

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2024** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Flanksteak mit Steinpilzrahm und Ricotta-Spinat-Maultaschen

Zutaten für zwei Personen

Für das Flanksteak:

600 g Flanksteak
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Flanksteak mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für den Nudelteig:

3 Eier
300 g Weizenmehl + Mehl, zum Ausrollen
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
50 ml Wasser

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Das Eiweiß zum „Verkleben“ der Maultaschen beiseitestellen. Mehl, ein Vollei, zwei Eigelbe, 50 ml Wasser, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Hilfe einer Pastamaschine ca. 3 mm dick ausrollen. Alternativ kann der Teig auch mit einem Nudelholz ausgerollt werden.

Für die Füllung:

400 g frischer Spinat
100 g Ricotta
1 Schalotte
50 g Butter
1 l Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen und gründlich waschen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit dem Spinat zusammen in Butter anschwitzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend grob hacken. Auf einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Ricotta dazugeben und vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und der Länge nach auf die Mitte des Nudelteiges geben. Ränder mit Eiweiß (s.o.) einstreichen. Dann den Teig umklappen und mit dem Stiel eines Holzlöffels die Maultaschen in gewünschter Größe portionieren. Gemüsefond zum Kochen bringen, die Maultaschen darin im offenen Topf etwa 10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für den Steinpilzrahm:

250 g frische Steinpilze
2 Schalotten
200 g Sahne
1 EL Butter
40 ml Sherry
40 ml trockener Weißwein
120 ml Kalbsfond
1 Bund Kerbel
Speisestärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Zunächst die Pilze in Butter anschwitzen, dann herausnehmen und beiseitelegen. Nun Schalotten in die Pfanne geben und ebenfalls anschwitzen. Mit Sherry und Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit der Sahne und dem Kalbsfond auffüllen und aufkochen. Kerbel abrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Sauce mit der Stärke binden, Pilze und Kerbel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

, Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Dagmar: *Dagmar schmeckte die Füllung der Maultaschen mit etwas Zitronenabrieb ab.
Zitrone*

Zusatzzutaten von Patrick: *Patrick schmeckte die Füllung der Maultaschen mit etwas Zitronenabrieb ab. Den Salbei verwendete er nicht.
Zitrone, Salbei*

Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2024 ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



Caesar Salad

Zutaten für zwei Personen

Für das Dressing:

2-3 Sardellenfilets
1 EL Kapern
1 Ei
3 EL geriebener Parmesan
1 EL Senf
30 ml heller Balsamicoessig
60 ml Hühnerfond
200 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Kapern grob hacken.

In einem hohen Gefäß das Eigelb mit Senf, Balsamicoessig, Fond, Kapern, Sardellen, Parmesan sowie Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren. Nun das Öl langsam dazugießen. Das Dressing soll binden, aber nicht zu mayonnaisig werden. Bei Bedarf etwas Fond nachgießen. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

2 Scheiben Weißbrot
Olivenöl, zum Braten
Sonnenblumenöl, zum Braten

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Oliven- und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten.

Für den Salat:

1 großer Kopf Römersalat
200 g Hähnchenbrustfilet
4 Kirschtomaten
3 EL Parmesanspäne
Kürbiskern-Öl, zum Beträufeln
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Öl ringsherum braten. In den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen.

Salat waschen, trocknen, mundgerecht schneiden oder halbieren, dann auf Tellern anrichten. Das Dressing mit einem Löffel über den Salat träufeln. Frische Croûtons auf dem Salat verteilen. Mit Parmesanspäne Tomaten und Fleisch dekorieren und mit etwas Kürbiskern-Öl beträufeln.



Für den Caesar Salad eignen sich am besten knackige grüne Salate wie Römer, Eisberg, Kopfsalatherzen oder Endivie, weil diese Sorten gut mit der etwas schwereren Vinaigrette harmonieren.

Das Gericht anrichten und auf Tellern servieren.