40 ml Rapsöl 10 ml heller Balsamessig
Salz Pfeffer

Für das Onglet: Den Grill auf 250 Grad vorheizen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Wasser in einem Topf auf 65 Grad erhitzen, um die Espumafflasche warmzuhalten.

Fleisch gut abwaschen und trockentupfen. Parieren und von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Bei Bedarf mit einem scharfen Messer entlang der Mittelsehne durchtrennen und Bindegewebe entfernen. Grill mit ein wenig Öl einfetten. Onglet bei 250 Grad direkt auf den Grill legen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend Fleisch vom Grill nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 54 Grad bringen. Dann außerhalb des Ofens ruhen lassen bis zum Servieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Weißwein-Reduktion: Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten-Scheiben in einem Topf mit Weißwein, Essig, Estragon, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen und reduzieren lassen. Kurz vor der Verwendung durch ein Sieb passieren und auffangen.

Für den Béarnaise-Espuma: Butterschmalz in einem Topf schmelzen lassen. Eigelb mit 10 ml der warmen Weißweinreduktion schaumig schlagen. Etwas Senf einrühren.

Langsam durch das Zugabe des flüssigen Butterschmalzes - über einem Wasserbad oder in einem Topf bei niedriger Hitze aufschlagen bis die Sauce emulgiert. Zitronenfaser unterrühren und bei Bedarf Fond für die Konsistenz hineingeben. Zitronensaft bei Bedarf als Säure dazugeben. In die Espumafflasche füllen, 2 Sahnepkapseln einfüllen und gut schütteln. Im Wasserbad bis zur Verwendung aufwärmen.

Für den Kartoffel-Pfifferling-Salat: Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser garen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Aus Fond, 20 ml Öl, Balsamessig, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und Kartoffeln darin marinieren.

Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Pfifferlinge in einer Pfanne mit restlichem Öl anschwitzen. Schalotten hinzugeben. Sellerie waschen, Enden entfernen und Fäden abziehen.

Grün zur Dekoration beiseitelegen. Sellerie in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Tomaten waschen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Tomaten und Pfifferlinge vorsichtig unter die Kartoffeln heben und vermengen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Nelson Müller am 30. Juni 2023

Labskaus

Für zwei Personen

Für den Labskaus:

600 g gepökelte Rinderbrust	100 g Corned Beef	2 Rollmöpfe
375 g mehligk. Kartoffeln	1 vorgekochte Rote Bete	$\frac{1}{4}$ kleiner Knollensellerie
100 g Karotten	$\frac{1}{2}$ Lauchstange	1 Lorbeerblatt
1 TL Senfsamen	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Matjestatar:

1 Matjesfilet	5 Cornichons
---------------	--------------

Für die Rote Bete:

1 vorgegarte Rote Bete	10 ml Himbeeressig	10 ml Walnussöl
20 ml Rapsöl	Salz	

Für die Wachtel-Spiegeleier:

4 Wachteleier	Butter	Dil, Blüte
---------------	--------	------------

Für den Labskaus:

In der Vorbereitung Rinderbrust in große Stücke schneiden. Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob schneiden. Rinderbrust, Kartoffeln und Gemüse in einem großen Topf mit Salzwasser bedecken.

Gewürzsäckchen aus Lorbeerblatt, Senfsamen und Pfefferkörner dazugeben. Alles zusammen aufkochen und das Fleisch bei mittlerer Hitze etwa 30-45 Minuten garen, bis es beim Einstechen mit einem spitzen Messer ganz leicht wieder heruntergleitet.

Gekochte Kartoffeln nun zerkleinern. Vorgekochte Rote Bete kleiner schneiden und mit Kartoffeln in den Fleischwolf geben. Rollmops und Corned Beef so klein schneiden, dass alles im Fleischwolf gut verarbeitet werden kann. Gepökelte Rinderbrust aus dem Kochtopf nehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls in den Fleischwolf geben und die ganze Masse auffangen und verrühren. Um die richtige Konsistenz zu erhalten, die Masse wie ein klassisches Kartoffelpüree auf dem Herd aufsetzen. Butter zugeben und einrühren. Labskaus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Matjestatar:

Matjes kleinschneiden und mit klein gehackten Cornichons vermengen.

Für die Rote Bete:

Rote Bete klein schneiden und mit Himbeeressig, Walnussöl und Rapsöl marinieren. Mit Salz bestreuen.

Für die Wachtel-Spiegeleier:

Butter in einer Pfanne erhitzen und Wachteleier darin bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten. Labskaus auf Tellern anrichten, marinierte Rote Bete Stücke darauf geben. Mit Dill garnieren. Matjestatar daneben im Ring anrichten und das Wachtel-Spiegelei darauf geben. Mit Blüten garnieren und servieren.

Nelson Müller am 20. Juli 2023

Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Leberkäs:

200 g mageres Rindfleisch	200 g Schweinefleisch	100 g Speck (ohne Schwarte)
1 mittelgroße Zwiebel	125 g gefrorenes Wasser	2 Zweige Majoran
1 Schuss Sahne	Butter	1 TL weißer Pfeffer
1 TL Salz		

Für die Spiegeleier:

4 Eier	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
--------	-------------	---------------

Für die Bratkartoffeln:

400 g vorgeg. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ große Zwiebel	50 g durchwachs. Räucherspeck
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL neutrales Öl	

Für den Leberkäs:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das gesamte Fleisch vor der Verarbeitung gut kühlen.

Anschließend in grobe Stücke schneiden und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Den Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen und locker unter das Fleischbrät mischen. Zwiebel schälen, reiben und mit Majoran ebenfalls durch den Fleischwolf unter das Brät mischen. Nun alles mit einem Schaber in einen Mixer geben und unter Beigabe von Salz und Pfeffer, sowie dem Wasser (in Form von Eis) glattrühren. Gegebenenfalls etwas Sahne hinzufügen.

Zum Backen zwei kleine Kastenformen mit Butter ausfetten und das Brät hineinfüllen. Die Oberfläche glattstreichen und mit dem Messer eine Rautenform einritzen (ca. 5 mm tief). Anschließend den Leberkäse in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene geben und etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.

In der Sendung wird ein Münchner Leberkäs zubereitet. Der Unterschied zu einem anderen Leberkäs ist, dass der Münchner Leberkäs keine Leber enthalten muss. Bei anderem Leberkäs hingegen muss per Gesetz sogar mindestens 5%

Für die Spiegeleier:

Eine antihafende Pfanne oder Eisenpfanne mit der Butter erhitzen, die Eier aufschlagen und zu Spiegeleiern stocken lassen. Je nach Geschmack würzen.

Für die Bratkartoffeln:

Die vorgegarten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln.

Den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden.

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen.

Die Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten anschwitzen.

Das Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei starker Hitze rundherum goldgelb braten.

Zwiebeln und Speck dazugeben und Schnittlauch am Ende untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 07. Oktober 2021

Rinder-Hüfte mit Grünkohl und Schwarzbier-Jus

Für zwei Personen

Für den Grünkohl:

250 g Grünkohl	250 g Wirsing	1 Schalotte
2 EL Olivenöl	1 EL kalte Butter	Muskatnuss
Chilisalز		

Für das Fleisch und die Jus:

2 Irisch Herford Hüftsteaks	100 ml Schwarzbier	250 ml Jus
50 g Butter	Öl	Meersalz

Für den Grünkohl:

Den Grünkohl von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen zupfen. Die Wirsingblätter von den Blattrippen schneiden und in 1,5 cm große Blätter schneiden. Beides etwa 4-5 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und überschüssiges Wasser ausdrücken.

Schalotte abziehen und in einem kleinen Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Vor dem Anrichten Grünkohl und Wirsing zu den Schalotten geben. Zum Schluss mit Chilisalز und etwas Muskatnuss würzen und nach Belieben die Butter unterrühren.

Für das Fleisch und die Jus:

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten etwa 2 Min. scharf anbraten und im Anschluss für ca. 5 min in den Ofen schieben.

Die Pfanne degraissieren und mit Bier und der Jus ablöschen.

Etwas reduzieren lassen und mit der Butter die Sauce abbinden.

Das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Grünkohl und Wirsing auf Teller mittig anrichten. Das Fleisch aufschneiden, danebengeben, mit Meersalz bestreuen und mit Schwarzbierjus garniert servieren.

Nelson Müller am 17. März 2021

Rosa gebratene Roulade vom Angus-Rind, Mairüben-Gulasch

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Steak vom Angus Rinderrücken

Für die Farce:

60 g Putenbrust

4 Sch. Parmaschinken

60 ml Sahne

5 Zweige glatte Petersilie

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

Öl

Salz

Pfeffer

3 Eiswürfel

Für das Mairüben-Gulasch:

200 g Mairüben

100 g Kartoffeln

1 Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Butter

1 EL Tomatenmark

150 ml Gemüfefond

2 EL Maisstärke

1 EL glatte Petersilie

10 g edelsüßes Paprikapulver

1 TL Kümmel

1 Prise brauner Zucker

1 Prise Cayennepfeffer

50 ml Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Crème-fraîche

1 Zitrone, davon Abrieb

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Steak zwischen zwei Vakuumentüten 10 mm dick plattieren.

Für die Farce:

Putenbrust in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Petersilie und den Eiswürfeln in einen Multi-Zerkleinerer geben. Alles gut mixen und die Sahne nach und nach dazugeben.

Farce auf das plattierte Fleisch streichen, den Parmaschinken auflegen und zu einer Roulade rollen. Mit einem Bindfaden fixieren.

Roulade mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl mit Rosmarin und Thymian von allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 70 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und Bindfaden entfernen.

Für das Mairüben-Gulasch:

Mairüben und Kartoffeln schälen. Beide in 5 mm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Das Gemüse in Öl und Butter anschwitzen, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und dunkelbraun anbraten. Mit Gemüfefond ablöschen, die Gewürze dazugeben und gar schmoren.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Petersilie fein hacken.

Mairübchengulasch mit angerührter Stärke leicht binden.

Frühlingszwiebel und die Petersilie dazugeben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Crème fraîche und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Roulade in Scheiben schneiden und auf dem Gulasch anrichten. Mit einer Nocke Crème fraîche und abgeriebener Zitronenschale garnieren und servieren.

Nelson Müller am 26. Mai 2023

Rostbraten mit Rotweinjus, Spätzle und Mandel-Brokkoli

Für zwei Personen

Für den Rostbraten:	400 g Rinderhüfte	4 EL mittelscharfer Senf
1 EL Butterschmalz	Pfeffer	
Für die Rotweinjus:	200 ml Kalbsfond	150 ml Rotwein
30 g Mehl	Salz	Pfeffer
Für die Spätzle:	250 g Weizenmehl	3 Eier, Größe M
2 Prisen Salz	Salz	weißer Pfeffer
Für den Mandel-Brokkoli:	500 g Brokkoli	2 EL Mandelblättchen
2 EL Butter	Salz	
Für die Garnitur:	1 große Zwiebel	1 EL Butterschmalz
Meh, Salz		

Für den Rostbraten: Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderhüfte von Fett und Sehnen befreien und in 2 Portionsstücke schneiden. Jeweils mit Senf einreiben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fleischstücke darin von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann mit Pfeffer würzen und im heißen Ofen 20-25 Minuten garen.

Für die Rotweinjus: Mehl in die zuvor benutzte Fleisch-Pfanne sieben und kurz anrösten. Mit 50 ml Rotwein ablöschen und den Wein einkochen lassen. Restlichen Wein und den Kalbsfond in 2 Portionen angießen und jeweils einkochen lassen. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jus wird besonders schmackhaft, wenn man ihr die Zeit gibt möglichst lange zu reduzieren. Hierzu immer wieder mit Fond angießen.

Für die Spätzle: Mehl mit zwei Prisen Salz, Eiern und 100 ml lauwarmem Wasser in einer Rührschüssel so lange schlagen bis Luftblasen entstehen. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Er sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen. Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette, mit einer Bewegung von oben nach unten, lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Spätzle ziehen lassen und die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und warm halten. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Mit Butter, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Mandel-Brokkoli: Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 45 Minuten blanchieren. Röschen abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Brokkoli dazugeben und alles gut durchschwenken, dabei den Brokkoli noch einmal erhitzen.

Für die Garnitur: Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und leicht knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2022

Steak tartare mit Röstbrot und gebackenem Eigelb

Für zwei Personen

Für das Steak Tatar:

300 g Angus Rinderrücken	2 Sardellenfilets	50 g Schalotten
20 g Kapern	20 g Cornichons	1 Ei
1 EL Dijonsenf	1 Spritzer Worcestersauce	2 EL Ketchup
1 Spritzer Tabasco	1 Spritzer Cognac	2 EL frische gehackte Petersilie
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für das Röstbrot:

3 Scheiben Sauerteigbrot	Olivenöl	Meersalz
--------------------------	----------	----------

Für die Eier:

2 Eier	100 g feines Panko Paniermehl	500 ml Sonnenblumenöl
--------	-------------------------------	-----------------------

Für die Garnitur:

2 vorgeg. Knollen Rote Bete	200 ml Crème-fraîche	1 TL mittelscharfer Senf
-----------------------------	----------------------	--------------------------

Für das Steak Tatar:

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Rindfleisch mit dem Messer in ganz kleine Würfel schneiden. Dann kühl stellen.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Cornichons, Kapern, Petersilie und Sardellen klein hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Alles zusammen mit den restlichen Zutaten zu dem Fleisch geben und vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Röstbrot:

Sauerteigbrot sehr dünn aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen und im Ofen bei 130 Grad ca. 20 Minuten goldbraun rösten. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Für die Eier:

Eier trennen und Eigelbe in das Paniermehl legen, mit Paniermehl bestreuen und in einer Fritteuse bei 180 Grad im heißem Fett frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Eigelbe am Besten schon 20 Minuten vor der Weiterverarbeitung ins Paniermehl legen und antrocknen lassen. So werden sie etwas fester und lassen sich einfacher weiterverarbeiten.

Für die Garnitur:

Crème fraîche in eine Spritztüte füllen und als Garnitur verwenden. Eine Rote Bete in feine Würfel schneiden und mit Senf mischen, die andere Knolle Rote Bete in dünne Scheiben. Die Rote-Bete-Würfel auf die Scheiben legen und zuklappen.

Das Steak tartare in einem Ring mittig auf Teller platzieren. Ei oben drauf legen, Ring entfernen, drei Punkte Crème fraîche um das tartare anrichten, Rote Bete Taschen und Röstbrot-Chips dazwischen platzieren und servieren.

Nelson Müller am 26. Mai 2023

Soßen

Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

Für die Meerrettichsauce:

2 Weißbrotsscheiben	20 g Meerrettichwurzel	1 Schalotte
1 Limette	20 g Butter	50 g Sahne-Meerrettich
50 ml Sahne	20 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen, Fond und Sahne dazugeben, einmal aufkochen und dann die Hitze wieder reduzieren.

Meerrettich schälen und reiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit dem geriebenen Meerrettich, Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Brot fein zerbröseln und die Sauce damit bis auf die gewünschte Dicke binden. Für eine feine Konsistenz durch ein Sieb passieren.

Nelson Müller am 25. Mai 2020

Sauce Rouille

1 rote Paprika	1 Chilischote	2 Pellkartoffeln
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 ml Olivenöl
1 Ei	1 Zitrone	0,1 g Safranfäden
Paprikapulver edelsüß	Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Paprika und Chili waschen, vierteln, entkernen, Stielansatz entfernen.

Paprika in Stücke schneiden, Chilischote würfeln. Kartoffeln pellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Ei trennen. Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Paprika und Chili dazugeben und anschmoren. Den Topfinhalt mit Eigelb, Pfeffer, Safran, Paprikapulver, Salz, Zitronensaft und -abrieb im Standmixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Sauce mixen. Das restliche Öl dabei langsam einfließen lassen. Pellkartoffeln pressen und anschließend für die Bindung unter die Sauce heben. Bei Bedarf für etwas mehr Bindung Semmelbrösel untermixen.

Nelson Müller am 19. März 2020

Suppen

Brennnessel-Suppe mit Lachs-Wan-Tan

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Bund Brennnessel	3 Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	200 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
500 ml Sahne	Pflanzenöl	Eiswasser
1 Prise Muskat	Salz	Pfeffer

Für die Wan-Tan:

6 Wan-Tan-Blätter	1 kleines Stück Lachsfilet	200 ml kalte Sahne
1 Ei	Salz	

Für die Suppe:

Küchenhandschuhe anziehen und Brennnesseln gründlich waschen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und fein würfeln.

In einem ausreichend großen Topf Wasser aufkochen und die Brennnesseln darin ganz kurz blanchieren. Das Wasser sollte kochen, wenn man die Brennnesseln dazu gibt und dann kann man es sofort vom Herd nehmen und die Brennnesseln auch schon wieder abgießen und in Eiswasser oder kalt Wasser abschrecken.

In einem Topf Öl erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln darin goldbraun anbraten, Knoblauch dazugeben und alles mit dem Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Ca.10 Minuten einkochen lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Ausgedrückte Brennnesseln dazugeben. Vom Herd nehmen die Sahne dazugeben und mit dem Pürierstab oder im Standmixer gut pürieren. Alles pürieren, bis die Brennnessel-Cremesuppe die gewünschte Konsistenz und Farbe hat. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Um die brennenden Härchen zu zerstören, kann man Brennnesseln auch mit einem Nudelholz überwalzen, Brennnesseln kurz in warmes Wasser legen und mit einem Tuch auswringen, mit einem Messer über die Pflanzenteile streifen oder Brennnesseln mixen.

Für die Wan-Tan:

Ei trennen. Wan-Tan-Blätter mit Eiweiß einstreichen. Lachsfilet kleinschneiden und in einem Multi-Zerkleinerer zusammen mit etwas Salz und kalter Sahne kurz mixen. Farce in die Mitte des Wan-Tan-Blatts geben und Teig zu einem Dreieck zuklappen. In einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und im tiefen Teller anrichten.

Nelson Müller am 25. Mai 2023

Geflügel-Eintopf mit Wan Tan, Pak Choi, Shiitake, Enoki

Für zwei Personen

Für den Fond:

500 ml Geflügelfond

Für die Ente:

1 Entenbrustfilet Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Wan Tans:

4 Wan Tan Blätter 50 g Entenbrustfilet 50 g Hähnchenbrustfilet

100 ml kalte Sahne 1 Ei Salz, Pfeffer

Für den Pak Choi: 1 Pak Choi

Für die Shiitake: 5 Shiitake Rapsöl, Salz

Für das Wachtelei: 4 Wachteleier

Für die Garnitur: 10 Enoki-Pilze

Für den Fond:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Geflügelfond in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Für die Ente:

Entenbrustfilet waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Fleisch gelegentlich mit Bratfett übergießen. Dann wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten.

Anschließend das Filet ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die Wan Tans:

Entenbrust- und Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Sahne in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer feinen Farce pürieren.

Ei aufschlagen und verquirlen. Wan Tan Blätter auslegen, mit Ei bestreichen und ca. 1 Teelöffel Farce mittig auf die Blätter geben. Wan Tans verschließen, in den Fond geben und garen.

Bei der Zubereitung einer Farce ist es wichtig, dass alle Zutaten sehr kalt sind, damit die Masse nicht gerinnt und gut bindet.

Für den Pak Choi:

Pak Choi putzen und vierteln. Mit zu dem Geflügelfond geben und darin garen.

Für das Wachtelei:

Wachteleier ca. 2:20 Minuten wachweich kochen, abschrecken, pellen und halbieren.

Für die Shiitake:

Shiitake Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Salz würzen.

Für das Wachtelei:

Enoki-Pilze putzen und den unteren Teil der Stiele abtrennen.

Ente, Wan Tans, Pak Choi, Shiitake, Enoki und Wachteleihälften in einen tiefen Teller geben, Fond angießen und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2020

Muskat-Kürbis-Suppe mit Hähnchen-Croustillant

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Muskatkürbis	1 Karotte	1 Stück Sellerie
1 Apfel (Cox Orange)	2 Schalotten	1 rote Chili
1 Limette	300 g Sahne	1 kleine Ingwerknolle
100 ml Weißwein	300 ml Geflügelfond	5 g Mumbai Curry
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Suppen-Einlage:

1 kleines Stück Muskatkürbis	1 Löffel Chicken-Chili-Paste	1 Sternanis
Butter	Weißer Balsamico	Zucker
Salz		

Für die Croustillants:

100 g Hähnchenbrust	4 Strudelteigblätter	1 Schuss Sahne
Öl	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

5 g geröstete Kürbiskerne	10 g Crème fraîche	2 ml Kürbiskernöl
Zucker		

Für die Suppe: Den Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, von Enden befreien und würfeln.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Chili halbieren, entkernen und in Ringe schneiden. Schalotten abziehen und Ingwer schälen. Beides in Würfel schneiden und mit Chili in Butter anschwitzen. Kürbis, Sellerie, Karotte und Apfel dazugeben und Currypulver darüber streuen und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles im Thermomix oder mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren.

Wenn man beim Kochen auf Alkohol verzichten möchte, kann man statt mit Weißwein natürlich auch mit Zitronensäure oder Essig arbeiten.

Für die Suppen-Einlage: Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Zucker in einem Topf Wasser ziehen lassen. Hitze erhöhen und Kürbis mit Balsamico ablöschen. Sternanis und Chicken-Chili-Paste hinzugeben. Mit Butter abschmecken.

Für die Croustillants: Strudelteig in dünne Streifen schneiden. Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und kurz ins Gefrierfach legen. In 0,5 cm Würfel schneiden und mit Sahne und Salz durch den groben Fleischwolf drehen.

Farce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von der Farce in die Strudelteig-Streifen einrollen und im Öl frittieren. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

Bevor man eine Farce macht, friert man das Fleisch ein, damit sich das Protein im Fleisch nicht trennt, denn durch das Mixen wird das Fleisch warm und immer wenn Wärme dazu kommt, läuft man Gefahr, dass sich die Struktur auflöst.

Für die Garnitur: Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und mit etwas Zucker karamellisieren. Kürbis-Einlage auf einen tiefen Teller geben. Mit der Kürbissuppe auffüllen. Mit einem Klecks Crème fraîche, den gerösteten Kürbiskernen und dem Kürbisöl garnieren. Mit je einem Croustillant servieren.

Nelson Müller am 05. November 2020

Radieschenblätter-Suppe

Für zwei Personen

Blätter von 3 Bund Radieschen	8 Radieschen	2 Schalotten
1 Scheibe Toastbrot	100 g kalte Butter	80 g Crème fraîche
500 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste	Blüten
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Blätter der Radieschen Blätter abschneiden, verlesen, waschen und mit Stielen kurz in kochendem Salzwasser einmal aufkochen.

Herausnehmen, sofort in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen oder ausdrücken und klein schneiden.

Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf in Olivenöl farblos anschwitzen. Fond dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Radieschen waschen und ohne Stiel- und Wurzelansatz in feinste Stifte schneiden oder hobeln und in Eiswasser legen. Das Toastbrot entrinden und in Form bringen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brot darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz ganz leicht würzen.

Die heiße Brühe mit den Schalotten in einen Mixer geben die Radieschenblätter dazugeben und sehr fein mixen. Zum Schluß die Suppe mit der kalten Butter binden. Durch ein Sieb zurück in den Topf passieren, noch einmal aufkochen und mit Wasabipaste, Salz und Pfeffer leicht scharf abschmecken.

Toastbrot in die Mitte der tiefen Teller geben, Crème fraîche darauf geben, mit Radieschen garnieren und Suppe angießen.

Nelson Müller am 09. Juni 2022

Ruhrpott-Eintopf

Für 4 Personen:

1/4 Knollensellerie	600 g Kartoffeln	2 Karotten
1 Stange Porree	1 Zwiebel	100 g TK-Erbesen
100 g Linsen	2 l Gemüsebrühe	Petersilie

optional:

Gemüse	Knacker	Bockwürste
Rapsöl		

Sellerie schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Linsen waschen und mit etwas Rapsöl, den Sellerie- und Zwiebelwürfeln im Topf anschwitzen. Gemüsebrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Karotten schälen und in schräge Stücke schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln, beides in den Topf geben. Erbsen hinzugeben.

Porree waschen und schräg in Scheiben schneiden und oben auflegen. Mit Petersilie abschmecken.

Nelson Müller am 29. März 2020

Süppchen von der Gartenkresse mit Crème-fraîche-Schaum

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Schale Gartenkresse

2 EL Wasabipaste

Pfeffer

1 Schale Meerrettichkresse

40 g Butter

1 Schale Erbsenkresse

Salz

Für den Crème-fraîche-Schaum:

1 Limette

Salz

250 ml Crème-fraîche

Pfeffer

250 ml Sahne

Für die gebackenen Eier:

4 Eier

Salz

Pankomehl

Öl

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Suppe:

Den Gemüsefond in einen großen Mixer geben.

Gartenkresse, Meerrettichkresse und Erbsenkresse abschneiden und mit in den Mixer geben. Wasabipaste hinzufügen und auf höchster Stufe mixen, bis es sehr fein ist.

Suppe in einen Topf umfüllen und langsam erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend kalte Butterflocken für die Bindung einrühren.

Dadurch dass man die Kresse zunächst kalt aufmixt und keine Wärme dran ist, bleibt das Blattgrün schön erhalten! Alternativ kann man auch Brunnenkresse benutzen.

Für den Crème-fraîche-Schaum:

Crème fraîche und Sahne mischen, mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Espumafflasche füllen, 2 Patronen zugeben und kalt stellen.

Für die gebackenen Eier:

Pankomehl auf einem Teller verteilen. Eier trennen und Eigelbe auf das Pankomehl geben. Eine kurze Zeit antrocknen lassen und anschließend mit Pankomehl panieren, in dem man einfach das Pankohlüber das Ei streut. Das Öl erhitzen und Eigelb mit Hilfe einer Schöpfkelle oder eines Löffels einlegen und darin kurz frittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur:

Eier in tiefen Tellern anrichten und mit Schaum garnieren. Suppe angießen. Mit Blüten garniert servieren.

Nelson Müller am 19. März 2021

Vegetarisch

Auberginen-Feta-Röllchen mit Paprika-Püree

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

2 mittelgroße Auberginen	3 EL schwarze Oliventapenade	200 g Fetakäse
10 Salbeiblätter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Paprikapüree:

2 rote Paprika	1 EL Olivenöl	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL geräuch. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für das weitere Gemüse:

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

Für die Röllchen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen waschen, längs in 20 dünne Scheiben à 0,5 cm schneiden am besten funktioniert das mit einer Aufschnittmaschine, geht aber auch mit einem großen scharfen Messer. Fetakäse in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und wenden. Anschließend mit der Oliventapenade bestreichen, je mit 1 Salbeiblatt und 1 Stück Käse belegen und aufrollen.

Für das Paprikapüree:

Paprikaschoten halbieren und entkernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen garen, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird. Das Blech herausnehmen, 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 im Standmixer pürieren und mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Die Auberginenröllchen kurz im heißen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikapüree in einer ofenfesten Form verteilen und die Röllchen aufsetzen.

Für das weitere Gemüse:

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und Scheiben abschneiden. Oliven in Würfel schneiden. Tomaten mit Oliven und Knoblauch mischen und über den Röllchen verteilen. Im heißen Ofen 8 Minuten garen.

Die Auberginenröllchen mit etwas Paprikapüree auf kleinen Tellern anrichten und servieren. Dazu passt eine Scheibe kräftiges Bauernbrot oder Baguette.

Nelson Müller am 25. Juni 2020

Austernpilz-Gyros mit Ziegenkäse-Espuma, Kimchi, Pilaw

Für zwei Personen

Für die Würzpaste:

2 Knoblauchzehen	2 EL Hoisinsauce	1 TL Chiliflocken
1 TL brauner Zucker		

Für das Kimchi:

200 g Weißkohl	1 Karotte	2 Frühlingszwiebeln
1 EL Salz	Salz	Pfeffer

Für das Gyrosgewürz:

2 Knoblauchzehen	4 EL geriebener Oregano	4 EL geriebener Thymian
4 EL geriebener Rosmarin	2 EL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Kreuzkümmel
2 TL Korianderpulver	1 TL Chiliflocken	1 Msp. Zimt
1 EL Salz	2 EL schwarzer Pfeffer	

Für die Pilze:

500 g große Austernpilze	50 ml Olivenöl	10 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Ziegenkäse-Espuma:

240 g Ziegenfrischkäse	100 g Sahne	100 g Sauerrahm
75 g Gemüsefond	1 Prise Salz	1 Prise Schwarzer Pfeffer

Für den Pilaw:

200 g Jasminreis	2 EL Reismudeln	1 Zwiebel
400 ml Gemüsefond		

Für die Würzpaste: Den Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Chiliflocken, Hoisinsauce und Zucker zu einer Paste vermischen.

Für das Kimchi: Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden. Kohl in feine Streifen schneiden und zusammen mit Karotten, Frühlingszwiebeln und dem Salz mischen und fest kneten. 15 Minuten ziehen lassen und abspülen. Mit der Würzpaste von oben vermengen und nochmals durchkneten, mit Pfeffer und Salz abschmecken und (bei genug Zeit) in ein Glas füllen. Im Kühlschrank lagern.

Für das Gyrosgewürz: Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Korianderpulver, Chiliflocken, Zimt, Salz und Pfeffer zu einem Gewürz vermischen. Man kann als Alternative auch eine fertige Gyrosmischung kaufen und verwenden.

Für die Pilze: Austernpilze in grobe Stücke reißen und in Olivenöl anbraten, Butterschmalz dazugeben. Gyrosgewürz drüber geben. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ziegenkäse-Espuma: Ziegenfrischkäse, Gemüsefond, Sauerrahm und Salz und Pfeffer in einem Standmixer fein pürieren. Abschließend Sahne unterrühren und alles in eine Siphonflasche füllen und kühl stellen.

Für den Pilaw: Einen Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Reis in einer Pfanne mit Zwiebeln und Reismudeln anrösten.

Mit Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, Deckel drauf geben, die ganze Pfanne in den Ofen geben und ca. 17 Minuten garen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. August 2022

Eigelb auf Rahm-Spinat, Mimolette-Soße, Kartoffel-Schaum

Für zwei Personen

Für das konfierte Eigelb:

4 Eier 500 ml Olivenöl

Für das Karoffel-Espuma:

250 g mehligk. Kartoffeln 150 ml Milch 25 g Butter
1 Muskatnuss 1 EL Basic Textur Salz

Für den Rahmspinat:

250 g Babyspinat 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne 2 EL Olivenöl 1 Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 150 g Mimolette 50 ml Sahne
10 g Butter 150 ml Gemüsesfond 10 ml Weißwein
1 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Hippe:

80 g neutrales Öl 10 g Mehl Salz

Für das konfierte Eigelb:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Olivenöl in einem Topf oder in ein anderes Gefäß geben und das getrennte Eigelb hineinlegen. Im vorgeheizten Ofen das Eigelb im Olivenöl langsam konfieren, bis der Rand leicht weiß ist.

Für das Karoffel-Espuma:

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weich garen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln anschließend durch ein Sieb streichen und etwas vom Kochwasser auffangen. Milch mit 50 ml von dem gekochten Kartoffelwasser, Basic Textur, Butter, Salz und Muskat zusammen erwärmen und auf die passierten Kartoffeln geben. Alles verrühren. In eine 0,5 Liter Espumafflasche geben und mit einer Patrone befüllen. Danach warmstellen.

Für den Rahmspinat:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Babyspinat waschen, trockentupfen und in der Pfanne anschwitzen. Sahne hinzugeben und zu einer cremigen Konsistenz reduzieren lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Spinat mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesfond auffüllen.

Mimolette reiben und zusammen mit der Sahne hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Butter zur Sauce geben und mit dem Zauberstaub aufschäumen.

Für die Hippe:

Mehl, 100 g Wasser, etwas Salz und Öl zu einem homogenen Teig verquirlen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und aus dem Teig eine sehr dünne Hippe ausbacken.

Rahmspinat in der Mitte des Tellers anrichten und das konfierte Eigelb darauf geben. Kartoffel-Espuma auf das Eigelb sprühen, mit der Hippe garnieren und servieren.

Nelson Müller am 27. Mai 2020

Falafel mit Koriander-Mayonnaise und Ur-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Falafel:

200 g Kichererbsen (Dose)	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	3 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Grüne Chili	2 Eier	1 Bund glatte Petersilie
2 TL gemahl. Kreuzkümmel	50 g Mehl	1,5 TL Backpulver
Olivenöl	Öl	1 TL Salz
Pfeffer		

Für den Ur-Tomatensalat:

100 g Ur-Tomaten	1 rote Zwiebel	2 EL weißer Balsamico
1 TL Zucker	10 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Koriander-Mayonnaise:

2 Eier	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Senf
30 g Koriander	100 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Falafel:

Die Kichererbsen abgießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und zusammen mit abgezupften Petersilienblättern fein hacken.

Knoblauch, Zwiebel, Chili, 2 Eigelbe und Petersilie zusammen mit Kichererbsen, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Backpulver mit einem Pürierstab pürieren, aber nicht zu fein hacken, so dass die Masse gut vermischt und noch leicht krümelig ist. Olivenöl hinzugeben, um das Pürieren zu erleichtern. Mehl für eine bessere Struktur nach Bedarf zugeben.

Falafel-Masse zu etwa golfballgroßen Bällchen formen. Öl in einer Friteuse erhitzen. Falafel vorsichtig in das Öl geben und bei 180 Grad kross ausbacken, bis sie gebräunt sind. Fertige Bällchen auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.

Für den Ur-Tomatensalat:

Tomaten in verschiedene Größen schneiden, mit Balsamico Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Zwiebel abziehen und mit dem Schnittlauch in feine Streifen schneiden. Beides unter den Tomatensalat mischen.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Eier aufschlagen, trennen und Eigelb auffangen. Zusammen mit Senf, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab pürieren, währenddessen nach und nach Öl hinzugießen.

Korianderblätter abzupfen und zur Masse geben und noch einmal kurz durchmischen. $\frac{1}{2}$ EL ausgepressten Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tomaten-Salat auf Tellern anrichten, Falafel darauf geben, die Mayonnaise darauf verteilen und servieren.

Nelson Müller am 19. August 2021

Gänserührei mit Morcheln und geröstetem Sauerteigbrot

Für zwei Personen

Für das Rührei:

1 Gänseei	3 EL Milch	Butterschmalz
Salz		

Für die Morcheln:

10 getrocknete Morcheln	1 Schalotte	1 Limette, davon Saft
50 g Saure Sahne	1 EL Crème-fraîche	10 g Butter
2 cl Wildfond	2 cl weißer Portwein	Salz, Pfeffer

Für das Sauerteigbrot:

2 Scheiben Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	2 EL Crème-fraîche
Babyspinat	Kapuzinerkresse	Schnittlauch
Butterschmalz	Meersalz	

Für das Rührei:

Das Gänseei mit Milch verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Eimasse zugeben und bei moderater Hitze steig mit einem Pfannenwender falten. Zum Schluss salzen.

Für die Morcheln:

Morcheln einweichen, waschen und anschließend trockenlegen.

Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Morcheln und Schalotten darin anschwitzen. Salzen und pfeffern und mit Portwein und Wildfond ablöschen. Zum Schluss Saure Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Limettensaft abschmecken.

Für das Sauerteigbrot:

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Brotscheiben darin zusammen mit einer ange-drückten Knoblauchzehe knusprig braten.

Herausnehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen und mit Salz würzen.

Brot kurz abkühlen lassen und mit Crème-fraîche-Nocken, Babyspinat, Schnittlauch und Kapuzinerkresse garnieren.

Nelson Müller am 10. März 2023

Gebackenes Eigelb mit Rahm-Spinat, Trüffel und Parmesan

Für zwei Personen

Für das Ei:

4 Eier 200 g Pankormehl Sonnenblumenöl
Salz

Für den Spinat:

400 g Spinat 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
200 ml Sahne Olivenöl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 100 ml Weißwein 20 ml Sahne
1 Schuss Trüffelöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan Wintertrüffel einige Blüten

Für das Ei:

Das Pankormehl fein mixen und auf einen flachen Teller geben. Eier trennen und Eigelbe vorsichtig nebeneinander auf das Pankomehl legen.

Mit etwas Panko bestreuen und 20 Minuten stehen und minimal antrocknen lassen.

Das Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen und das Eigelb in dem heißen Fett goldgelb backen. Auf einem Krepp abtupfen und salzen. Es sollte innen noch weich sein.

Für den Spinat:

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls fein schneiden und mit den Schalotten in dem Olivenöl anschwitzen und mit Sahne aufgießen und stark reduzieren lassen. Spinat grob schneiden dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zusammenfallen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein angießen und reduzieren lassen. Einen Schuss Trüffelöl dazugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Trüffel hobeln.

Rahmspinat in tiefen Tellern anrichten, Ei drauf legen, Mit Schaum garnieren und Sauce angießen. Mit Trüffel, Blüten und Parmesan garniert servieren.

Nelson Müller am 05. Mai 2022

Gebratener grüner Spargel mit Orangen

Für zwei Personen

Für die Orange:

1 Strauchtomate	1 rote Zwiebel	2 Orangen
1 Limette	3 EL Pistazienkerne	3 EL Olivenöl
1 Handvoll Basilikumblätter	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

10 Stangen grüner Spargel	3 EL Traubenkernöl	1 EL Apfel-Balsamico Essig
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Eiswasser
---------------------------------	-----------

Für die Orange:

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Pistazien hacken. Schale der Orangen mit dem weißen Außenhäutchen abschneiden. Mit dem Messer links und rechts der Zwischenhäutchen bis zur Mitte die Filets herausschneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Tomaten und Zwiebelwürfel mit Limettensaft, Orangenfilets und dem restlichen Olivenöl mischen. Etwas Orangensaft aus der Schale drücken und dazugeben. Basilikum und Pistazien untermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden und den unteren Bereich schälen. Spargel in einer Pfanne mit heißem Traubenkernöl bei mittlerer Hitze je nach Dicke 3-6 Minuten bissfest schmoren. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Schnittlauch Halme kurz in heißem Wasser blanchieren (20 Sekunden) und direkt ins kalte Wasser geben, damit der Schnittlauch seine Farbe behält.

4 Stangen Spargel auf ein Brett legen und mit ein paar Schnittlauch Halmen zu einem Päckchen schnüren.

Das Spargelpäckchen auf den Teller legen und mit den marinierten Orangen und Tomaten drauf angerichtet servieren.

Nelson Müller am 23. Juni 2020

Gelbe Rüben mit Thymian-Rahm, Kartoffel-Quark-Plätzchen

Für zwei Personen

Für die Rüben mit Rahm:

500 g gelbe Steckrüben	100 g Lauch	100 g Möhren
100 g Sellerie	200 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Plätzchen:

500 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	250 g Speisequark
1 Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss	100 g Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rüben mit Rahm:

Die gelben Rüben schälen und tournieren. Möhren und Sellerie schälen, von Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und den weißen Teil fein schneiden. Thymianblättchen von den Zweigen streifen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Butter erhitzen und Gemüse darin 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Steckrüben hinzugeben, erhitzte Sahne angießen, aufkochen und Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen. Muskatnuss reiben. Rüben mit Muskat, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Plätzchen:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln mit Schale darin etwa 20 Minuten weichkochen.

Muskatnuss reiben. Weiche Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Noch heiß schälen und durch die Presse drücken oder fein stampfen. Petersilienblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Quark, Mehl und Ei zur Kartoffelmasse geben und je nach Geschmack Petersilie hinzugeben. Gründlich kneten und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Masse zu einer Rolle mit 4 cm Durchmesser formen und in 2 cm dicke Scheiben aufschneiden. Den Boden einer beschichteten Pfanne gerade mit Öl bedecken, erhitzen und Plätzchen bei mittlerer bis starker Hitze portionsweise von beiden Seiten braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wenn man das ganze Gericht kalorienärmer haben möchte, kann man statt der Sahne auch eine Béchamelsauce ansetzen, aus einer Mehlschwitze mit Zwiebeln.

Gelbe Rüben auf die Teller verteilen, Kartoffel-Quark-Plätzchen anlegen und mit Thymianrahm beträufelt auf Tellern servieren.

Nelson Müller am 07. Dezember 2020

Gnocchi mit Trüffel-Rahm

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln	250 g Mehl	3 Eier
Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Trüffelrahm:

1 Schalotte	10 g Herbsttrüffel	500 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	5 ml Trüffelöl	100 g Butter
100 g alter Parmesan	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen.

Etwas ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.

2 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Die Kartoffelmasse mit Mehl, 2 Eigelben, einem Vollei, etwas Muskat, Salz und Pfeffer vermengen und zu einem nicht zu festen Teig verkneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben.

Mit den Zinken einer Gabel die Teigstücke danach leicht andrücken und in sprudelndem Salzwasser ca. 5 min garen. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Für den Trüffelrahm:

Die Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und ca. um die Hälfte reduzieren. Die Sahne dazugeben und den Trüffel kleinhacken. Sauce mit Trüffel und Trüffelöl abschmecken. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Falls nötig, für die Sämigkeit mit etwas Speisestärke abbinden.

Die heißen Gnocchi nun aus dem Wasser nehmen und direkt in die Sauce geben. Einmal durchschwenken, so dass die Gnocchi schön glasiert sind. Zum Anrichten den Parmesan reiben und etwas von dem übrigen Trüffel hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Trüffel garnieren und servieren.

Nelson Müller am 20. Januar 2021

Käse-Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

250 g Weizenmehl 6 Eier, Größe M 100 ml Sprudelwasser
2 Prisen Salz

Für die geschmelzten Zwiebeln:

4 kleine Zwiebeln Butterschmalz

Für die Fertigstellung:

100 g Allgäuer Bergkäse 100 g Emmentaler 100 ml Sahne
50 ml Weißwein Salz weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zwiebel Schnittlauch Petersilie
Pflanzenöl Salz

Für den Spätzleteig: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit Salz und Sprudelwasser aufschlagen, dann Mehl unterheben, sodass der Teig immer fester wird. Der Teig sollte solange geschlagen werden bis Luftblasen entstehen. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Der Teig sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen, jedoch eine weiche Konsistenz behalten damit er sich gut schaben lässt. Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Das Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette mit einer Bewegung von oben nach unten lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Die Spätzle ziehen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Für die geschmelzten Zwiebeln: Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz gleichmäßig andünsten und braun werden lassen.

Für die Fertigstellung: Spätzle in eine warme Pfanne geben und die Sahne angießen. Sahne etwas reduzieren lassen. Nach Belieben Weißwein angießen. Beide Käsesorten reiben, mischen und über die Spätzle geben. Alles verrühren.

Die Spätzle in der Pfanne in den Ofen geben und braun werden lassen.

Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Ringe darin goldgelb ausbacken. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Wenn man nur Eigelb für den Spätzleteig verwendet, dann bekommt man eine tolle Farbe. Diese gelingt aber auch durch Zugabe von Safran oder Kurkuma. Das A und O für gute Käsespätzle ist der Käse. Es empfiehlt sich ein besonderes Augenmerk auf dessen Qualität zu legen.

Käsespätzle aus dem Ofen holen, geschmelzte Zwiebeln darüber geben und mit Zwiebelringen und Kräutern garnieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2022

Kürbis-Gulasch mit Limetten-Sauerrahm

Für zwei Personen

Für das Kürbisgulasch:

250 g Hokkaidokürbis	100 g Kartoffeln	4-5 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 g Perlzwiebeln	1 Zitrone
1 EL Butter	50 g Tomatenmark	Rotwein
Gemüsefond	3-4 Zweige Majoran	1 Lorbeerblatt
2 Prisen Kümmelsamen	1 TL rosenscharfes Paprikapulver	Mehl
50 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Limetten-Sauerrahm:

1 Frühlingszwiebel	1 Limette	2 EL Sauerrahm
Salz		

Für das Kürbisgulasch:

Die Kartoffeln schälen und tournieren. Kürbis putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten abziehen und halbieren.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Majoran abbrausen, trockenwedeln und von zwei Zeigen die Blättchen abzupfen. Restlichen Zweige beiseitelegen. Für das Gulaschgewürz Knoblauch, Butter, Kümmel, rosenscharfes Paprikapulver, Zitronenabrieb und Majoranblättchen in einen Mörser geben und alles gut vermengen.

Kürbis, Kartoffeln und Schalotten in Öl anschwitzen bzw. das Gemüse anrösten. Tomatenmark dazugeben und dunkelbraun anbraten. Gemüse mit Mehl bestäuben. Alles mit Rotwein ablöschen, dann mit Gemüsefond aufgießen. Lorbeerblatt und Gulaschgewürz mit in den Topf geben. Außerdem die Perlzwiebeln und restlichen Majoran hinzufügen.

Kürbisgulasch so lange wie möglich schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gulaschgewürz können Sie wunderbar im Kühlschrank aufbewahren, oder besser noch einfrieren.

Wenn Sie Fleisch, oder wie in diesem Fall das Gemüse, während des Schmorens bestäuben, dann entsteht automatisch eine Bindung bzw.

angedickte Sauce.

Rotwein sollte immer zu Beginn angegossen werden. Der Alkohol kann verkochen und es entsteht ein feines Aroma. Wenn Sie den Rotwein erst zum Schluss angießen, kann das Gericht spritig schmecken.

Für den Limetten-Sauerrahm:

Gulasch mit einem Klecks Sauerrahm garnieren. Limette abspülen und die Schale abreiben. Sauerrahm mit Limettenabrieb bestreuen. Ggf.

salzen. Frühlingszwiebel putzen und schneiden. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Oktober 2022

Landbrot mit alten Tomaten, Kapern-Mayonnaise, Kapern

Für zwei Personen

Für das Brot:

1 Sch. Sylter Sauerteigbrot 50 g Butter

Für die Tomaten:

100 g alte Tomaten 1 rote Zwiebel 2 EL weißer Balsamicoessig

6 EL Olivenöl 20 g Schnittlauch Zucker

Salz Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei (Eigelb) 1 EL Dijonsenf 3 EL Kapern

150 ml Rapsöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Kapern 20 g Schnittlauch Rapsöl

Für das Brot:

Das Sylter Brot von beiden Seiten in etwas Butter anrösten und auf einem Küchentuch beiseitestellen.

Für die Tomaten:

Alte Tomaten waschen, trockentupfen, in verschiedenen Größen schneiden und mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, feinschneiden und unter den Tomatensalat mischen.

Für die Mayonnaise:

Kapern feinhacken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Senf mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung mit dem Rapsöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz mit einem Stabmixer emulgieren. Gehackte Kapern dazugeben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Eine hohe Pfanne mit Öl aufsetzen. Kapern kurz in heißem Fett backen, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf das Röstbrot die Tomaten legen und mit der Kapernmayonnaise ausgarnieren. Die gepoppten Kapern und Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2020

Laugen-Burger mit Curry-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Tofu-Patties:

200 g Räuchertofu	1 Bund Suppengemüse	40 g Austernpilze
2 Stängel Koriandergrün	2 Eier	2 EL Paniermehl
1 EL Mehl	1 EL Ketjap Manis	1 EL Sweet Chilisauce
1 TL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Meersalz
1 EL Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Curry-Mayonnaise:

100 g Mayonnaise	1 TL Mumbai-Currypulver
------------------	-------------------------

Für den Laugen-Burger:

2 Laugenbrötchen	1 große Zwiebel	1 grüne Tomate
1 rote Tomate	1 EL Sweet Chilisauce	2 EL Erdnussöl
2 EL Zucker		

Für die Tofu-Patties:

Den Tofu in einem sauberen Küchentuch ausdrücken.

Suppengemüse schälen, Pilze putzen und alles klein schneiden. Das gesamte Gemüse mit dem Tofu im Fleischwolf (alternativ Blitzhacker oder Pürierstab) fein zerkleinern.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Zerkleinertes Gemüse, Tofu und Koriandergrün in einer Schüssel mit einem ganzen Ei, einem Eigelb, Paniermehl, Mehl, Ketjap Manis, Sweet Chilisauce und gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse eventuell in einem Tuch ausdrücken, wenn sie zu feucht ist. Hände leicht anfeuchten und aus der Masse flache Patties formen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten knusprig und goldbraun anbraten. Mit Meersalz würzen.

Für die Curry-Mayonnaise:

Mayonnaise und Currypulver miteinander verrühren.

Für den Laugen-Burger:

Laugenbrötchen aufschneiden und beide Hälften rund ausstechen. In der Pfanne leicht anrösten. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren und 10 Minuten goldbraun schmoren. Tomaten ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Für den Burger nun die Brötchenunterseiten mit Curry-Mayonnaise bestreichen und mit grünen Tomatenscheiben und dem Tofu-Pattie belegen. Rote Tomatenscheiben, Sweet Chilisauce und karamellisierten Zwiebeln darauf geben. Den Brötchendeckel mit Curry-Mayonnaise bestreichen, auflegen und leicht andrücken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit übriger Curry-Mayonnaise servieren.

Nelson Müller am 19. Januar 2021

Paprika-Tatar mit Rucola-Pesto, Wachtel-Spiegelei

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 orange Paprikaschote
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	25 g Feta	1 EL alter Balsamessig
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für das Rucola-Pesto:

125 g Rucola	30 g Parmesan	25 g Pinienkerne
40 ml Olivenöl	40 ml neutrales Pflanzenöl	

Für das Spiegelei:

2 Wachteleier	Butter
---------------	--------

Für das Tatar:

Die Paprika schälen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprikawürfel in einer Pfanne mit etwas Öl und Knoblauch scharf anschwitzen, dann beiseitestellen. Die Paprikawürfel sollten bissfest sein. Feta würfeln, mit der Paprika vermischen und alles mit Essig, Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Schale der Paprika ist unverdaulich, deshalb sollten Sie Paprikaschoten am besten immer schälen.

Für das Rucola-Pesto:

Parmesan reiben. Pinienkerne in einer nicht zu heißen Pfanne ohne Zugabe von Öl goldgelb rösten. Auskühlen lassen und zusammen mit Olivenöl, Pflanzenöl und Parmesan in einem Mixer fein pürieren. Rucola abbrausen, trockenwedeln, zupfen und dazugeben. Nur kurz weitermixen, bis alles fein zerkleinert ist. Das Pesto sollte nicht warm werden, da es sonst an Farbe und Geschmack verliert. Ca. 1 Esslöffel Pesto zu den Paprikawürfeln geben und vermengen.

In ein Glas gefüllt und mit Olivenöl bedeckt hält das Pesto im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Für das Spiegelei:

Butter in eine Pfanne geben und langsam erhitzen. Mit einem Sägemesser die Schale der Wachteleier vorsichtig aufbrechen und in die Pfanne fließen lassen. Die Eier bei mittlerer Hitze braten. Das Pesto mit einem gefälligen Muster auf einen Teller streichen. Das Tatar in einem Ring in der Mitte anrichten und mit einem Spiegelei und etwas Rucola garnieren.

Nelson Müller am 29. April 2021

Reibekuchen mit Pfifferlingen, Ei und Herbst-Trüffel

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

400 g mehliges Kartoffeln	1 Speisezwiebel	1 Ei
1 Muskatnuss	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

evt. Südtiroler Speck	400 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Frühlingslauch	160 ml Sahne	2 EL Cognac
½ Bund Schnittlauch	5 EL Pflanzenöl	

Für das Ei:

4 Bio-Eier	25 ml Weißweinessig	Salz
------------	---------------------	------

Für die Garnitur:

1 Knolle Herbsttrüffel	Friséespitzen	Schafsgarbe
------------------------	---------------	-------------

Für die Reibekuchen:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkant-Reibe raspeln. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Muskatnuss reiben. Zwiebel, Ei, Muskat, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne (Gusspfanne) erhitzen und die Reibekuchen gold-braun braten.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge am besten mit einem Messer oder einer Bürste putzen, damit die Pfifferlinge nicht zu viel Wasser aufnehmen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zunächst den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Für die nicht-vegetarische Variante den Speck in feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und gegebenenfalls die Speckwürfel anrösten.

Pfifferlinge in das Öl geben und scharf anbraten. Zwiebelwürfel hinzugeben und mit Cognac ablöschen. Sahne hinzufügen und alles leicht reduzieren lassen, bis es schön cremig ist. Kurz vor dem Servieren Frühlingslauch und Schnittlauch hinzugeben.

Wenn die Pfifferlinge groß sind, sollte man sie nicht zerschneiden, sondern auseinanderreißen oder zupfen. Man sollte Pfifferlinge zudem nach dem Putzen nochmal waschen, da sie viel Sand enthalten.

Für das Ei:

Salz und Essig in einen Topf mit warmem Wasser geben. Das Wasser zum Sieden bringen (nicht zum Kochen). Mit einem Holzlöffel durch Rühren einen Strudel bilden.

Das Ei in eine Tasse brechen und anschließend sanft in das Wasser gießen, sodass sich durch den Strudel das Eiweiß um das Eigelb wickelt.

Ca. 3-4 Minuten im heißen Wasser belassen. Das pochierte Ei vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Friséespitzen und Schafsgarbe abbrausen und trockenwedeln.

Reibekuchen auf der Mitte des Tellers platzieren. Rahm-Pfifferlinge hinzugeben und das Ei vorsichtig auf die Pfifferlinge setzen, sodass es nicht ausläuft. Den Trüffel auf das Ei reiben und das Gericht mit dem Salat garniert servieren.

Nelson Müller am 23. September 2020

Spinat-Knödel mit Parmesan und Petersilienwurzel-Soße

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

1,5 kg Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Toastbrot ohne Rinde
60 ml Milch	1 Ei	50 g Parmesan
1 EL Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Soße:

100 g Petersilienwurzeln	250 ml Gemüsefond	100 g Sahne
1 EL Butter		

Für die Spinatknödel:

Den Spinat verlesen und waschen, grobe Stiele entfernen. Die Blätter tropfnass in einem Topf bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen.

Knoblauch schälen und dazugeben. Spinat in einem Küchentuch ausdrücken, anschließend fein hacken. Toastbrot in feine Würfel schneiden. Milch aufkochen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Ei verquirlen. Die Eiermilch über das Toastbrot gießen und mit einem Esslöffel Parmesan, Mehl, Knoblauch und Spinat sorgfältig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abgedeckt etwa 15 Minuten quellen lassen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse kleine Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die Klöße mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Restlichen Parmesan hobeln.

Für die Soße:

Petersilienwurzeln putzen, schälen und im Gemüsefond weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, die Sahne angießen und aufkochen lassen. Die Sauce mit der Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilienwurzelsauce auf Tellern verteilen und die Spinatknödel darauf anrichten. Mit Parmesanspänen bestreut servieren.

Nelson Müller am 18. März 2021

Walnuss-Kräuterseitling-Pesto mit mariniertem Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Pesto:

150 g Kräuterseitlinge	60 g Walnüsse	60 g Parmesan
100 ml Olivenöl	80 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für den Kohlrabi:

$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	Apfelessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Feldsalat

Für das Pesto:

Die Pilze putzen, sechs Stück zur Seite legen, die anderen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan reiben.

Im Multi-Zerkleinerer die Walnüsse, Pilze, Parmesan und das Öl zu einem Pesto mixen. Die sechs Pilze in einer Pfanne mit Öl braten.

Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen und auf einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer vermengen.

Für die Garnitur:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Im Rest der Marinade vom Kohlrabi tränken. Als Garnitur verwenden.

Nelson Müller am 01. September 2022

Zweierlei von Spinat und Birne

Für zwei Personen

Für die Reisblätter:

4 Blätter Reispapier	500 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	2 Birnen	200 g Ricotta
1 Muskatnuss	2 EL Butter	3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

200 g Babyspinat	2 Birnen	Walnusskerne
2 EL Walnussöl	1 EL Birnen-Balsamico-Essig	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat	Blüten
------------------	--------

Für die Spinat-Birnen-Reisblätter:

Die Schalotten abziehen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, dazugeben und kurz durchschwenken. Knoblauch abziehen, würfeln und dazugeben. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Spinat mit Salz und Muskat würzen. Dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den abgetropften und abgekühlten Spinat mit Ricotta mischen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit der Spinat-Ricotta-Masse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein leicht angefeuchtetes, sauberes Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Reisblätter drauf verteilen und vorsichtig mit Wasser einstreichen, bis sie weich und elastisch werden. Jeweils etwas Spinat- Birnen-Füllung in die Mitte der Reisblätter als Streifen verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Die Seitenränder zur Mitte einschlagen und die Reisblätter aufrollen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin rundherum knusprig braten. Reisblätter auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und schräg halbieren.

Sollte der Spinat zu trocken werden, kann man ganz einfach ein bisschen Wasser oder Fond dazugeben.

Für den Spinat-Birnen-Salat:

Birnen waschen, trockentupfen, achteln und von Kernen und Scheidewänden befreien. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Für die Vinaigrette Walnussöl und Essig verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen mit der Vinaigrette marinieren. Babyspinat waschen, trockentupfen und locker unter die marinierten Birnen heben. Walnüsse über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat waschen und trockentupfen.

Den Salat in einer Schüssel anrichten. Die Reisblätter-Hälften auf dem Salat anrichten. Gericht mit Wildkräutern und Blüten garniert servieren.

Nelson Müller am 29. Juli 2020

Verschiedenes

Club-Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Rucola-Pesto

Für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Scheiben Toastbrot

Für die Mayonnaise:

1 Limette

3 Eier

1 TL Dijon-Senf

Öl

1 Prise Salz

Für das gegrillte Gemüse:

$\frac{1}{2}$ kleine Aubergine

$\frac{1}{2}$ kleine Zucchini

$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote

$\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für das Rucola-Pesto:

2 Bd. Rucola

50 g Pinienkerne

30 g Parmesan

20 g Pecorino

100 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Kresse

Für das Tatar:

Das Toastbrot in einer Grillpfanne von einer Seite rösten.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Senf und eine Prise Salz hinzugeben. Alles mixen, dann langsam das Öl einfließen lassen und eine Mayonnaise herstellen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Unter die Mayonnaise heben.

Für das gegrillte Gemüse:

Aubergine und Zucchini putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika schälen, halbieren und entkernen. Gemüse mit Öl beträufeln. Eine Grillpfanne ordentlich erhitzen. Zuerst Paprika, dann Aubergine und zum Schluss Zucchini in einer Grillpfanne grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Beschweren Sie das Gemüse in der Grillpfanne mit einem Topf oder einer anderen Pfanne. So entsteht ein gleichmäßiger Kontakt zwischen Pfanne und Gemüse, außerdem wird das Grillgut durch das austretende Wasser leicht gedämpft und gart somit schneller.

Für das Rucola-Pesto:

Rucola putzen und klein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten und vollständig auskühlen lassen. Parmesan und Pecorino reiben. Pinienkerne, Parmesan und Pecorino mit dem Olivenöl im Mixer fein zerkleinern. Rucola zügig untermischen.

Hitze und Säure zerstört das Chlorophyll in grünen Lebensmitteln.

Pinienkerne sollten daher unbedingt vollständig ausgekühlt sein, bevor sie im Pesto verarbeitet werden. Zudem sollten Sie lieber Zitronenabrieb statt Zitronensaft zum Abschmecken des Pestos nutzen.

Für die Garnitur:

Sandwich mit Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 21. Juli 2022

Halve Hahn

Für zwei Personen

2 Roggenbrötchen	8 Sch. mittelalter Gouda	4 Cornichons
Butter	Senf	Paprikapulver
krause Petersilie		

Das Brötchen halbieren und die Hälften mit Butter bestreichen. Auf jede Hälfte zwei Käsescheiben legen. Mit Paprikapulver bestreuen.

Cornichons einschneiden und auffächern. Auf die Brötchenhälften legen.

Mit Senf und Petersilie ausgarnieren.

Nelson Müller am 17. Januar 2023

Rosé-Glühwein

Für zwei Personen

1 Orange	1 L Rosé-Wein	Lebkuchengewürz
1 Prise Zimt	Kardamom	Nelken
Zimtstange	Lorbeerblätter	

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

Das Getränk in Gläsern servieren.

Nelson Müller am 10. Dezember 2020

Weißer Glühwein

Für zwei Personen

1 Orange	1 Limette	1 Zitrone
Honig	1 L Weißwein	Kardamom
Nelken	2 Zimtstangen	1 Prise brauner Zucker

Die Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette und Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wein mit Kardamom, Nelke, Zimtstange, Orangensaft, braunem Zucker und Honig aufkochen.

Man kann auch gut Holundersaft in diesen Glühwein geben, wenn man variieren möchte.

Das Getränk in Gläsern servieren.

Nelson Müller am 09. Dezember 2020

Vorspeisen

Falscher Thunfisch, Tofu-Erde, Schmand und Mayonnaise

Für zwei Personen:

Für den falschen Thunfisch:

500 g gekochte Kichererbsen	6 Nori Algen Blätter	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 mittelscharfe Chilischote	1 Limette
1 Ei	2 EL Kichererbsenmehl	1 EL Nori-Algenpulver
Salz		

Für den Koriander-Schmand:

200 g Schmand	4 EL doppelter Frischkäse	1 Zitrone
1 Bund Koriander	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Tofu-Erde:

200 g geräucherter Tofu	1 EL Sonnenblumenöl
-------------------------	---------------------

Für die Miso-Mayonnaise:

3 Eier	1 Limette	400 ml Rapsöl
40 g Schwarzwald-Misopaste	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 gekochte Artischockenböden	4 Kirschtomaten in Öl	50 g helle Buchenpilze
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	1 Beet Rote
Shiso Kresse	Salz	

Für den falschen Thunfisch: Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Kichererbsen mit Algenblättern durch einen Fleischwolf drehen und auf diese Weise zerkleinern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotte, Knoblauch, Mehl, Ei, Chili, Algenpulver und Limettenabrieb- und saft hinzugeben und salzen. Die Masse im Kühlschrank ruhen lassen. Erneut abschmecken und vier gleich große Rollen formen. Rollen im Nori Blatt wie eine Sushi-Rolle einrollen und danach portionieren.

Für den Koriander-Schmand: Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in den Mixer geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Frischkäse, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und mixen.

Für die Tofu-Erde:

Tofu in kleine Stücke bröseln und in der Pfanne mit Öl leicht rösten.

Für die Miso-Mayonnaise: Eier trennen und Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettensaft, Miso, Salz und Pfeffer zu den Eiern geben und mit dem Stabmixer mixen. Rapsöl langsam einträufeln lassen und zu einer Mayonnaise mixen.

Für die Garnitur: Artischocken in kleine Segmente schneiden und im vorgeheizten Backofen leicht anrösten. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln, dann salzen. Knoblauch andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Thymian zu den Tomaten auf das Backblech geben und alles im vorgeheizten Ofen trocknen. Buchenpilze putzen. Gericht mit Artischocken, Kirschtomaten und Buchenpilze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. März 2020

Wild

Arroz brut Wachtel / Vongole / Bohne

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 ganze Wachtel	1 Ei	3 EL Pankomehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Vongole:

100 g Vongole Muscheln	120 g Sobrasada	80 g Rundkornreis
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	½ rote Chilischote
10 ml Weißwein	500 ml Rinderfond	5 Safranfäden
1 EL Olivenöl		

Für die Bohnen:

40 g Kenia Bohnen	40 g breite Bohnen	20 g Queller
Salz		

Für die Riesengarnele: 1 Riesengarnele Öl, Salz

Für die Garnitur: 1 Artischocke 1 Schale Kapuzinerkresse
1 Schale Affila Kresse Olivenöl Salz

Für die Wachtel:

Die Brust und die Keule der Wachtel auslösen. Eine Keule von der Haut lösen und den Flügelknochen freiputzen, in Alufolie wickeln, zu einer Praline formen und bei mittlerer Hitze im Kochwasser 8-12 Minuten garen.

Wachtelbrust in einer Pfanne auf der Hautseite 2 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ausreichend Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Ei auf einem Teller aufschlagen, verquirlen, die zweite Wachtelkeule erst in Ei, dann in Pankomehl wenden und dann im heißen Fett ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vongole:

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili der Länge nach halbieren und putzen. Schalotte, Knoblauch und Chili in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Sobrasade in grobe Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Rundkornreis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Safran hinzugeben und 12-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Vongole kurz vor dem Servieren 2 Minuten in den Fond geben und mitköcheln lassen.

Für die Bohnen:

Bohnen putzen, in Streifen schneiden und mit dem Queller 2 Minuten im Salzwasser blanchieren.

Für die Riesengarnele:

Öl in der Pfanne erhitzen. Riesengarnele waschen, trockentupfen, in der Pfanne kurz von allen Seiten anbraten und salzen.

Für die Garnitur:

Artischocke putzen, die Böden herauslösen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten und salzen.

Etwas Kapuziner- und Affila Kresse schneiden.

Die Wachtelbrust halbieren und auf die Mitte des Tellers geben, Reis drum herum geben, Keulen, Riesengarnele und Muscheln platzieren und Bohnen und Queller dazugeben. Mit Kapuziner- und Affilakresse und Artischocke garnieren.

Nelson Müller am 26. Mai 2020

Damhirsch-Rücken, Morchel-Rahm, Wirsing, Kartoffel

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

360 g Damhirschrücken Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Morchel-Pfefferrahm:

25 g getrock. Morcheln 1 Schalotte Limette, davon Saft
100 ml Sahne 20 g Butter 50 ml Wildfond
2 cl Weinbrand 5 cl trockener Weißwein 3 g grüne Pfefferkörner
4 Zweige Schnittlauch Maisstärke Salz, Pfeffer

Für die Wirsingköpfchen:

1 kleiner Wirsingkopf 1 Schalotte 100 ml Sahne
10 g Butter Mehl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für den Kartoffelschmarrn:

50 g gekochte Kartoffeln 3 Eier, Größe S $\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche
40 g Mehl 5 g frische Hefe Muskatnuss
Zucker Salz

Für den Rhabarber:

200 g Himbeerrhabarber 100 ml Roter Portwein 1 cl Himbeergeist
30 g Zucker Maisstärke

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Hirschrücken portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten.

Anschließend das Fleisch im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad fertiggaren.

Für die Morchel-Pfefferrahm:

Morcheln in Wasser einweichen bis sie weich sind, danach abgießen und vorsichtig trockentupfen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Anschließend Morcheln und Pfefferkörner hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Weinbrand und Weißwein ablöschen. Wildfond hinzugeben und bis auf ein Minimum reduzieren. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Anschließend mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Nach Bedarf mit Stärke abbinden. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen einrühren.

Für die Wirsingköpfchen:

Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Wirsingblätter von den restlichen Mittelrippen befreien und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, anschließend abschrecken und beiseitelegen. 120 g vom restlichen Wirsing in feine kurze Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen und Schalottenwürfel darin kurz anschwitzen. Mit Mehl abstäuben, Wirsingstreifen hinzugeben und für 2 Minuten dünsten.

Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ganze einkochen lassen bis der Wirsing weich und die Flüssigkeit reduziert ist. Die zurückgelegten Wirsingblätter trockentupfen und in eine kleine Suppenkelle legen, mit dem Wirsinggemüse füllen, zuklappen und andrücken. Anschließend die Wirsingköpfchen in eine Auflaufform geben, die Butter in kleinen Flocken auf die Päckchen geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 12-15 Minuten erhitzen.

Für den Kartoffelschmarrn:

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Gepresste Kartoffeln, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit allen weiteren Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen und kurz ruhen lassen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Öl in kleine kreisrunde Teigscheiben backen. Pro Person den Schmarrn in drei gleichgroße Teile zupfen.

Für den Rhabarber:

Rhabarber schälen und in 4x0,5 cm große Stäbchen schneiden. Portwein und Himbeergeist zusammen mit dem Zucker aufkochen und anschließend mit Stärke abbinden. Rhabarber hinzugeben und nochmals aufkochen lassen.

Nelson Müller am 10. März 2023

Faisan au vin de Bourgogne de luxe

Für zwei Personen**Für den Fasan im Rotwein:**

600 g Fasanebrust	2 Scheiben Räucherspeck	2 Kartoffeln
70 g Steinpilze	70 g Champignons	½ schwarzen Trüffel
2 St. Staudensellerie	2 Karotte	2 Frühlingszwiebeln
2 Schalotten	3 Knoblauchzehen	10 Silberzwiebeln
50 ml Gemüsefond	300 ml Rotwein	2 cl Cognac
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
20 Wacholderbeeren	2-3 EL Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	4 Silberzwiebeln
---------------	------------------

Für den Fasan im Rotwein:

Für den Fasan au vin die Fasanebrust putzen und in grobe Stücke schneiden. Karotten schälen, Sellerie putzen. Beides in schräge Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob schneiden. In eine Auflaufform Rotwein füllen und Gemüse, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinein geben. Fasan einlegen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Anschließend aus dem Rotwein nehmen, kurz abtupfen, salzen und pfeffern und dann in einer Pfanne mit Öl anbraten. Gemüse aus dem Rotwein heben und abtropfen lassen. Beiseitestellen. Rotweinsud durch ein Sieb abgießen. Karotten, Sellerie, Knoblauch und Schalotten mit zum Fasan in die Pfanne geben. Speck klein schneiden und mit anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Rotwein-Sud ablöschen. Aufkochen und reduzieren lassen. Kartoffeln schälen und fein tournieren. Nach etwa 15 Minuten mit zum Fasan geben. Champignons und Steinpilze putzen und vierteln bzw. in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl extra anbraten. Einen Teil vom Trüffel grob schneiden und mit in die Rotwein-Sauce geben.

Frühlingszwiebel putzen und in schräge Stücke schneiden.

Mit in die Sauce geben. Genauso wie Silberzwiebeln und angebratene Pilze. Cognac einrühren und bei Bedarf etwas Gemüsefond. Rosmarin und Thymian mit in den Sud geben und alles noch etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebeln halbieren und mit einem Bunsenbrenner flambieren. Kresse und gehobelten Trüffel zum Schluss über das Gericht streuen.

Nelson Müller am 27. Oktober 2023

Fasanen-Brust mit lauwarmem Kartoffel-Linsen-Salat

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste, mit Haut	60 g Butter	Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Specklinsen:

150 g rote Linsen	30 g Räucherspeck	100 g Kartoffeln
$\frac{1}{4}$ Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	80 g Mini-Kräuterseitlinge
30 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Crème-fraîche
10 ml Weißwein	1 TL Balsamessig	1 EL Weinessig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Für die glasierten Trauben:

60 g weiße Weintrauben	60 g Zucker	100 ml Weißwein
------------------------	-------------	-----------------

Für die Fasanenbrust:

Die Fasanenbrust putzen und die Sehnen herausschneiden. Haut abziehen. Geputzte Brüste mit 50 g Butter, Rosmarin und Wacholderbeeren in einem Beutel vakuumieren. Brust im Wasserbad bei 58 Grad für 30 Minuten garen. Fasanenbrust aus dem Vakuumbbeutel holen. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz und dem Rest Butter ganz kurz scharf anbraten, salzen und pfeffern und portionieren.

Für die Specklinsen:

Wasser mit Lorbeerblatt, Salz und Weinessig aufkochen. Linsen zugeben und bissfest kochen. Durch ein Sieb abschütten. Sellerie schälen und Lauch putzen, beides fein würfeln. Schalotten abziehen und hacken.

Speck ebenfalls fein würfeln. Gemüse und Speck in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Kräuterseitlinge putzen und in einer anderen Pfanne mit etwas Öl andünsten. Beiseitestellen. Kartoffeln würfeln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgießen und mit Linsen und ange-dünstetem Gemüse und Speck vorsichtig vermengen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und Balsamessig abschmecken. Anschließend unter die Linsen rühren. Pilze vorsich-tig unter die Linsen heben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.

Für die glasierten Trauben:

Trauben halbieren und mit einem Perlenausstecher aus der Schale lösen.

Zucker und Weißwein in einem kleinen Topf sirupartig einkochen.

Trauben dazugeben und im Sirup erwärmen.

Nelson Müller am 27. Oktober 2023

Hirsch-Kalb-Rücken, Pilze, Sellerie-Püree, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:	480 g Hirschkalbsrückenfilet	Salz, Pfeffer
Für die Pilze:	300 g Steinpilze	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	20 g Butter	
Für die Sauce:	2 Schalotten	150 ml Hagebuttenmark
400 ml Wildfond	200 ml Portwein	1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer		
Für das Püree:	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	50 g Butter
60 g Sahne	Salz	gemahlener Pfeffer
Für den Wirsing:	500 g Wirsing	50 g Speckwürfel
2 Schalotten	200 g Sahne	1 Muskatnuss
50 g Butter	Stärke	Eiswasser
Für die Garnitur:	Wildkräuter	

Für den Hirschkalbsrücken: Einen Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze.

Rückenfilet waschen, trockentupfen und in vier Portionen schneiden.

Salzen, pfeffern und von allen Seiten anbraten. Die Pfanne und den Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten zu Ende braten und zum Ruhen 2-3 Minuten bei 60 Grad in den Ofen legen.

Für die Pilze: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für die Sauce: Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und im Bratensatz des Fleisches anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen.

Wildfond darauf geben und wieder solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Sauce mit Hagebuttenmark abrunden und ggfs. mit Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree: Aus Butter Nussbutter herstellen. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Abgießen und mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei Nussbutter und Sahne untermischen.

Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing: Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Wirsing vom Strunk und Blattrippen befreien, putzen und in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Wirsing dazugeben.

Für die Garnitur: Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Das Selleriepüree seitlich auf den Tellern verteilen, den gebratenen Hirschrücken und die Steinpilze anlegen, die Hagebuttensauce angießen und das Ganze mit Garnitur nach Wahl servieren. Das Gericht servieren.

Nelson Müller am 25. September 2020

Kaninchen-Keule, Pflaumen-Füllung, Rahm-Wirsing, Pilaw

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 Kaninchenkeulen	50 g Backpflaumen, ohne Kern	10 ml Armagnac
150 g rote Zwiebeln	500 ml Kalbsjus	50 ml Rotwein
25 ml roter Portwein	25 ml Balsamicoessig	Stärke
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer, Öl

Für den Rahmwirsing:

250 g Wirsing	1 Schalotte	25 g Speckwürfel
100 g Sahne	25 g Butter	1 TL Stärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Pilaw:

150 g Langkornreis	1 Zwiebel	300 ml Hühnerfond
2 EL Butter	Meersalz	

Für das Kaninchen: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Pflaumen am Vortag in Armagnac einweichen.

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Kaninchenkeulen aushöhlen und mit den in Armagnac eingelegten Pflaumen füllen. Mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und leicht anrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und Balsamicoessig und Kalbsjus dazugeben.

Alles köcheln lassen, bis die Kaninchen-Keulen nach ca. 20 Minuten gar sind. Danach die Keulen aus der Sauce herausnehmen und auf einem Teller stehen lassen.

Die Sauce reduzieren, bis sie kräftig genug ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke und etwas Butter binden.

Anschließend die Kaninchen-Keulen wieder in der Sauce erwärmen.

Für den Rahmwirsing: Den Wirsing ohne Strunk und Blattrippen in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Den Wirsing dazugeben.

Für den Pilaw: Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zwiebel dazugeben, salzen und 3-4 Min anschwitzen. Den Langkornreis dazugeben und glasig dünsten. Hühnerfond zufügen und aufkochen lassen.

Einen gut schließenden Deckel auflegen und den Topf mit dem Reis für 17 Minuten in einen vorgeheizten Ofen geben.

Den Topf aus dem Ofen nehmen, den Deckel öffnen, mit einer Gabel den Reis lockern und die restliche Butter untermischen.

Den Reis abschmecken und je nach Gusto noch 1 Prise Meersalz dazugeben.

Die gefüllte Kaninchenkeule und den Reis anrichten, mit der Sauce beträufeln, den Rahmwirsing daneben setzen und servieren.

Zusatzzutaten von Tobias: Tobias hat keine Zusatzzutaten bestellt.

Nelson Müller am 20. August 2021

Maibock mit Spitzkohl, Kartoffel-Schmarren, Blaubeeren

Für zwei Personen

Für den Maibock:

300 g Maibockkrücken	1 Schalotte	20 g kalte Butter
300 ml Wildfond	20 ml roter Portwein	2 Zweige Thymian
3 Wacholderbeeren	1 EL Speisestärke	3 EL Rapsöl

Für den Karoffelschmarren:

150 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	80 ml Milch
1 EL Butter	5 g Hefe	1 EL Kartoffelstärke
60 g Mehl	1 Muskatnuss	Öl, Salz

Für die Blaubeeren:

50 g Blaubeeren	50 ml Johannisbeersaft	30 ml roter Portwein
1 Sternanis	4 EL Zucker	1 EL Speisestärke

Für den Spitzkohl:

2 Scheiben Bacon	$\frac{1}{2}$ Kopf Spitzkohl	1 Schalotte
Öl		

Für die Garnitur:

Wildkräuter	Kresse
-------------	--------

Für den Maibock:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maibockkrücken waschen, trockentupfen, parieren und portionieren.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Maibock von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Ofen bei 4-6 Minuten nachgaren.

Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne vom Maibock anschwitzen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten mit Portwein ablöschen. Wildfond, Wacholderbeeren und Thymianzweige hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren. Zum Schluss mit kalter Butter binden und Stärke binden.

Für den Karoffelschmarren:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Für den Hefeteig Milch lauwarm im Topf erhitzen, Hefe hineingeben und darin auflösen. 1 Ei trennen und Eigelb und Eiweiß separat auffangen.

Eigelb mit Mehl in den Topf zur Hefe geben und vermengen.

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unter den Hefeteig rühren. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Kartoffelstärke unter den Hefeteig heben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse darin bei mittlerer Hitze ausbacken. Den Schmarren in der Pfanne zerkleinern und mit einem Stück Butter nachrösten und salzen.

Für die Blaubeeren:

Blaubeeren waschen und trockentupfen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Portwein ablöschen und mit Johannisbeersaft auffüllen. Sternanis hineingeben und bis auf die Hälfte reduzieren und mit Speisestärke binden. Dies über die Blaubeeren geben und kühlstellen.

Für den Spitzkohl:

Schalotte abziehen und würfeln. Spitzkohl waschen, trockentupfen, Strunk entfernen, die Blätter ablösen und in grobe Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Bacon grob schneiden und in der Pfanne auslassen.

Schalottenwürfel hinzugeben und mit anschwitzen. Spitzkohl ebenfalls in die Pfanne geben und

kurz mitschmoren.

Für die Garnitur:

Wildkräuter verlesen und waschen. Kresse schneiden.

Das Fleisch in Tranchen schneiden. Sauce in die Tellermitte geben und das Fleisch darauf platzieren. Kartoffelschmarrn, Blaubeeren und Spitzkohl drumherum platzieren und den Sud der Blaubeeren mit einem Löffel angießen. Mit Wildkräutern und Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 28. Mai 2020

Mit Leber gefüllter Kaninchen-Rücken mit Linsen-Salat

Für zwei Personen

Für die Vorbereitung des:

Kaninchen:

2 ganze Kaninchen

Für die Kaninchen-Füllung:

200 g Kaninchenleber

$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum

Öl

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

Für den Linsensalat:

100 g Beluga Linsen

100 g Rote Linsen

50 g Möhre

50 g Knollensellerie

50 g Lauch

500 ml Gemüsefond

4 EL Ketchup

4 EL Kalbsfond

Balsamico

2 Halme Schnittlauch

gemahl. Koriandersaat

Salz

Pfeffer

Eiswasser

Kaninchen:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das ganze Kaninchen zuerst ausnehmen. Dafür Nieren, Leber und Filet ausschneiden. Ebenso die Keulen abschneiden und dabei den Muskelsträngen folgen. Mit dem Messer am Gelenk herunterschneiden und die Keulen auslösen.

Um eine Kaninchenkeule füllen zu können, eine Tasche einschneiden bzw. hohl auslösen. Dafür den Knochen freilegen: Links und rechts innerhalb des Knochens einschneiden, ebenso darunter. Das Fleisch bis zum Gelenk schieben und im Gelenk durchschneiden. Der Unterschenkelknochen kann abgetrennt werden, wenn Sie eine knochenfreie Keule möchten.

Zum Auslösen des Kaninchenrückens gibt es zwei Teile: Den Rücken mit Rippenknochen, den Sie auch als Kotelett verwenden können oder den Kaninchenrücken ohne Knochen.

Nelson verwendet für sein Gericht den Kaninchenrücken ohne Knochen und schneidet zum Auslösen am Rippenknochen und Bauchlappen entlang.

Für die Kaninchen-Füllung:

Für die weitere Verarbeitung den ausgelösten Kaninchenrücken flach auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung Basilikumblätter abzupfen und draufgeben.

Kaninchenleber in Streifen schneiden und auf den Kaninchenrücken setzen. Kaninchen eng einrollen und mit dem Bindfaden wie einen Rollbraten festbinden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und gefülltes Kaninchen von allen Seiten anbraten, Butter hinzugeben und für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Für den Linsensalat:

Gemüsefond zum Kochen bringen, Beluga Linsen zugeben und 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach rote Linsen zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Linsen abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Möhren, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Linsen, Gemüsegewürfel, Tomatensauce und Jus mischen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Schnittlauch fein hacken und unterheben.

Den Linsensalat in tiefe Teller geben. Das Kaninchen tranchieren und dazu legen. Etwas von der von der Bratenbutter aus der Pfanne hinzu geben und mit Wildkräutersalat garnieren.

Nelson Müller am 20. August 2021

Paillard vom Hirsch-Kalb mit Steinpilzen, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Hirschkalbsrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

300 g Steinpilze 2 Schalotten $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
20 g Butter

Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl 2 EL Hagebuttenmark Balsamico-Essig
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Sauerteigbrot Wildkräuter Öl

Für das Fleisch:

Den Hirschkalbsrücken waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Dann in einer erhitzten Pfanne von jeder Seite kräftig in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl putzen und mit einer Küchenreibe in feine Streifen hobeln.

Rotkohl-Streifen mit Essig, Olivenöl, Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer marinieren und leicht kneten.

Für die Garnitur:

Aus den Brotscheiben mit Öl Chips herstellen.

Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Das Gericht mit Chips und Wildkräutern garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. September 2020

Pfannen-Gyros vom Wildschwein mit Zaziki

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Wildschweinfilet	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Thymian	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	2 EL Rapsöl
Pfeffer		

Für das Zaziki:

100 g Quark	50 g griech. Joghurt	$\frac{1}{4}$ Gurke
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	2 EL getrock. Cranberries
2 EL Leinöl	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Fladenbrot	Wildkräutersalat
--------------	------------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch sauber parieren und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Oregano, Thymian, beide Paprikapulver, Kreuzkümmel und Pfeffer zum Fleisch in die Schüssel geben, ebenso Knoblauch und Zwiebel. Öl dazugeben, anschließend alles gut vermischen und im Kühlschrank kurz marinieren. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das marinierte Wildschweinfleisch für rund 5 Minuten scharf anbraten.

Für das Zaziki:

Gurke schälen, fein raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas stehen lassen.

Quark und Joghurt verrühren. Leinöl einrühren. Cranberries hinzugeben.

Dann die Gurke mitsamt des ausgetretenen Wassers unterrühren. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Unter die Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Für die Fertigstellung:

Fladenbrot kurz in den vorgeheizten Ofen geben, dann vierteln und jedes Stück als Tasche aufschneiden.

Wildkräutersalat putzen und ggf. waschen. Salat in das Brot geben, mit Fleisch und Zaziki anrichten.

Nelson Müller am 22. Juli 2022

Reh-Filet mit Brot-Chips, Preiselbeeren, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Rehfilet	50 g vorgeg. Rote Bete	1 Schalotte
2 Halme Schnittlauch	1 Zweig Petersilie	1 Ei
1 Kaper	1 TL Senf	1 TL Ketchup
Salz	Pfeffer	

Für das Filet:

100 g Rehfilet	Öl	Meersalz, Pfeffer
----------------	----	-------------------

Für die Brot-Chips:

1 kräftiges Weißbrot	Olivenöl	Meersalz
----------------------	----------	----------

Für die Preiselbeeren:

100 g frische Preiselbeeren	100 ml roter Portwein	50 g Zucker
-----------------------------	-----------------------	-------------

Für die Pommery-Mayonnaise:

2 Eier, Gr. M, frisch	2 TL Pommery-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
½ Zitrone	Zucker	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Garnitur:	essbare Blüten
--------------------------	----------------

Für das Tatar: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehfilet mit einem scharfen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Schalotte schälen, fein hacken und blanchieren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 1 TL hacken. Rote Bete fein würfeln und ½ TL Kapern hacken. Alles mit dem gehacktem Rehfilet sowie Senf und Ketchup vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Filet: Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filet darin scharf anbraten. Anschließend im Backofen ziehen lassen.

Abschließend Rehfilet in Scheiben schneiden.

Für die Brot-Chips: Das Brot in sehr dünne Scheibe schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Olivenöl und Meersalz würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. goldbraun backen.

Für die Preiselbeeren:

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen bis er hellbraun ist. Mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen bis ein Sirup entstanden ist. Die Preiselbeeren dazugeben, vermengen und alles in eine kleine Schüssel umfüllen.

Für die Pommery-Mayonnaise: Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit dem Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebesens kurz verrühren.

Ca. 1/5 von dem Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Danach das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. 1-2 TL Zitronensaft auspressen und die Mayonnaise mit dem Saft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur: Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.

Brot auf Teller legen und Tatar mit 2 Löffel abknocken und auf das Brot geben. Filetscheiben darauf geben und mit Mayonnaise, Preiselbeerragout und den Blüten ausgarnieren.

Nelson Müller am 08. Oktober 2021

Reh-Rücken mit Schoko-Preiselbeer-Jus, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 L Kalbsjus	25 g Bitterschokolade 70%	75 g frische Preiselbeeren
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
2 EL brauner Zucker	1 TL Tomatenmark	3 EL Speisestärke
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing	2 Zwiebeln	125 ml Sahne
40 g Butter	Muskatnuss	weißer Pfeffer
Salz		

Für die pochierte Birne:

2 Birnen	1 Zitrone	500 ml Rotwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	150 g Zucker

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken auslösen und die Knochen zerkleinern. Den Rehrücken erstmal beiseite legen.

Für die Sauce die Parüren und Knochen in Öl anbraten. Tomatenmark in einer Pfanne anbraten. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen.

Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce kräftig schmeckt.

Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Bitterschokolade abschmecken. Danach die Preiselbeeren in die Sauce dazugeben.

Den Rehrückenstrang in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten garen. Anschließend in Medaillons schneiden.

Für den Rahmwirsing:

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Sahne dazu geben und reduzieren lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Wirsing dazugeben.

Um eine Sättigungsbeilage zu erhalten, können Sie Kartoffeln kochen, würfeln und unter den Wirsing heben.

Für die pochierte Birne:

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rotwein, Zimtstange, etwas Zitronenschale nach Geschmack, ausgekratzte Vanilleschote und das Mark mit Zucker in einem hohen Topf zum Köcheln bringen. Die Birnenhälften ca. 12 Minuten darin garen, bis sie bissfest sind.

Für die Garnitur:

Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.

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

Nelson Müller am 08. Oktober 2021

Wachtel-Brust, Wachtel-Keulen mit Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für die panierten Wachtelkeulen:

1 Wachtel	1 Ei	1 EL Mehl
1 EL Panko Paniermehl	Pflanzenöl	Salz

Für die Wachtelbrust:

20 ml Geflügeljus	2 EL Honig	1 EL Tandooripaste
50 g Maisstärke	Pflanzenöl	Salz

Für die Schwarzwurzeln:

100 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone, davon Saft	2 EL Rapsöl
2 EL weißer Balsamessig	Salz	

Für den Feldsalat:

20 g Feldsalat

Für die panierten Wachtelkeulen:

Die Wachtelbrust und Keulen auslösen. Brust beiseitelegen. Von Keulen Haut abziehen, Oberschenkelknochen herausziehen und von Sehnen befreien. Keule auf ein Stück Alufolie geben und mit Öl und etwas Salz einreiben. Alufolie um Keule drehen und in siedendem Wasser blanchieren. Dann aus der Folie nehmen und in Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. In einer hohen Pfanne mit reichlich Öl oder einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und nochmals salzen.

Für die Wachtelbrust:

Jus mit Honig und Tandooripaste kurz aufkochen. Maisstärke in etwas kaltes Wasser einrühren und Tandoori-Jus damit abbinden. Wachtelbrust in einer Pfanne mit Öl rosa braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Honig-Tandooripaste bestreichen.

Für die Schwarzwurzeln:

Zitrone auspressen und Saft mit Wasser vermengen. Schwarzwurzel schälen, in Zitronenwasser legen und kurz ziehen lassen, damit sie nicht oxidiert. Dann in schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Essig und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und von Wurzeln befreien. Schwarzwurzel anrichten, mit Feldsalat garnieren und die Wachtelbrust und Keule dazugeben.

Nelson Müller am 02. Februar 2023

Wachtel-Wirsing-Roulade mit gebackener Wachtel-Keule

Für zwei Personen

Für die Wachtelkeulen:

2 Wachteln	1 Ei	20 g Mehl
20 g Pankomehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Farce:

50 g Hühnerbrust	50 g Steinpilze	1 Schalotte
20 g Butter	50 g Sahne, 33Salz	
Pfeffer	Crushed Ice	

Für die Wachtelbrust:

4 Wachtelbrüste, siehe oben	4 große Wirsingblätter	Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Kartoffel-Trauben-Sauce:

100 g Kartoffeln	100 g kernlose Trauben	50 g Speck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
50 ml trockener Rotwein	200 ml Fleischfond	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ EL Paprikapulver
$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtelkeulen:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen und Brüste von der Wachtel auslösen. Brüste von der Haut befreien und das Fleisch für die Rouladen beiseitelegen. Die Haut von den Keulen ebenfalls abziehen und den oberen Keulenknochen auslösen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Keulenfleisch um den verbliebenen Knochen legen und die Keule in Alufolie fest rund einwickeln. In einen kleinen Topf mit Wasser geben, einmal aufkochen lassen und beiseitestellen. Abkühlen lassen, dann aus der Folie wickeln.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen und die Keulen panieren. In tiefem Fett bei 175 Grad knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Farce:

Steinpilze putzen und fein schneiden. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und Pilze dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut abkühlen lassen.

Hühnerbrust fein würfeln, salzen, pfeffern und kaltstellen. Das durchgekühlte Fleisch in einem Multizerkleinerer fein zerkleinern, dabei etwas Crushed Ice zugeben. Sahne zügig einarbeiten, dann die abgekühlten Pilze unterheben und die Farce kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eis (Crushed Ice) gibt man zu einer Farce hinzu, damit die Masse während des Mixens nicht zu warm wird und sich während der Herstellung nicht trennt.

Für die Wachtelbrust:

Wirsingblätter in Salzwasser recht weich blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blätter trockentupfen und von den dicken Rippen befreien.

Wirsingblätter zwischen zwei Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz plattrollen.

Je zwei Wachtelbrüste mit der Farce füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Wirsingblätter einrollen, dann fest in gebutterte Alufolie einrollen. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Kartoffel-Trauben-Sauce:

Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.
Butter und Olivenöl in einem großen Topf auf großer Stufe erhitzen.
Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Kartoffeln etwas trockentupfen und in dem Topf anbraten, sodass sie von allen Seiten leicht braun sind.
Zwiebeln und Speck dazugeben und goldgelb mitbraten. Mit Paprikapulver würzen. Fleischfond und Rotwein angießen und einmal aufkochen lassen. Anschließend auf niedrigste Stufe zurückstellen, sodass es nur noch leicht köchelt. Knoblauchzehe (ganz), Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben. Alles etwa 20 Minuten bei geschlossenem Topf köcheln lassen.
Trauben waschen, trockentupfen, abziehen und zum Schluss mit den Kräutern in die Sauce geben.

Nelson Müller am 01. September 2023

Wildschwein-Karree, Pfeffer-Soße, Pfifferling-Schmarrn

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g ausgel. Wildschweinrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Pfeffersauce:

1 TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	100 ml dunkler Wildfond	5 cl trockener Weißwein
2 cl Weinbrand	Salz	

Für den Pfifferling-Schmarrn:

100 g kleine Pfifferlinge	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1,5 Eier	75 ml Milch	Butter
90 g Mehl	1-2 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	150 ml Sahne	80 g Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Thymian-Pfirsich:

2 Pfirsiche	50 g Zucker	2 cl Cassislikör
200 ml roter Portwein	1-2 Zweige Zitronenthymian	Speisestärke
Eiswasser		

Für das Fleisch:

Einen Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildschweinkarree von der Silberhaut befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Rapsöl von allen Seiten anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Thymian- und Rosmarinzwieg auf das Fleisch geben und das Karree im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen. Die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Damit kein grauer Rand beim Braten des Fleisches entsteht, sollte es nur kurz, aber dafür sehr heiß bzw. bei hoher Temperatur in der Pfanne angebraten werden. Im Anschluss sollten Sie das Fleisch im Backofen bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig garen.

Für die Pfeffersauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.

Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Pfefferkörner dazugeben und mit dem Weinbrand flambieren. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit der Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Für den Pfifferling-Schmarrn:

Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, dann die Milch unter Rühren zugießen. Mehl unterrühren und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen. Pfifferlinge putzen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Schmarrn-Teig über die Pfifferlinge in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen.

Aus dem Backofen nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.

Einige Butterstückchen unterheben und etwas nachbräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den Schmarrn damit bestreuen.

Für das Selleriepüree:

Knollensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zu einem feinen Püree verarbeiten.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dann solange erhitzen, bis sich die festen Bestandteile der Butter (Milchproteine und Milchzucker) beginnen vom Milchfett zu trennen und das Wasser verdampft ist. Bei steigender Temperatur des Milchfettes beginnen die festen Bestandteile zu karamellisieren bzw. zu bräunen. Den Bräunungsvorgang bei ca. 130 150°C stoppen und die flüssige Nussbutter unter das Selleriepüree mixen.

Für den Thymian-Pfirsich:

Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln.

Zucker karamellisieren und mit dem Cassislikör und Portwein ablöschen.

So lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Pfirsichhälften und den Zitronenthymian dazugeben. Die entstandene Flüssigkeit mit etwas Stärke binden und den Pfirsich garziehen lassen.

Nelson Müller am 22. Juli 2022

Wildschwein-Medaillons mit Pfeffer-Soße, Selleriepüree

Für zwei Personen

Für das Püree:

½ Knollensellerie	200 ml Sahne	60 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	20 g Butter	Muskatnuss
Öl	Salz	

Für das Schwein:

300 g Wildschweinrücken	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

½ TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	100 ml Sahne
10 g Butter	Weinbrand	Weißwein
100 ml dunkler Kalbsfond	Stärke	

Für den Schmarrn:

100 g Kartoffeln	4 Eier	1 EL Crème-fraîche
Butter	5 g frische Hefe	1 EL geriebene Haselnüsse
3 EL Mehl	1 TL Zucker	Muskatnuss, Salz

Für die Garnitur:

50 g Blaubeeren	1 EL Puderzucker
-----------------	------------------

Für das Püree: Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. In etwas Sahne weich kochen, aus der Sahne nehmen und im Multizerkleinerer fein mixen.

Würzen und mit etwas brauner Butter verfeinern.

Für den Brokkoli: Brokkoli kurz zu putzen, dabei die Stiele lang lassen. In heißem Öl und dann in Butter in der Pfanne kurz anziehen lassen, würzen und bei kleiner Hitze garziehen lassen.

Für das Schwein: Fleisch parieren und in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl kurz und scharf anbraten.

Im Ofen bei 100 Grad garziehen lassen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 58 Grad haben. Herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel und den Pfeffer in Butter in der gleichen Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, anschwitzen. Mit etwas Weinbrand und Weißwein ablöschen und Kalbsfond dazugeben. Reduzieren und mit etwas Sahne auffüllen.

Eventuell mit Stärke binden.

Für den Schmarrn: Kartoffeln in der Schale kochen und danach pressen.

Hefe in etwas Zucker und lauwarmem Wasser aufweichen. Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Drei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Gepresste Kartoffeln mit Hefe-Mischung, drei Eigelben, einem ganzen Ei, Crème fraîche, Haselnüssen und Mehl vermengen. Masse mit Muskat und Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne kleine Runde Schmarrn in Butter ausbacken.

Für die Garnitur: Blaubeeren mit etwas Puderzucker marinieren.

Nelson Müller am 22. September 2023

Wildschwein-Saltimbocca, Süßwein-Soße, Kartoffel-Roulade

Für zwei Personen

Für die Füllung:

6 braune Champignons	50 g Speckwürfel	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Öl	

Für die Kartoffel-Roulade:

300 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	80 g Mehl
1 EL Stärke	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

300 g Wildschweinrücken	4 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

200 ml Marsala	200 ml Kalbsfond	1 TL Stärke
----------------	------------------	-------------

Für die Garnitur:

Blüten	Kresse	
--------	--------	--

Für die Füllung:

Den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen.

Pilze, Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Petersilie feinhacken. Alles in heißem Öl in einer Pfanne anschwitzen.

Für die Kartoffel-Roulade:

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Eier trennen und Eigelbe dazugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Stärke dazugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen.

Füllung drauf verteilen. Alufolie und Frischhaltefolie übereinanderlegen, mit Öl einfetten und die Roulade darin einrollen und wie einen Bonbon verschließen. In kochendem Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Roulade aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden.

Aus dieser Kartoffelmasse könnte man auch Gnocchi oder Schupfnudeln herstellen.

Für das Fleisch:

Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Fleisch in Scheiben schneiden und plattieren. Scheiben mit jeweils einem Salbeiblatt belegen, eine Scheibe Parmaschinken drumwickeln und in Öl von allen Seiten anbraten. Ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Ofen geben und kurz nachziehen lassen.

Für die Sauce:

Bratensaft aus der Fleischpfanne mit Marsala ablöschen. Fond dazugeben und alles mit in Wasser aufgelöster Stärke binden. Mit einem Schneebesen gut verrühren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 22. September 2023

Wurst-Schinken

Bauern-Omelett

Für 4 Personen:

4 Eier	400 g Kartoffeln	100 g Speckscheiben
100 g Gewürzgurken	100 ml Sahne	2 Schalotten
50 g Schnittlauch	100 g Salatmix	Salz, Pfeffer, Rapsöl, Essig

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garkochen. Die Kartoffeln danach warm pellen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten feinwürfeln, den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl, bei mittlerer Hitze anrösten. Die Kartoffelscheiben dazugeben und von beiden Seiten anrösten. Eier, Sahne Salz und Pfeffer in einer Schüssel aufschlagen und über die Kartoffeln geben. Bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen.

Gewürzgurken fein würfeln und in die Ei-Masse in der Pfanne geben. Das Omelett mit einem Pfannenwender zusammenklappen.

Salatmix mit Essig, Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren. Omelett mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.

Nelson Müller am 23. April 2020

Currywurst mit Pommes und Limetten-Mayo

Für 4 Personen:

Currywurst:

4 Würste	1 Schalotte	50 g Ketchup
400 g passierte Tomaten	1 EL Tomatenmark	1 Banane
1 Apfel	50 g (scharfes) Currypulver	Salz, Pfeffer

Pommes:

500 g festk. Kartoffeln	Paprikapulver	50 g Semmelbrösel
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Limetten-Mayo:

4 Eier	150 ml Rapsöl	1 Limette
Salz, Pfeffer		

Kartoffeln achteln oder in Pommesform schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Semmelbröseln und Rapsöl vermischen und 5 Minuten marinieren lassen. Alles auf ein Backblech geben, gut verteilen und für 15 Minuten bei 220°C im Backofen backen.

Anschließend nach Belieben salzen.

Die Banane schälen und zusammen mit dem Apfel und Schalotte in grobe Stücke schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze anrösten.

Tomatenmark und die Hälfte des Currypulvers dazugeben und mit rösten.

Die passierten Tomaten und Ketchup dazugeben und alles bei mittlerer Hitze für 10 Minuten einkochen lassen. Mit einem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Zucker abschmecken.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben. Das Rapsöl auf das Eigelb geben, mit dem Mixstab bis zum Boden des Bechers gehen, anschalten und ganz langsam hochziehen, sodass nach und nach Öl einlaufen kann. Die Limette auspressen, dazugeben und mit einem Löffel unterheben.

Die Würste anbraten und zusammen mit den Pommes, der Mayo und der Sauce servieren. Currypulver auf die Wurst und Sauce geben.

Nelson Müller am 29. April 2020

Gebackener Spargel mit Remouladen-Soße

Für zwei Personen

Für den Spargel:

4 dicke St. weißen Spargel	4 dünne Sch. Bergkäse	4 dünne Sch. Kochschinken
2 Eier	1 EL Butter	200 g Pankomehl
50 g Mehl	Öl	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

Für die Remouladen-Sauce:

2 Eier	100 ml Schmand	2 Gewürzgurken
$\frac{1}{2}$ EL Kapern	$\frac{1}{2}$ TL Senf	100 ml Pflanzenöl
1 EL Weißweinessig	Mehl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Kresse

Für den Spargel:

Den Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Einen Topf mit Wasser aufstellen. Butter, Zucker, Salz und den Spargel hineingeben. Spargel garen, dann aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und trocken legen.

Schinkenscheiben mit je einer Scheibe Käse belegen und den Spargel darin einrollen. Ggf. mit einem kleinen Zahnstocher fixieren. Eier verquirlen. Eine Panierstraße aufbauen. Die Stangen zunächst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit dem Pankomehl panieren. In reichlich Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schmeißen Sie die Spargelschalen und -abschnitte nicht weg, sondern geben Sie sie in das Kochwassers des Spargels und kochen Sie daraus eine Spargelsuppe oder einen Spargelfond.

Für die Remouladen-Sauce:

Ein Ei hart kochen, abschrecken und pellen.

Zweites Ei, Senf und Öl in einen hohen, schmalen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend den Schmand unterheben.

Kapern mehlieren und ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gekochtes Ei vierteln. Gewürzgurken fächerartig aufschneiden.

Mayonnaise, Ei, Gurken und Kapern auf dem Spargel anrichten.

Für die Garnitur:

Spargel mit Kresse garnieren.

Nelson Müller am 20. April 2023

Gebratene Blutwurst mit Stielmus-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst
Salz

Mehl
Pfeffer

Butterschmalz

Für das Stielmus-Kartoffelpüree:

400 g Stielmus
25 ml Sahne
Salz

150 g mehligk. Kartoffeln
25 ml Milch
Pfeffer

75 g Butter
Muskat

Für die Zwiebelringe:

6 kleine Schalotten

Mehl

Öl, Salz

Für die Apfelscheiben:

1 Granny Smith Apfel
Zucker

25 ml Weißwein

50 ml Apfelsaft

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Kresse

Für die Blutwurst:

Die Haut der Blutwurst abziehen und die Wurst in sechs gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben von beiden Seiten kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Stielmus-Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen. Dann Kartoffel dazugeben. Butter unterrühren und alles stampfen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stielmus abrausen, trockenwedeln, klein hacken und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und gut ausdrücken. Stielmus im Verhältnis 2:1 in das Püree geben und vermengen.

Für die Zwiebelringe:

Schalotten abziehen, in feine Ringe hobeln und in Mehl wenden. In heißem Öl goldgelb frittieren. Aus dem Öl nehmen, auf ein Küchenpapier geben und salzen. Beiseitestellen.

Für die Apfelscheiben:

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Apfel in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen bis der Sud eine sirupartige Textur hat. Apfelscheiben in die Pfanne geben und etwas köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 28. April 2021

Kartoffel-Stampf mit Rahm-Sauerkraut und Würstchen

Für 4 Personen:

Kartoffelstampf:

300 g Kartoffeln (mehligk.) 500 ml Sahne Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Rahm-Sauerkraut:

800 g Sauerkraut 1 große Zwiebel 1 Prise Zucker
200 g Sahne Schinken Rapsöl, Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt Wacholderbeeren Kümmelsamen
Nelken

Würstchen:

4 Bratwürste

Zwiebeljus:

1 Zwiebel 50 ml Brühe 50 ml Rotwein

Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Wenn die Zutaten gar sind, das Wasser abgießen und alles grob durchstampfen. Mit Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Rahm-Sauerkraut:

Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeerblatt, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel/Sieb geben.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das Kraut dazugeben. Gewürzbeutel und optional Schinken in Scheiben dazugeben.

Die Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten einkochen.

Würstchen:

Öl in der Pfanne erhitzen und die Würstchen bei mittlerer Hitze langsam bräunen.

Zwiebeljus:

Zwiebeln in der Würstchen-Pfanne anbraten, mit Rotwein ablöschen, Brühe hinzugeben und einkochen.

Nelson Müller am 28. März 2020

Weißwurst-Salat mit gebackenem Camembert

Für zwei Personen

Für den Salat:

4 Weißwürste	2 Laugenbrezeln	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingslauch	1 rote Zwiebel	3 EL Weißweinessig
6 EL neutrales Öl	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Camembert:

1 Camembert	1 Ei	4 EL Mehl
4 EL Paniermehl	Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeeren	1 TL Zucker	Kresse
--------------------	-------------	--------

Zutaten für zwei Personen Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden und mit Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin goldbraun braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas salzen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Radieschen und Frühlingslauch in dünne Scheiben hobeln bzw. schneiden und in eiskaltes Wasser legen.

Weißwürste in siedendem Wasser 10-12 Minuten erhitzen (nicht kochen, sonst platzen die Würste auf), noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

Weißwürste mit den Brezelscheiben, Zwiebel, Radieschen und Frühlingslauch in eine Schüssel geben. Aus Öl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen, über den Salat geben und verrühren.

Wenn man die gehobelten Radieschen für ca. eine Stunde in Eiswasser legt, bekommen sie eine schöne Festigkeit und durchscheinende Konsistenz.

Für den Camembert:

Camembert in Scheiben schneiden und halbieren. Scheiben in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, aufspießen und am Ende auf den Salat geben.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren im Zucker aufkochen und auf den gebackenen Camembert geben. Kresse abzupfen und auf den Salat geben.

Das Gericht in Schüsseln anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. September 2023

Index

Aprikosen, 2
Artischocke, 110, 112
Aubergine, 34, 86, 106
Avocado, 40

Beef, 71
Birne, 104
Blumenkohl, 24
Blutwurst, 138
Bohnen, 27, 44, 60, 112
Bratkartoffeln, 15, 16, 72
Bratklops, 45
Bratwurst, 139
Brokkoli, 75, 130
Brot, 106, 107
Brust, 71, 74
Burger, 44, 98
Butter, 78, 107

Ceviche, 8, 9
Chicoree, 32, 49, 63, 135
Chili, 78
Chinakohl, 22
Couscous, 36
Crêpe, 4
Curry, 98
Curry-Wurst, 136

Doraden-Filet, 10

Eier, 90
Eintopf, 81, 83
Eisberg, 40, 44
Enten-Brust, 32, 37
Erbsen, 83, 84, 94, 100

Falafel, 89
Fasan, 114, 115
Feigen, 2
Fenchel, 12
Filet, 58, 60, 71
Fisch, 110
Fisch-Filet, 8
Fladenbrot, 122

Fleisch, 60, 72
Forelle, 12
Frikassee, 41
Frischkäse, 87

Garnelen, 62, 65, 66, 68
Geflügel, 48, 81, 82
Geschmnetzeltes, 52
Gnocchi, 94
Grünkohl, 73
Gulasch, 74
Gurke, 13, 15, 16, 19, 55, 60, 122, 134, 137

Hähnchen-Brust, 36
Hüfte, 73, 75
Hüftsteak, 73
Hühnchen, 38
Hühner-Brust, 32, 34, 38, 39
Hirsch-Rücken, 113, 116, 121

Jakobsmuscheln, 63, 66

Käse, 110
Kürbis, 39, 96
Kabeljau, 22, 26, 27
Kabeljau-Filet, 17
Kalb, 49
Kaninchen, 117
Kaninchen-Rücken, 120
Karree, 58
Kartoffeln, 80, 83
Kaviar, 18, 24
Knödel, 102
Knoblauch, 78
Kohlrabi, 38, 53, 62, 65, 103
Kotelett, 54
Krabben, 67
Kuchen, 100, 107

Labskaus, 71
Lachs-Forelle, 29
Lachs-Tatar, 12
Lauch, 10, 22, 27, 35, 93, 140
Limette, 78

Linsen, 83, 115, 120
 Möhren, 10, 18, 22, 26, 38, 39, 65, 71, 82, 83,
 87, 93, 114, 120
 Matjes, 16, 19
 Meeresfrüchte, 66
 Mett, 136
 mit-Alkohol, 106, 107

 Nudeln, 66, 75, 95

 Obst, 106, 107

 Pak-Choi, 37, 81
 Paprika, 25, 54, 60, 99, 106
 Perlhuhn-Brust, 35
 Pesto, 106
 Pilze, 22, 35, 37, 38, 41, 52, 63, 70, 81, 87,
 90, 98, 100, 101, 103, 110, 113–116,
 121, 126, 128, 131
 Porree, 83
 Poularden-Brust, 38–40
 Pudding, 2

 Quark, 93

 Räucherfisch, 13
 Rüben, 74, 93
 Rücken, 55, 58, 74, 76
 Radieschen, 9, 67, 83, 140
 Ratatouille, 34
 Reh-Bock, 118
 Reh-Filet, 123
 Reh-Rücken, 124
 Reis, 10, 112, 117
 Rettich, 17, 20, 53, 78, 84
 Rhabarber, 3
 Rinder-Hack, 44
 Romanesco, 10
 Rostbraten, 75
 Rote-Bete, 12, 17, 26, 30, 53, 71, 76, 123
 Rotkraut, 121
 Rouille, 78
 Roulade, 74
 Rucola, 34, 45, 99, 106

 Safran, 78
 Saibling-Filet, 9, 24
 Salat, 134, 140
 Sardinien, 25
 Sauerkraut, 139
 Schinken, 137, 139

 Schoko, 5
 Schoten, 54, 60
 Schwarzwurzeln, 125
 Sellerie, 10, 22, 26, 65, 70, 71, 82, 83, 93,
 114–116, 120, 128, 130
 sonstige, 23, 97
 Spätzle, 95
 Spargel, 92, 137
 Speck, 134, 135
 Spiegelei, 99
 Spinat, 18, 20, 29, 66, 88, 90, 91, 102, 104
 Spitzkohl, 118
 Steak, 74
 Steckrübe, 93
 Steinbeißer, 15
 Steinbutt, 11
 Suppen, 98

 Tafelspitz, 52
 Tatar, 12, 19, 29, 99
 Teig-Taschen, 101
 Trüffel, 91, 94, 100

 Vegan, 92

 Würstchen, 139
 Wachteln, 112, 125, 126
 Wan-Tan, 80
 Weißkohl, 87
 Weißwurst, 140
 Wein, 78
 Wiener-Schnitzel, 55
 Wildschwein, 122, 128, 130, 131
 Wirsing, 73, 113, 116, 117, 124, 126
 Wurst, 83

 Zander-Filet, 15, 30
 Ziegenkäse, 87
 Zucchini, 34, 38, 106