

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Nelson Müller

2016-2019

99 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Tintenfisch-Risotto	2
Dessert	3
Apfel-Krapfen mit Schokoladen-Soße	4
Apfel-Spalten mit Glühwein-Eis und Spekulatius	5
Blaubeer-Pfannkuchen	6
Bratapfel mit Vanille-Soße	6
Crêpe Suzette	7
Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren	7
Karamellisierte Apfeltarte mit Walnuss-Eis	8
Kokos-Eis mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme	9
Mascarpone-Creme, Rhabarber-Kompott, Mandel-Streusel	10
Omas Rhabarber-Crumble im Glas	11
Omas Rote Grütze mit Vanille-Eis und Joghurt-Hippe	12
Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma	13
Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube	14
Rhabarberkompot, Vanille-Eis, Mandel-Krokant, Streusel	15
Schoko-Bananen vom Grill mit Himbeer-Eis, Schokoladen-Erde	16
Schokoladen-Crêpes mit Ananas-Chutney	17
Schwarzwälder Kirsch 2.0	18
Fisch	19
Dorade en papillote mit Gemüse und Basilikum-Pesto	20
Forelle Müllerin, Mandel-Butter, Petersilien-Kartoffeln	21
Geräucherte Dorade mit Oliven-Mayonnaise, Basilikum-Öl	22

Heilbutt, Orangen-Linsen, jungem Spinat, Dijon-Senf-Soße	23
Lachs-Filet, Kartoffel-Creme und Sauerampfer-Soße	24
Lachs-Tatar, -Sashimi, Reis-Crunch, Avocado, Kokos-Creme	25
Saibling mit Apfelsud, Fenchel-Salat, Crème-fraîche	26
Saltimbocca vom Saibling, Couscous, Paprika-Schaum, Salat	27
See-Saibling, Rahm-Sauerkraut, Petersilien-Schupfnudeln	28
Steinbutt mit Safran-Muschel-Ragout, Tintenfisch-Risotto	29
Zander-Filet mit Rahm-Sauerkraut und Traubensenf-Schaum	30
Geflügel	31
Barbarie-Enten-Brust, Chicorée und Kartoffel-Ragout	32
Brust und Keule vom Perlhuhn, Spitzkohl, Sellerie-Püree	33
Enten-Brust, Spekulatius-Soße, Rosenkohl, Kartoffel-Püree	34
Frikassee vom Landhuhn, Spargel mit Champignons, Reis	35
Gefüllte Maispoularde, Süßkartoffel-Püree, Lauch-Gemüse	36
Kebab-Spieß mit Tsatsiki im Fladenbrot	37
Kokos-Hähnchen mit Erbsen-Reis	38
Maishähnchen in Zucchini, Paprika-Chorizo-Schaum, Mini-Mais	39
Maishähnchen-Brust mit Caesar Salad und Pommes frites	40
Maishähnchen-Flügel, Garnele, Mayonnaise, Kräuter-Salat	41
Maispoularde im Kokos-Mantel, Curry-Creme, Gemüse-Reis	42
Perlhuhn-Brust mit Pilzen, Spitzkohl, Kartoffel-Püree	44
Schwarzfeder-Huhn, Trauben, Wirsing, Servietten-Knödel	45
Innereien	47
Reh-Leber Berliner Art	48
Kalb	49
Kalb-Filet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Peperonata-Gemüse	50
Kalb-Tatar, Meerrettich-Creme, Rote Bete, Brot-Chips	51
Lamm	53
Lamm-Karree 'Gärtnerin Art' in Thymian, Kartoffel-Püree	54
Lamm-Kotelett mit roter Zwiebel-Marmelade und Brot-Salat	55

Meer	57
Jakobsmuschel, Süßkartoffel, Zitrusfrüchte, Curryschaum	58
Lauch-Garnelen-Strudel mit Curry-Champagner-Soße	59
Rind	61
Boeuf Stroganoff mit Spätzle	62
Carpaccio vom Rind mit Miso-Mayonnaise	63
Entrecôte mit Barbecue-Soße, Mais, Kopfsalat, Polenta	64
Entrecôte mit grüner Kruste, Guacamole und BBQ-Bohnen	65
Entrecôte mit Guacamole und BBQ-Bohnen-Salat	66
Entrecôte mit Kartoffel-Stampf und Ur-Karotten	67
Entrecôte, Barbecue-Soße, Römer-Salat, Süßkartoffel-Püree	68
Hüftsteak vom Angus-Rind, Sommer-Gemüse, Sellerie-Püree	69
Paillard vom Rinder-Filet, Morchel-Rahm, grüner Spargel	70
Rib-Eye mit Schwarzwurzeln, Reibekuchen, Rote-Bete-Soße	71
Rinder-Filet mit Coleslaw, Zwiebel-Confit und Cranberry	72
Rinder-Filet mit Erdnuss-Soße, Spitzkohl-Strudel, Püree	74
Rinder-Filet, Portwein-Reduktion, Mais, Polenta, Popcorn	75
Roastbeef, Remouladen-Soße, Bohnen-Ragout, Bratkartoffeln	76
Rumpsteak mit Speck-Kartoffeln und grünem Spargel	77
Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle	78
Salat	79
Avocado-Papaya-Salat mit geröstetem Bauernbrot	80
BBQ-Bohnen-Salat	81
Gegrillte Caprese mit Pesto	81
Spargel-Salat mit Erdbeeren, Landhuhn, Riesen-Garnelen	82
Schwein	83
Duroc-Schnitzel, gebackene Auster, Lauch, Mayonnaise	84
Schnitzel, gefüllte Kohl-Köpfchen, Shiitake, Rösti	85
Schweine-Filet, Lauch, Austernpilze, Süßkartoffel-Püree	86
Schweinefilet, Pfeffer-Mantel, Portwein-Jus, Gemüse-Rösti	87

Soßen	89
Barbecue-Soße	90
Barbecue-Soße	90
Suppen	91
Kürbis-Suppe mit Curry und Garnele	92
Schnelle Hochzeit-Suppe mit Farfalle	93
Schnippelbohnen-Eintopf mit Rauchenden, Schweine-Bauch	94
Vegetarisch	95
Rote Bete, Apfel, Himbeer-Vinaigrette mit Rapunzel-Salat	96
Verschiedenes	97
Pesto	98
Waldmeister-Bowle	98
Vorspeisen	99
Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat	100
Fjordlachs-Wan-Tan, Fjordlachs-Tatar mit Gurken-Sorbet	101
Forellen-Zweierlei mit Apfel-Radieschen-Sud, Brotchips	102
Gebratene Enten-Brust, Alblinsen-Salat, Wiesen-Kräuter	103
Kabeljau mit Alb-Linsen, Meerrettich und Schweinebauch	104
Makrele, Gurke, Koriander-Mayonnaise	105
Nordseekrabben auf Friesen-Brot mit Rührei	106
Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauch-Sud	107
Tiefsee-Crevetten-Cocktail mit Mango-Tomaten-Mayonnaise	108
Wild	109
Hirschkalb, Sellerie-Püree, Rosenkohl, Tannenhonig-Soße	110
Piccata, Chutney, Kürbiskerne, geräucherte Wachtel-Brust	111
Reh-Rücken 'Baden-Baden', Pfifferling-Rahm und Spätzle	112
Reh-Rücken, Reh-Leber, Kumquats, Pilze, Servietten-Kloß	113
Reh-Rücken, Servietten-Knödeln, Rosenkohl, Lebkuchen-Soße	114
Rehbock-Rücken, Portwein-Jus, Rhabarber, Pilze, Kohlrabi	116
Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferling-Rahm, Spätzle	118

Wurst-Schinken	119
Bratwurst vom Maishuhn mit Mango und Curry-Espuma	120
Bratwürste mit Barbecue-Soße	121
Index	122

Beilagen

Tintenfisch-Risotto

Für zwei Personen

Für das Tintenfisch-Risotto:

100 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Speisezwiebel	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon die Schale	25 g geriebener Parmesan	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter
100 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond	$\frac{1}{2}$ EL Sepiatinte
5 Stängel glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Steinbutt:

2 Steinbutt-Filets à 100 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Risottoreis dazugeben und ebenfalls unter Rühren kurz anschwitzen. Hälfte des Weins angießen und fast vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann den Reis mit Fond bedecken. Lorbeerblatt, Tinte und Zitronenschale zugeben. Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, erneut etwas Fond angießen, umrühren und einkochen lassen. So fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis bissfest gegart ist. Zum Servieren Zitronenschale und Lorbeerblatt aus dem Reis nehmen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und auf das Risotto geben.

Nelson Müller am 12. Februar 2016

Dessert

Apfel-Krapfen mit Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	125 g Mehl	100 ml Weißwein
3 EL neutrales Pflanzenöl	1 EL Zucker	Salz

Für die Äpfel:

1 Apfel	2 cl Calvados	3 EL Mehl
3 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 TL Zimt
500 ml Pflanzenöl		

Für die Schokoladensauce:

60 g Bitterkuvertüre	125 ml Milch	1 Vanilleschote
3 Eier	3 EL Zucker	

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Apfel schälen, mit dem Kernausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Calvados beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Einige Minuten marinieren.

Für die Sauce Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs einritzen, auskratzen und mit dem Mark in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker verrühren. Milch aufkochen und langsam über die Eimischung gießen, dabei ständig rühren. Masse über heißem Wasserbad rühren, bis sie eingedickt und cremig wird. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Kuvertüre raspeln, in heißer Sauce schmelzen und warm halten.

Für den Teig Ei trennen. Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eigelb, Weißwein, Öl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Apfelscheiben abtropfen lassen, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Im heißen Fett portionsweise etwa zwei Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Goldbraune Apfelkrapfen im Zimtzucker wälzen und auf Tellern verteilen. Mit Schokoladensauce beträufelt servieren.

Nelson Müller am 08. Januar 2016

Apfel-Spalten mit Glühwein-Eis und Spekulatius

Für zwei Personen

Für das Eis:

1,20 l trockener Rotwein	0,80 l roter Portwein	1 EL Glühweingewürz
200 g Zucker	8 Eier, davon das Eigelb	2 Vanilleschoten
200 g kalte Butter		

Für die Apfelspalten:

2 Cox Orange-Äpfel	2 ½ EL Zucker	30 ml Calvados
30 ml Apfelsaft		

Für den Spekulatius:

3 Spekulatius	1 EL Mascarpone	½ TL Zucker
1 Msp. Spekulatiusgewürz		

Für das Eis:

Rotwein und Portwein in einem großen Topf bei mittlerer Hitze langsam köcheln lassen, auf 800 ml Flüssigkeit reduzieren und etwas abkühlen lassen. Den reduzierten Wein in einem Anschlagkessel über dem Wasserbad erwärmen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Mark mit Glühweingewürz und Zucker einrühren.

Die Eier trennen, die Eigelbe unterrühren und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zur Rose abziehen.

Die gebundene Masse mit kalten Butterwürfeln aufmontieren und in der Eismaschine etwa 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die Apfelspalten:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in etwa 5 mm dicke Ringe schneiden. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren und die Apfelscheiben darauf geben. Den Apfel etwa 2 Minuten von beiden Seiten rösten. Das Apfel-Karamell mit Calvados ablöschen, kurz aufkochen und den Apfelsaft angießen.

Die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

Für den Spekulatius:

Den Spekulatius in einer Moulinette fein mixen. Die Mascarpone mit Spekulatiusbröseln, etwas Zucker und Spekulatiusgewürz cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

Die karamellisierten Apfelfringe auf Tellern überlappend auslegen, eine Kugel Glühwein-Eis darauf setzen und mit der Spekulatiuscreme rundum garniert servieren.

Nelson Müller am 22. Dezember 2017

Blaubeer-Pfannkuchen

Für zwei Personen

200 g Blaubeeren	400 ml Milch	5 Eier
50 g Zucker	200 g Butter	160 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Schuss Mandellikör
Salz		

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für die Pfannkuchen Milch mit dem Mehl glattrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Aus der Vanilleschote mithilfe eines Messerrückens das Mark heraus kratzen. Mit einer Raspel Zitronenschale abreiben. Vier Eier aufschlagen und ein Ei trennen. Das eine Eigelb zu den vier Eiern dazugeben. Nun die Eiermasse, Zitronenschale, Zucker, Vanille-Mark, Salz und das Mandellikör vermengen und mit dem Stabmixer aufmixen.

150 Gramm der Butter in einer Pfanne erwärmen, bis die Butter leicht bräunt und nussig schmeckt. Diesen Teil der Butter zum Teig geben und gut untermengen. Die Blaubeeren waschen. Ein wenig Butter in einer erwärmten Pfanne mit einem Pinsel ausstreichen. Mit einem Schöpfer die Hälfte der Teigmasse eingießen und die Hälfte der Blaubeeren darüber streuen. In der Pfanne wenden, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Den Vorgang wiederholen.

Die beiden Pfannkuchen nun einzeln auf einem Blech auf Backpapier legen und im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

Nelson Müller am 18. November 2016

Bratapfel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 rotbackige, säuerliche Äpfel	50 g Rosinen	25 g Butter
40 g Marzipanrohmasse	75 ml Orangensaft	1,5 EL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver	20 ml Rum	

Für die Vanillesauce:

$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	4 Eier	150 ml Sahne
150 ml Milch	65 g Zucker	

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen und die Seiten anschneiden. In eine Auflaufform setzen. Marzipan klein schneiden und mit den Rosinen und den Rum in einer Schüssel vermengen. In jede Apfelöffnung 20 Gramm Marzipanrohmasse drücken. Butter, Zucker und Zimt gut verrühren und auf den Apfel geben. Den Orangensaft über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten die Deckel der Äpfel daraufsetzen und mitbacken.

Für die Vanillesauce zuerst vier Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem Wasserbad warm aufschlagen bis es circa 75 Grad warm ist. Nebenbei Milch, Sahne und den restlichen Zucker zum Kochen bringen. Dies wird dann zur Eimasse gegeben und weiter geschlagen. Auf die richtige Temperatur achten!

Den Bratapfel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2016

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

3 Bio-Orangen	100 g Mehl	50 g Zucker
200 ml Milch	2 Eier (Größe M)	70 g Butter
6 EL Grand-Marnier	1 Prise Salz	

Für den Teig 50 Gramm Butter zerlassen. Eier, Milch, zerlassene, lauwarme Butter, Mehl und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab pürieren. Teig 20 Minuten quellen lassen.

Schale von einer Bio-Orange abreiben und 60 bis 80 Milliliter Saft auspressen. Zwei Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Pfanne mit Öl austreichen, kleine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Kippen der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellgelb backen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Fertige Crêpes auf einen Teller geben und abdecken.

50 Gramm Zucker und 20 Gramm Butter in der Pfanne schmelzen, Orangensaft zugeben und kurz einkochen lassen. Gefaltete Crêpes hineingeben und kurz darin erwärmen. Sechs Esslöffel Grand Marnier zugeben und flambieren. Orangenschale und -filets vorsichtig unterheben. Crêpes mit Orangen und Orangensud auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2016

Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Waldmeister-Süppchen:

250 g Zucker	6 Stück Blattgelatine	250 ml Wasser
750 ml trockener Weißwein	1 TL getrockneter Waldmeister	Zitronensaft

Für die marinierten Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	½ Orange, davon die Schale	1 Vanilleschote
Puderzucker		

100 Milliliter Weißwein aufkochen lassen und einen gehäuften Teelöffel getrockneten Waldmeister fünf Minuten darin ziehen lassen. Danach Flüssigkeit durchsieben. Für das Waldmeister-Süppchen aus Wasser und Zucker Läuterzucker herstellen. 250 Milliliter davon mit 650 Milliliter Weißwein zum Kochen bringen. Gelatine zugeben und auflösen. Weißwein mit Waldmeister ebenfalls hinzugeben. Süppchen durch einen Kaffeefilter geben und erkalten lassen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Schale der Orange abreiben. Erdbeeren mit Vanille, Orangenschale und Puderzucker marinieren und zehn Minuten ziehen lassen. Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2016

Karamellierte Apfeltarte mit Walnuss-Eis

Für zwei Personen

Apfeltarte:

4 Äpfel	2Pkt Blätterteig	1 TL Aprikosenkonfitüre
1El Rum	Puderzucker	

Walnusseis:

300ml Milch	60g Zucker	3 Eigelbe
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	150g gehackte Walnüsse	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und auf ein Blech geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Dabei einen äußeren Rand von circa 0,5 Zentimeter frei lassen. Den Rand vorsichtig mit den Fingern etwas hochdrehen. Im Backofen auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten backen.

Inzwischen die Aprikosenkonfitüre mit dem Rum vermengen und erwärmen. Die Mischung auf die Tartes streichen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Eis die Milch, die Vanilleschote und den Zucker zusammen aufkochen. Eier trennen. Eigelbe in einen Topf geben, Milchmischung auf die Eigelbe gießen und zur Rose abziehen. Anschließend passieren.

Walnüsse hacken, kurz in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Eismischung mit Walnüssen in die Eismaschine gießen und gefrieren lassen.

Apfeltarte aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und mit Puderzucker bestreuen. Eis dazugeben. Servieren.

Nelson Müller am 21. Oktober 2016

Kokos-Eis mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für das Eis:

300 ml Kokosmilch	100 ml Sahne	100 g Glucose
2 Limetten (Saft, Abrieb)	dunkles Kakaobutterspray	

Für das Ananas-Chutney:

$\frac{1}{2}$ Ananas	200 ml Ananassaft	2 EL Stärke
1 Schote Vanille	100 ml Weißwein	3 EL Zucker

Für die Mascarpone-Creme:

200 g Mascarpone	1 Limette (Abrieb)	Zucker
------------------	--------------------	--------

Für die Garnitur:

Blattgold

Für das Eis:

Die Schale der Limetten abreiben. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Kokosmilch in einem Topf erhitzen und Glucose darin auflösen. Sahne, Limettensaft- und Abrieb zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Die Masse anschließend in die Eismaschine geben und für ca. 13 Minuten gefrieren lassen. Aus der gefrorenen Masse Nocken formen und mit Kakaobutterspray überziehen.

Für das Ananas-Chutney:

Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit etwas Weißwein ablöschen. Ananassaft hinzugeben und reduzieren lassen. Die gewürfelte Ananas dazugeben.

Stärke mit kaltem Wasser anrühren und den Ananassaft damit abbinden.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote hinzugeben.

Für die Mascarpone-Creme:

Limettenschale abreiben. Mascarpone mit dem Abrieb und etwas Zucker vermengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Kokoseis mit Blattgold garnieren und mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. Juni 2017

Mascarpone-Creme, Rhabarber-Kompott, Mandel-Streusel

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Crème:

170 g Mascarpone 1 Zitrone 1 Vanilleschote
100 g Zucker

Für das Rhabarber-Kompott:

5 Stangen Rhabarber 100 ml Rotwein 50 ml Grenadine
500 g Zucker 1 Prise feines Salz

Für die Streusel:

150 g Mehl 50 g gehackte Mandeln 75 g Butter
75 g Zucker 1 Vanilleschote 50 g gehackte Mandeln

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Mascarpone-Creme die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mascarpone mit Zucker, Vanillemark und Zitronensaft abschmecken, zu einer Creme aufschlagen und kühl stellen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Grenadine und Rotwein ablöschen. Mit Stärke leicht abbinden und den Rhabarber darin aufkochen lassen bis er weich ist und dennoch seine Form behält.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten, sodass ein bröseliger Teig entsteht. Diesen kaltstellen und auf einem Blech verteilen. Für circa 15 Minuten goldbraun backen. In einem Glas als erstes die Mascarponecreme, danach das Ragout sowie einige Streusel einfüllen und servieren.

Nelson Müller am 08. April 2016

Omas Rhabarber-Crumble im Glas

Für zwei Personen

Für das Rhabarberragout:

5 Stangen Rhabarber	150 g Zucker	250 ml Weißwein
100 ml Grenadine	1 Zimtstange	1 TL Speisestärke

Für die Streusel:

150 g Mehl	75 g Butter	75 g Zucker
1 Prise Salz		

Für den Vanilleschaum:

500 g Sahne	60 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Rum		

Für das Rhabarberragout:

Den Rhabarber schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein und Grenadine ablöschen und etwas reduzieren. Die Zimtstange zum Rhabarber dazugeben. Den Rhabarber kochen, bis er weich ist aber nicht zerfällt. Zimtstange entfernen. Das Ragout gegebenenfalls mit Speisestärke etwas andicken und kaltstellen.

Für die Streusel:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter, Zucker und Salz zu einem bröseligen Teig verkneten. Kurz kaltstellen. Den Teig auf ein Backblech krümeln und im heißen Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für den Vanilleschaum:

Für den Schaum den Puderzucker durch ein sehr feines Sieb geben. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs einritzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Sahne geben. Ggf. einmal kurz erhitzen, damit sich der Puderzucker auflöst und dann kurz abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Rum abschmecken. In eine Espumafflasche abfüllen, 2-3 Sahnepumpen eindreuen und die Vanillesahne kaltstellen.

Das Rhabarberragout in eine kleine Auflaufform füllen, darauf einige Streusel verteilen, etwas Vanilleschaum aufspritzen und abschließend mit einigen Streuseln garnieren und servieren.

Nelson Müller am 24. März 2017

Omas Rote Grütze mit Vanille-Eis und Joghurt-Hippe

Für zwei Personen

Für die Rote Grütze:

300 g Beerenmischung	1 Orange	150 ml Rotwein
1 Zimtstange	1 Gewürznelke	1,5 EL Speisestärke
20 g Zucker		

Für das Vanille-Eis:

125 ml Sahne	2 Eier	2 cl brauner Rum
1 Vanilleschote	15 g Zucker	

Für die Joghurt-Hippe:

30 g Griechischer Joghurt

Für die Rote Grütze Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Orange in Scheiben schneiden. Nelken und Orangenscheiben dazugeben. Aufkochen lassen und mit Stärke abbinden. Den Fond in eine Schüssel geben und über einem Eiswürfel- Wasserbad kalt rühren. Ausgekühlten Fond durch ein Sieb streichen, anschließend die Masse über die Beeren gießen.

Für das Eis Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark, Zimtstange, Rum und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Eier trennen. Das gewonnene Eigelb mit braunem Zucker vermengen. Heiße Sahne nach und nach in die Eigelbmischung unterrühren. Die Masse nun in den Topf zurück gießen und bis zur Rose abziehen, das heißt, bis das Eigelb anfängt zu stocken. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Für die Joghurthippe Joghurt mit einem Schneebesen cremig rühren, auf die Backmatte streichen und ins Tiefkühlfach legen. Vor dem Servieren Joghurt aus dem Tiefkühlfach holen und in einzelne Stücke brechen.

Die Rote Grütze mit Vanille-Eis auf Tellern anrichten, mit Joghurt-Hippe garnieren und servieren. Zusatzrezept von Nelson Müller

Nelson Müller am 26. August 2016

Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma

Für vier Personen

Für das Eis:	80 g Kokosmilch	25 g Läuterzucker
0,2 g Xanthan	4 Plastikkugeln 5cm	Stickstoff
Schutzhandschuhe	Schutzbrille	
Für das Ananas-Espuma:	200 g Ananassaft	120 g Sahne
12 g Kokoslikör	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	1,5 Blatt Gelatine
Für das Weiße-Schoko-Malto:	25 g weiße Schokolade	25 g Maltodextrin
Für das Ananasragout:	50 g Ananaswürfel	15 g Palmzucker
5 g weißer Portwein	5 g Sherry	35 g Kokosmilch
Stärke		
Für die Mascarponecreme:	30 g Mascarpone	3 g Läuterzucker
$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	Zitronenabrieb	Kakaobutter-Spray, weiß
Himbeeren, Minzeblätter		

Für das Eis: Die Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Xanthan zu einer homogenen Masse vermengen.

Jeweils 25 g von der Masse in die Plastikkugel geben, verschließen und durchschütteln, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Die Kugel in den Stickstoff geben und die Masse unter ständiger Bewegung der Kugel im Stickstoff gefrieren lassen. Dabei nie mit bloßen Händen in den Stickstoff greifen – unbedingt Schutzhandschuhe und -brille tragen! Nach ungefähr einer Minute die Kugel herausnehmen, unter laufendes Wasser halten und die Plastikkugel vorsichtig öffnen, um die Kokoskugel herauszulösen. Die Kugel im Tiefkühlfach aufbewahren.

Alternativ können die Kugeln auch in das Gefrierfach gegeben (anstatt Stickstoff) und unter regelmäßigem Wenden gefroren werden.

Für das Ananas-Espuma: Die Gelatine in Eiswasser aufweichen, herausnehmen, ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird.

Alle anderen Zutaten hinzugeben, die Vanilleschote auskratzen und nur das Mark verwenden. Das Ganze vermengen und in eine Espumafflasche geben. Zwei Sahnepapseln aufdrehen und die Flasche kalt stellen.

Für das Weiße-Schoko-Malto: Die Schokolade schmelzen und in das Maltodextrinpulver einarbeiten. Kalt stellen.

Für das Ananasragout: Den Palmzucker mit einem Schuss Wasser karamellisieren. Mit dem Portwein, Sherry und der Kokosmilch ablöschen. Etwas Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den kochenden Fond mit etwas angerührter Stärke abbinden und einmal richtig durchkochen lassen.

Den heißen abgebundenen Fond über die Ananaswürfel geben und ordentlich vermengen.

Für die Mascarponecreme: Die Mascarpone mit dem Läuterzucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronenabrieb zusammen in eine Schüssel geben, vermengen und eventuell ein wenig mit dem Schneebesen aufschlagen. Darauf achten, dass die Creme nicht überschlagen wird und sich die Masse trennt.

Zum Anrichten etwas Ananasragout auf einen Teller geben. Mit einem erwärmten Gegenstand, eventuell einem Wetzstahl, ein Loch in die Kokos-Eiskugel schmelzen, um eine Öffnung für die Füllung zu haben. Etwas Ananas-Espuma mit einem Spritzenaufsatz in das Loch der Kokoseiskugel füllen. Das Schoko-Malto und die Mascarponecreme daneben geben. Die Eiskugel mit Kakaobutterspray besprühen. Mit Himbeeren und Minze garnieren.

Nelson Müller am 15. Juli 2017

Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube

Für zwei Personen

Für die Hippe:

80 g Mehl 80 g Eiweiß 80 g Zucker
70 g weiche Butter

Für das Rhabarberragout:

3 Rhabarberstangen 150 g Zucker 300 ml Weißwein
20 ml Grenadine Speisestärke

Für das Himbeereis:

300 g TK Himbeeren 3 EL Crème fraîche 70 g Puderzucker
20 ml Grenadine

Für den Baiserdeckel:

3 Eiweiß 100 g Zucker 1 Prise Salz

Für die Hippe:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Eiweiß, Zucker und Butter in einer Schüssel vermengen und mit einem Stabmixer vermengen. Die Hippe-Masse hauchdünn mittels einer Schablone rechteckig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Hippen für 5 Minuten in den Ofen geben und anschließend der Länge nach noch warm um ein schmales Glas legen.

Für das Rhabarberragout:

Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen und dann mit Weißwein ablöschen und Grenadine hinzugeben. Die Masse kurz köcheln lassen, dann die Rhabarberwürfel hinzugeben. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und dem Rhabarberragout hinzufügen.

Für das Himbeereis:

Die gefrorenen Himbeeren mit Crème fraîche, Puderzucker und dem Grenadinsirup vermengen und in einem Standmixer pürieren.

Für den Baiserdeckel:

Zu dem Eiweiß Salz geben und vermengen. Langsam den Zucker hinzugeben und die Masse steif schlagen. Zuletzt die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Rhabarber-Himbeer-Hippe geben und mit einem Flambiergerät abflambieren.

Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. März 2017

Rhabarberkompot, Vanille-Eis, Mandel-Krokant, Streusel

Für zwei Personen

Für das Rhabarberkompott:

4 Stangen TK-Rhabarber	50 g TK Himbeeren	1 Zitrone
2 cm Ingwer	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
20 cl Grenadine	1 Vanilleschote	1 Sternanis
½ TL Korianderkörner	40 g Zucker	Stärke

Für die Butterstreusel:

50g kalte Butter	50 g Mehl	50 g Zucker
------------------	-----------	-------------

Für den Mandelkrokant:

100 g gehackte Mandeln	1 EL Zucker
------------------------	-------------

Für das Rhabarberkompott:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rhabarber etwas abziehen und in ein tiefes Blech geben.

Zitrone auspressen, Ingwer in Scheiben schneiden, Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zitronensaft, Ingwer und Vanillemark mit Himbeeren, Rotwein, Portwein, Grenadine, Sternanis, Zucker und Korianderkörner, vermischen und über den Rhabarber geben. Im Ofen 10-12 Minuten schmoren.

Den Rhabarber herausnehmen und in grobe Stück schneiden. Den entstandenen Fond passieren und mit etwas Stärke binden. In den Topf geben und kurz köcheln lassen, den Rhabarber dazugeben. Für das Vanille-Eis 225 ml Milch 250 ml Sahne 4 Eier 140 g Zucker 2 Vanilleschoten 15 g Glucose . 3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Das 4. Ei mit den 3 Eigelben vermischen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen.

Milch mit Sahne, Zucker, Vanillemark und Glucose aufkochen, vom Herd nehmen und unter die Eimasse geben. Die Masse über dem warmen Wasserbad "zur Rose abziehen" und abdrehen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Butterstreusel:

Butter, Mehl und Zucker verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuseln. Bei 180 Grad im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Für den Mandelkrokant:

Ein bisschen Zucker mit wenig Wasser in der Pfanne heiß werden lassen. Die Mandeln dazugeben und umrühren bis die Mandeln komplett mit dem Zuckerwasser überzogen sind. Vom Herd nehmen und ein bisschen abkühlen lassen. Anschließend wieder auf den Herd geben und in der Pfanne karamellisieren lassen.

Das Dessert in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 22. März 2019

Schoko-Bananen vom Grill mit Himbeer-Eis, Schokoladen-Erde

Für zwei Personen

Für die Bananen:

2 Bananen 70 g Zartbitterkuvertüre

Für das Eis:

200 g TK-Himbeeren 50 g Puderzucker 100 g Joghurt

Für die Schokoladen-Erde:

2 dunkle Cookies 2 helle Cookies

Für die Garnitur:

50 g Mangopüree

Für die Bananen:

Einen Grill auf ca. 250 Grad vorheizen.

Die Bananen flach auf den Grillrost legen, in der Mitte aufschneiden, sodass eine Tasche entsteht.

Kuvertüre in kleine Stücke brechen und in die Bananentaschen stecken. Die Banane auf den Grill stellen und ca. 10 Minuten garen.

Für das Eis:

Himbeeren in einen Standmixer geben. Puderzucker und Joghurt dazugeben. Auf höchster Stufe alles miteinander cremig mixen. Das Eis im Tiefkühlschrank lagern.

Für die Schokoladen-Erde:

Helle und dunkle Schokoladen-Cookies in einer Moulinette zu feinem Sand mixen.

Für die Garnitur:

Mangopüree mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Etwas Mangopüree auf den Teller geben, einige Stücke der Schoko- Banane darauf anrichten, mit dem Schokoladen-Sand und etwas Himbeer-Eis garnieren und servieren.

Nelson Müller am 03. August 2018

Schokoladen-Crêpes mit Ananas-Chutney

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Crêpes:

120 g Mehl	250 ml Milch	3 Eier
10 g Butter	20 g Vanillezucker	1 Prise Salz
500 g Sahne	500 g Schokolade (70 %)	

Ananas-Chutney:

1 reife Ananas	1 Vanilleschote	100 g Zucker
200 ml Weißwein	100 ml Ananas-Saft	

Für das Ananas-Chutney das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. So lange kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Mit der angerührten Stärke binden. Die Ananas-Würfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille würzen.

Für die Crêpes Mehl und Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Flüssige Butter, Eier, Vanillezucker und eine Prise Salz unterrühren. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.

In einer kleinen Crêpes-Pfanne mit wenig Butter dünne Pfannkuchen backen.

Für die Schokoladecreme die Schokolade grob hacken. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade in die Sahne geben und darin schmelzen. Die Masse zu einer homogenen Creme verrühren, dabei darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und vor der weiteren Verarbeitung nochmals kurz umrühren.

Die Crêpes mit der Schokoladecreme bestreichen und aufrollen.

Schokoladen-Crêpe mit Ananas-Chutney anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. März 2016

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Für zwei Personen

Für das Kirschwasser-Espuma:

500 g Sahne
150 g Puderzucker

2 Blätter Gelatine 4 cl Kirschwasser

Für die Schokoladenmousse:

200 g Kuvertüre
2 cl Kirschwasser

200 g Sahne
4 cl Rum
500 g Sahne
2 Blatt Gelatine

Für die ausgebackenen Kirschen:

6 Kirschen
2 cl Kirschwasser
1 TL Zucker

3 Eier
300 g Mehl
neutrales Öl
200 ml Milch
2 EL Marzipanrohmasse

Für die Garnitur:

Biskuit-Brösel

Öl in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Gelatine in einem Topf Wasser einweichen.

Für das Espuma das Kirschwasser in einem Topf erhitzen. Zwei Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hineingeben und auflösen lassen. Mit Sahne vermengen und Puderzucker hinzugeben. Espuma umrühren und in Espuma-Flasche abfüllen. Mit zwei CO2-Kapseln versetzen und kalt stellen.

Für die gefüllten Kirschen diese entsteinen, ohne den Stiel zu entfernen. Kirschwasser über die Marzipanmasse träufeln. Aus beträufeltem Marzipan kleine Kugeln formen und damit die entsteinen Kirschen befüllen.

Für die Schokomousse Kuvertüre in einem Topf über einem Wasserbad erhitzen. Sahne und Kirschwasser hinzugeben und unterrühren. Rum aufsetzen. Zwei Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hinzugeben und auflösen lassen. Zur Schoko-Sahne-Masse hinzugeben, vermengen und alles abkühlen lassen.

Anschließend 500 Gramm Sahne steif schlagen. Zwei Drittel der geschlagenen Sahne zur Schokomousse geben und gut verrühren. Das letzte Drittel der Sahne hinzugeben, dieses aber nur vorsichtig unterheben, damit die fluffige Konsistenz der Sahne nicht verloren geht. Die Schokomousse anschließend kalt stellen.

Für die ausgebackenen Kirschen einen Teig herstellen. Dafür zwei Eier in einer Schüssel verquirlen. Mehl sieben und mit Eiern vermengen. Zucker und Milch dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Ein Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen und Eischnee unter die Teigmasse heben. Gefüllte Kirschen am Stiel durch den Teig ziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Die Schokomousse in Form einer Nocke auf Tellern anrichten. Ausgebackene Kirschen und Biskuit-Brösel dazugeben, Kirschwasser-Espuma darauf sprühen und servieren.

Nelson Müller am 26. August 2016

Fisch

Dorade en papillote mit Gemüse und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für die Dorade:

1 Dorade
Pfeffer

1 Zitrone

Salz

Für Gemüse und Drillinge:

2 Drillinge
 $\frac{1}{4}$ Zucchini
1 reife Tomate
Olivenöl

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

$\frac{1}{4}$ Aubergine

1 Zweig Thymian

Salz

1 Zehe Knoblauch

$\frac{1}{2}$ Paprika

1 Zweig Rosmarin

Pfeffer

Für das Pesto:

$\frac{1}{4}$ Zehe Knoblauch
10 g Pinienkerne
Pfeffer

10 g Parmesan

30 g Basilikumblätter

30 ml Olivenöl

Salz

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für das Pesto Basilikumblätter abbrausen und trockentupfen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten, dann in einem flachen Behälter auskühlen lassen. Knoblauch abziehen. Parmesan klein hacken. Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Basilikum hinzugeben und nochmals pürieren, bis ein geschmeidiges Pesto entsteht.

Für die Drillinge gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Drillinge unter fließendem Wasser abbürsten und im kochenden Wasser bissfest garen. Anschließend abschütten, auskühlen lassen und der Länge nach vierteln.

Für das mediterrane Gemüse Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate abbrausen, trockenreiben und in circa 1,5 mal 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Auberginen-, Paprika- und Zucchiniwürfel und Zwiebspalten getrennt voneinander anbraten. Zum Schluss Tomaten in der Pfanne schmelzen lassen. Gemüse wieder zu den Tomaten geben. Mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian kurz schmoren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dorade Fisch entgräten und von der Haut filetieren. Unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zitrone abbrausen, trockenreiben, Schale mit einem Zestenreißer abziehen, klein schneiden und über den Fisch geben.

Pergamentpapier auf 20 mal 30 Zentimeter zurechtschneiden. Mediterranes Gemüse und Drillinge darauf drapieren. Fischfilets auf das Gemüse legen, abschließend Pesto oben auf geben. Pergamentpapier zu einem Bonbon aufrollen und mit Bindegarn befestigen. Bei 160 Grad circa acht Minuten im Ofen garen.

Dorade en papillote mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 29. Juli 2016

Forelle Müllerin, Mandel-Butter, Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Forellen à 350 g	3 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer à 2 cm
$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 g griffiges Mehl	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Sonnenblumenöl	3 EL Butterschmalz	1 TL Chilisalz

Für die Butter:

100 g Butter	50 g Mandelblättchen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
--------------	----------------------	-----------------------

Für die Petersilienkartoffeln:

6 Drillingskartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Romanasalat-Herz	5 Cherrytomaten	$\frac{1}{4}$ Gartengurke
20 ml weißer Balsamico	1 TL Dijon-Senf	$\frac{1}{4}$ TL Puderzucker
2 Zweige Dill	10 ml Walnussöl	30 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Forelle:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fisch waschen und trockentupfen. Die Forelle mit Chilisalz und Zitronensaft außen und innen würzen, die Petersilie und Zitronenscheiben in den Fisch geben und diesen in Mehl wenden. In einer Pfanne Öl und Butterschmalz erhitzen und den Fisch anbraten.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Ingwer zum Fisch geben und diesen bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten fertigbraten. Die Forelle aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Für die Butter:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Mandelblättchen darin leicht rösten. Mit etwas Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Petersilienkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 12 Minuten gar kochen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Kartoffelhälften dazugeben und mit gehackter Petersilie vermengen.

Die Kartoffeln kräftig salzen und pfeffern.

Für den Salat:

Den Salat von den äußeren Blättern befreien, waschen und vom Strunk schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden und grob würfeln. Die Gurke längs halbieren, das Kerninnere ausschneiden und in feine Stücke schneiden.

Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Aus Balsamico, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer eine homogene Vinaigrette anrühren und diese mit dem Salat, den Gemüsestücken und dem Dill in einer Schüssel vermengen.

Die Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter beträufeln, mit Zitronenscheiben garnieren und mit den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 18. Oktober 2017

Geräucherte Dorade mit Oliven-Mayonnaise, Basilikum-Öl

Für zwei Personen

Für die geräucherte Dorade:

1 Dorade, küchenfertig	200 g Räuchermehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Oliven-Mayonnaise:

1 Ei, davon das Eigelb	125 ml Rapsöl	1 TL Dijon-Senf
20 g Kalamata-Oliven	Salz	

Für das Basilikum-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	5 Zweige glatte Petersilie	150 ml Rapsöl
Salz		

Für die Garnitur:

1 große Oxsenherz-Tomate	1 Handvoll gemischte Wildkräuter
--------------------------	----------------------------------

Für die Dorade Fisch filetieren, von Gräten befreien, kalt abbrausen und trockentupfen. In mundgerechte Stücke schneiden und mit einem Messer auf der Hautseite ziselieren. Räuchermehl in einen Topf geben und ein Kuchengitter auf den Topf legen. Fisch auf das Gitter geben und mit Frischhaltefolie verschließen. Räuchermehl erhitzen und Fisch circa zehn Minuten räuchern. Anschließend in einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Fisch salzen und pfeffern und kurz auf der Hautseite anbraten.

Für die Oliven-Mayonnaise Oliven klein schneiden. Ei trennen, Eigelb in eine Schüssel geben. Mit Senf und einer Prise Salz aufschlagen. Rapsöl nach und nach dazugeben und zu einer Mayonnaise aufmixen. Mit Oliven vermengen und in einen Spritzbeutel geben.

Für das Basilikum-Öl Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit Rapsöl und einer Prise Salz zu einem homogenen Öl pürieren. Basilikum-Öl durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur Oxsenherz-Tomate waschen, trockenreiben und quer zwei dicke Scheiben abschneiden. Wildkräuter waschen und trocken tupfen.

Oxsenherz-Scheiben auf Tellern anrichten, Oliven-Mayonnaise tupfenweise darauf geben. Dorade oben auf anrichten, mit Wildkräutern und Basilikum-Öl garnieren und servieren.

Nelson Müller am 29. Juli 2016

Heilbutt, Orangen-Linsen, jungem Spinat, Dijon-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für den Heilbutt:

400 g Heilbutt, ohne Haut Olivenöl, Salz, Pfeffer 2 Zweige glatte Petersilie

Für die Orangen-Linsen:

2 Orangen 200 g rote Linsen 400 g junger Spinat

1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch 110 g Butter

2 Zweige Thymian 1 Lorbeerblatt 200 g Kartoffeln

Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Dijon-Senfsoße:

2 Zehen Knoblauch 2 Schalotten 300 ml Fischfond

100 ml Weißwein 200 ml Sahne 2 EL Dijon-Senf

Salz Pfeffer

Für die Dijon-Senfsoße zwei Knoblauchzehen und zwei Schalotten schälen. Schalotten in Scheiben schneiden. Fischfond mit Weißwein, Knoblauchzehen und den Schalottenscheiben in einem Topf aufkochen. Reduzieren lassen. Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren. Den Senf einrühren.

Die Orangen halbieren und auspressen. Die Linsen in 30 Gramm Butter anschwitzen, anschließend mit dem Orangensaft ablöschen. Den Thymian und das Lorbeerblatt zugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze weich kochen. Salzen, pfeffern und etwas kalte Butter unterrühren. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser garen.

Den Heilbutt in vier gleich große Stücke schneiden und in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Schalotte und eine Zehe Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Den Spinat und den gehackten Knoblauch dazugeben und unter Schwenken zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat würzen.

Heilbutt und Spinat auf den Orangen-Linsen anrichten und mit Dijon-Senfsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. März 2016

Lachs-Filet, Kartoffel-Creme und Sauerampfer-Soße

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g	100 g Fischfilet	100 g Sahne
20 g Butter	300 ml Fischfond	1 TL Cajun-Gewürz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelcreme:

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

Für die Sauce:

1 Bund Sauerampfer	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen.

Das Fischfilet für die Farce leicht angefroren mit der Sahne, Cajun, Salz und Pfeffer in einer Moulinette pürieren.

Das Lachfilet portionieren und auf ein gebuttertes Backblech legen.

Die Fischmasse aus der Moulinette in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das Lachsfilet dressieren. Mit der flüssigen Butter beträufeln, den Fischfond angießen und im heißen Ofen garen.

Für die Kartoffelcreme:

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und dann durch ein feines Sieb drücken, nicht durchstreichen, weil die Masse sonst schleimig wird.

Die Sahne mit der Milch und der Butter in einem Topf aufkochen und anschließend unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Limette auspressen und die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Sauerampfer abrausen, trocken wedeln und fein schneiden. Erst kurz vor dem Servieren unter die Sauce mischen und die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.

Souffliertes Lachsfilet mit Kartoffelcreme und Sauerampfer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. März 2018

Lachs-Tatar, -Sashimi, Reis-Crunch, Avocado, Kokos-Creme

Für zwei Personen

Für das Sashimi:

2 Lachsfilets à 150 g	4 EL Sojasauce	4 EL Schwarzer Sesam
Salz	Pfeffer	

Für das Tatar:

2 Lachsfilets à 150 g	½ Bund Schnittlauch	1 Limette
1 TL Senf	Salz	Pfeffer

Für das Reiscrunch:

Reispapier	Salz	Pfeffer
------------	------	---------

Für die Bananenchips:

1 Kochbanane	Salz	
--------------	------	--

Für die Avocado-creme:

2 reife Avocados	½ Zitrone	Salz, Pfeffer
------------------	-----------	---------------

Für die Kokos-creme:

200 ml Kokosmilch	1 TL Stärke	
-------------------	-------------	--

Für das Sashimi:

Lachs in lange Balken schneiden. Komplett mit Sojasauce marinieren (bei genügend Zeit ca. 2 Stunden darin ziehen lassen) und im Sesam wälzen.

Marinierte Lachsbalken kurz von jeder Seite in einer heißen Pfanne anbraten.

Für das Tatar:

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unter den Lachs mischen. Senf und etwas Limettensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wichtig: Nach kurzem Stehen noch einmal abschmecken und nachwürzen.

Für das Reiscrunch:

Reispapier frittieren, anschließend salzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bananenchips:

Die Kochbanane schälen, mit einem Trüffelhobel in heißes Fett hobeln und frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Avocado-creme:

Den Kern entfernen und die Avocado aus der Schale trennen. Mit einer Gabel zu einer glatten Creme verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone auspressen und etwas Saft zur Creme geben und vermengen.

Für die Kokos-creme:

Die Kokosmilch aufkochen lassen und mit Stärke binden.

Avocado-creme auf den Teller streichen, Lachs in Stücke schneiden und mit dem Tatar und der Kokos-creme anrichten. Mit den Bananen- und Reischips verzieren und servieren.

Nelson Müller am 08. März 2018

Saibling mit Apfelsud, Fenchel-Salat, Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Saiblingstücke 10 g Räuchermehl (Buche) Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Apfelsud:

3 saftige süßsaure Äpfel 50 g Radieschenblätter 250 ml Apfelsaft

150 ml Mineralwasser 4 cl Gin 1 Msp. Xanthan

Puderrucker

Für den Fenchelsalat:

1 Knolle Fenchel mit Grün 1 EL Pernod 4 EL Balsamico-Essig

40 ml Olivenöl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Creme:

150 g Crème-fraîche 1 Limette Salz, weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Radieschen 1 EL Forellenkaviar

Für den Fisch:

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Saibling auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie abdecken und mit einer Smokepipe räuchern. Alternativ ohne Smokepipe: den Saibling auf ein Kuchengitter legen. Das Räuchermehl in einen tiefen Einsatz füllen, den Fisch auf dem Gitter obenauf legen und das Ganze mit Alufolie abdecken. Solange auf dem Herd erhitzen bis das Buchenmehl qualmt. Für 10 Minuten beiseite stellen. Den Fisch mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad nachgaren.

Für den Apfelsud:

Die Äpfel waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter waschen, trockentupfen und ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Apfelstücke und Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft, Puderrucker und Mineralwasser hinzu gießen und alles möglichst fein pürieren. Gin hinzugeben und erneut mixen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren. Xanthan mit etwas Wasser glattrühren. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderrucker nachsüßen und mit etwas Xanthan abbinden und mit einem Pürierstab mixen.

Für den Fenchelsalat:

Fenchel waschen, trockentupfen, halbieren und fein hobeln. Mit Salz, Pfeffer Zucker, Essig, Pernod und Olivenöl vermengen und verkneten. Das Fenchelgrün schneiden und unterheben.

Für die Creme:

Limette waschen und trockentupfen. Creme fraîche mit dem Limettenabrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen und trockentupfen. Mit einem Hobel zu dünnen Scheiben hobeln und in eine mit Wasser gefüllte Schale geben. Anschließend mit dem Forellenkaviar auf dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 01. Februar 2019

Saltimbocca vom Saibling, Couscous, Paprika-Schaum, Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Saiblingfilets à ca. 150 g	8 Scheiben Parmaschinken	8 Salbeiblätter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Couscous:

200 g Instant-Couscous	6 Datteln	½ gelbe Paprikaschote
400 ml Gemüsefond	Olivenöl	Raz-el-Hanout, Salz

Für die Salatherzen:

2 Kopfsalatherzen	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-------------------	---------------	---------------

Für den Paprikaschaum:

2 rote Paprika	3 Schalotten	50 g Butter
250 ml Weißwein	500 ml Sahne	500 ml Fischfond
1 Limette (Saft)	Salz, Pfeffer	

Für den Fisch:

Den Saibling auf Gräten prüfen, vorhandene ziehen und die Filetstücke halbieren. Jede Portion mit einem Salbeiblatt belegen und in eine Schinkenscheibe einwickeln. Fischpäckchen in Olivenöl von beiden Seiten glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Couscous:

Gemüsefond in einem Topf aufkochen, mit Raz el Hanout und Salz würzen. Datteln entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Paprika schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gemüse in Olivenöl anschwitzen, den Couscous dazugeben und mit der dem heißen Fond auffüllen und gar ziehen lassen.

Für die Salatherzen:

Salatherzen waschen, trockenschleudern und halbieren. Im heißen Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Paprikaschaum:

Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Paprika waschen, trockentupfen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika- und Schalottenstreifen in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Je zwei Fischstücke mit dem Couscous und den geschmorten Salatherzen anrichten. Den Schaum angießen.

Nelson Müller am 01. Februar 2019

See-Saibling, Rahm-Sauerkraut, Petersilien-Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für das Sauerkraut:

400 g Weinsauerkraut	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
½ TL Kümmelsamen	1 Apfel (Cox Orange)	1 Schalotte
50 ml Weißwein	50 g Räucherspeck, gewürfelt	200 g Sahne
50 g helle Weintrauben	100 g Schmand	2 EL Schweineschmalz
1 Prise Zucker	Pfeffer	Salz

Für den Fisch:

2 Seesaiblingsfilets, mit Haut	25 g Mehl	2 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Butter	2 Zweige Thymian	1 Limette, Saft
Meersalz		

Für die Schupfnudeln:

250 g Kartoffeln	150 g Hartweizen-Mehl	2 Eier
2 EL Butter	1 TL Salz	1 Bund glatte Petersilie
Mehl		

Für das Sauerkraut:

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeer, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel füllen und die Öffnung mit Küchengarn verschließen.

Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Äpfel und Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Das Kraut dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Speck und Gewürzbeutel dazugeben. Die Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

In dieser Zeit die Trauben waschen und halbieren. Den Teebeutel aus dem Sauerkrauttopf entfernen, die Trauben und den Schmand unter das fertige Kraut heben und noch einmal abschmecken.

Für den Fisch:

Das Saiblingsfilet auf Gräten prüfen und vorhandene ziehen. Das Filet in Portionsstücke teilen. Die Haut mit jeweils 4 Schnitten ganz leicht einritzen. Anschließend den Fisch im Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstücke auf der Hautseite braten, bis die Haut knusprig ist. Den Fisch wenden. Butter und Thymian dazugeben. Den Fisch in der Pfanne kurz ziehen lassen, dabei immer wieder mit dem Würzfett übergießen.

Limette halbieren und auspressen. Kurz vor dem Anrichten den Fisch mit Limettensaft beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Für die Schupfnudeln:

Kartoffeln kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Petersilie waschen und sehr fein hacken. Kartoffelmasse mit Petersilie, Salz, Mehl und Eiern vermengen, zu einer Rolle formen und diese in 20 –25 Scheiben schneiden.

Arbeitsplatte und Hände bemehlen. Teig mit den Händen zur typischen Schupfnudelform rollen und formen. Die Schupfnudeln in fast kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten ziehen lassen, dann abschöpfen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Petersilie waschen, trocken wedeln und fein hacken. Die Butter schmelzen und die Schupfnudeln darin heiß schwenken. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben.

Den Seesaibling mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Februar 2017

Steinbutt mit Safran-Muschel-Ragout, Tintenfisch-Risotto

Für zwei Personen

Für das Safran-Muschelragout:

½ kg Miesmuscheln	4 EL Gemüse-Brunoise	1 Schalotte
100 g Möhren	100 g Sellerie	100 g Fenchel
½ Limette, davon den Saft	300 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
2 g Safranfäden	Muskatnuss	1 EL Butter
1 ½ EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Tintenfisch-Risotto:

100 g Risottoreis	½ Speisezwiebel	½ Zehe Knoblauch
½ Zitrone, davon die Schale	25 g geriebener Parmesan	1 ½ EL Butter
100 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond	½ EL Sepiatinte
5 Stängel glatte Petersilie	½ Lorbeerblatt	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Steinbutt:

2 Steinbutt-Filets à 100 g	½ Zitrone, davon den Saft	1 Zweig Thymian
½ EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Safran-Muschelragout Muscheln gründlich waschen und entbarten. Schalotte abziehen und fein hacken. Gemüse waschen, putzen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse und Schalottenwürfel hinzugeben und andünsten. Gewaschene Muscheln zufügen und mit der Hälfte des Safrans kurz anziehen lassen. Mit Fischfond und Weißwein ablöschen. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben und circa zwei Minuten zugedeckt kochen, dabei gelegentlich den Topf gut durchrütteln. Muscheln herausnehmen, nicht geöffnete Muscheln wegwerfen. Muscheln aus den Schalen lösen. Fond durch ein Sieb schütten, in einem Topf auffangen und reduzieren lassen. Restlichen Safran zufügen und mit Butter montieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Limettensaft. Muschelfleisch zusammen mit Gemüse-Brunoise in die Sauce einlegen.

Für das Tintenfisch-Risotto Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Risottoreis dazugeben und ebenfalls unter Rühren kurz anschwitzen. Hälfte des Weins angießen und fast vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann den Reis mit Fond bedecken. Lorbeerblatt, Tinte und Zitronenschale zugeben. Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, erneut etwas Fond angießen, umrühren und einkochen lassen. So fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis bissfest gegart ist. Zum Servieren Zitronenschale und Lorbeerblatt aus dem Reis nehmen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und auf das Risotto geben.

Für den Steinbutt Fisch waschen und trocken tupfen. In Öl anbraten, mit einem halben Esslöffel Butter und einem Thymianzweig aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, bei Bedarf mit Zitronensaft parfümieren.

Tintenfisch-Risotto, Safran-Muschelragout und Steinbutt auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2016

Zander-Filet mit Rahm-Sauerkraut und Traubensenf-Schaum

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 150 g	8 Sch. Bacon	½ Zitrone
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rahm-Sauerkraut:

600 g vorgeg. Wein-Sauerkraut	2 Schalotten	100 g Speckwürfel
200 g Sahne	50 ml Weißwein	2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	½ TL Kümmelsamen	1 Prise Zucker
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Traubensenf-Schaum:

3 Schalotten	1 Zitrone	250 g Sahne
250 ml Fischfond	100 ml Weißwein	3 EL Traubensenf
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Zanderfilet:

Die Zanderfilets unter fließendem, kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fischstücke auf der Hautseite gleichmäßig mit Speck belegen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Speckseite bei starker Hitze knusprig anbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Fisch wenden und 2 Minuten gar ziehen lassen. Zitronensaft auspressen und den Fisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rahm-Sauerkraut:

Das Sauerkraut waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeer, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel geben und den Teebeutel mit Küchengarnt zubinden. Die Schalotten abziehen, schälen und in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Kraut dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen. Speck und Gewürzbeutel dazugeben. Die Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und das Kraut bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Zuletzt den Teebeutel aus dem Sauerkraut-Topf entfernen und das fertige Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Traubensenf-Schaum:

Für die Sauce die Schalotten abziehen und schälen. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Die Sauce mit der Sahne auffüllen und weitere 10 Minuten einkochen.

Anschließend die Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem Saft einer Zitrone, Traubensenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Jeweils einen Klecks Rahmsauerkraut auf die Teller setzen, die Fischstücke darauf anrichten und das Ganze mit dem Traubensenf-Schaum beträufeln, anschließend servieren.

Nelson Müller am 13. Dezember 2019

Geflügel

Barbarie-Enten-Brust, Chicorée und Kartoffel-Ragout

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

4 Barbarie-Entenbrüste	1 kleine Chilischote	1 Knoblauchzehe
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelragout:

500 g festk. Kartoffeln	20 g Möhren	20 g Knollensellerie
20 g Lauch	100 g Sahne	100 ml Gemüsefond
½ Bund glatte Petersilie	30 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Chicorée:

4 Chicorée	50 ml Gemüsefond	10 ml Orangensaft
10 g Entenschmalz	20 g Puderzucker	

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, bis das Fett ausgetreten und die Haut knusprig und goldbraun ist.

Die Entenbrüste wenden, 2 Minuten weiter braten und danach auf ein Backblech legen. Im heißen Backofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Glasur die Chilischote entkernen und klein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit dem Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste mit der Glasur bestreichen und bei eingeschalteter Grillfunktion knusprig grillen.

Für das Kartoffelragout:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Muskat würzen und weich garen.

Sellerie, Lauch und Möhren schälen, in feine Würfel schneiden und kurz vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zum Schluss fein schneiden und unter das Ragout mischen.

Für den Chicorée:

Den Chicorée halbieren, vom Strunk befreien und im Entenschmalz anbraten. Mit Puderzucker karamellisieren. Mit dem Gemüsefond und Orangensaft ablöschen und weich schmoren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Nelson Müller am 22. März 2019

Brust und Keule vom Perlhuhn, Spitzkohl, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

1 Perlhuhn	150 g Champignons	1 Schalotte
200 ml Sahne	100 ml Geflügeljus	20 ml Sherry
1 Bund Schnittlauch	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	100 g durchwachsener Speck	100 g glatte Petersilie
50 g Butter	100 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	200 g Kartoffeln	2 EL Butter
50 ml Vollmilch	1 Muskatnuss	

Für das Perlhuhn:

Das Perlhuhn sorgfältig in Brust und Keule zerlegen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brust von beiden Seiten würzen und in einer Pfanne mit reichlich Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Während des Bratvorganges das Fleisch immer wieder mit Öl übergießen. Perlhuhnbrust aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 20 Minuten zu Ende garen.

Das Keulenfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Champignons mit einer Pilzbürste reinigen und achteln.

Das Hühnerfleisch in einer Pfanne mit Öl etwa 2 Minuten anrösten, die Champignons und Schalotten dazugeben und mit Sherry ablöschen. Mit der Geflügeljus auffüllen und kurz köcheln lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit der Sahne verfeinern und Schnittlauch dazugeben.

Für den Spitzkohl:

Den Speck in kleine Würfel schneiden, den Kohl vom Strunk befreien und die Blätter in Rauten schneiden. Spitzkohl mit dem Speck in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwanken, mit Fond ablöschen und etwa 10 Minuten weich schmoren lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter den Spitzkohl heben.

Für den Selleriepüree:

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und grob würfeln. In einen Topf mit kochendem Salzwasser abgedeckt etwa 20 Minuten weichkochen. Beides abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und warmhalten. Milch erhitzen, zum Gemüse geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Butter cremig schlagen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Brust und Keule vom Perlhuhn mit Spitzkohl und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. September 2017

Enten-Brust, Spekulatius-Soße, Rosenkohl, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 160 g Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 Cox Orange-Apfel $\frac{1}{2}$ EL Röstzwiebeln 25 ml Calvados

50 g Zucker 25 g Butter

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl 2 Schalotten 30 g durchw. Speck

30 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln 2 Schalotten 75 g Sahne

75 ml Milch 50 g Butter 1 TL Kartoffelstärke

Pflanzenöl 1 Muskatnuss Salz

Für die Sauce:

2 Spekulatius 1 Schalotten 120 g Zucker

100 ml trockener Rotwein 100 ml Portwein 100 ml Geflügelfond

$\frac{1}{2}$ TL Stärke $\frac{1}{4}$ TL Spekulatiusgewürz 1 TL Butterschmalz

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust trockentupfen und auf der dicken Seite eine Tasche schneiden. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden.

Für die Füllung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Haselnussgroße Stücke schneiden.

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und die Äpfel hinzufügen. Mit etwas Calvados ablöschen und mit der Butter braun rösten. Die Äpfel auskühlen lassen und mit Röstzwiebeln mischen.

Die Entenbrüste mit der Apfelmasse füllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Entenbrüste darin auf der Hautseite kross braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und 8 Minuten im vorgeheizten Ofen langsam garen.

Herausnehmen und an einem warmen Platz ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Haut nochmal im Ofengrill kross nachrösten.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

Schalotten und Speck in Butter anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und mit Stärke bestäuben. Die Würfel in einem kleinen Topf mit Öl goldgelb ausbacken. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Mit der warmer Sahne, Milch und Butter vermischen.

Mit Salz und Muskat würzen und die Schalottenwürfel untermischen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, fein schneiden und mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit 2 EL Zucker karamellisieren und etwas Rotwein ablöschen. Den Fond dazugeben und alles gut einkochen lassen. Zum Schluss mit zerbröseltem Spekulatius und in Wasser angerührter Stärke binden und nach Geschmack mit Spekulatiusgewürz abschmecken.

Die mit Apfel-Confit gefüllte Entenbrust, Spekulatius-Sauce, Rosenkohl, Kartoffel-Schalotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 22. Dezember 2017

Frikassee vom Landhuhn, Spargel mit Champignons, Reis

Für zwei Personen**Für das Frikassee:**

1 ausgelöstes Landhuhn	2 Stangen grüner Spargel	2 Stangen weißer Spargel
100 g weiße Champignons	1 Schalotte	125 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	500 ml Geflügelfond	500 g Sahne
1 EL Crème-fraîche	½ Zitrone (Abrieb)	1 Zweig Estragon
1 Zweig Kerbel	100 g Butter	2 EL Rapsöl
Meersalz		

Für die Champignons:

8 Braune Champignons	1 EL Butter	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

200 g Basmati	Salz
---------------	------

Für das Frikassee:

Das Huhn oder Veggie Filetstück in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel waschen, trocken tupfen, im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons putzen und in achtel schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter und Olivenöl in einem Topf schmelzen lassen und Champignon mit Schalottenwürfeln und den Hühnerstücken darin anschwitzen. Hühnerstücke und Champignons herausnehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt hinzufügen und das Ganze stark einreduzieren. Geflügelfond angießen, zugießen, den Spargel darin bissfest garziehen lassen, dann den Spargel herausnehmen. Die Sauce nochmals reduzieren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Sahne angießen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein feines Sieb passieren, mit der Crème fraîche binden und mit Salz abschmecken. Abschließend Hühner- und Spargelstücke sowie Champignons in der Sauce erwärmen. Estragon und Kerbel abbrausen, trocken wedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Frikassee mit dem Zitronenabrieb und den Kräutern abschmecken.

Für die Champignons:

Die Champignons putzen und in ein wenig Rapsöl in einer Pfanne leicht anbraten. Butterflocke dazu geben und mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

Den Reis in einem Topf mit der doppelten Menge an Salzwasser gar kochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 18. Mai 2018

Gefüllte Maispoularde, Süßkartoffel-Püree, Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

4 Maispoulardenbrüste, mit Haut	8 Riesengarnelen	1 Zitrone
2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

3 rotfleischige Süßkartoffeln	2 EL Butter	1 TL Chili-Chicken-Sauce
1 Muskatnuss	Salz	

Für das Lauchgemüse:

1 Stange Lauch	2 EL Butter	1 EL kalte Butter
100 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für die Currysauce:

$\frac{1}{2}$ Banane	1 Apfel	$\frac{1}{4}$ Mango
$\frac{1}{4}$ Ananas	1 Limette	1 Schalotte
1 Knolle Ingwer	100 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond
300 ml Sahne	50 g Butter	3 EL Mumbai-Currypulver
Salz	Pfeffer	

Für die Maispoularde:

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In die Maispoulardenbrüste längs eine Tasche einschneiden. Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien und Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Zitronen Schale abreiben. Garnelen in Thymian und Zitronenschale wenden und je zwei davon in eine Maispoularde geben. Mit einem Zahnstocher verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Maispoularden auf der Hautseite braten, bis sie knusprig sind. Wenden und anschließend im Ofen auf eine Kerntemperatur von 60 Grad garen.

Für das Püree:

Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend mit Butter, Chili Sauce und Abrieb der Muskatnuss in den Mixer geben und gut vermengen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Für das Lauchgemüse:

Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Lauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen. Fünf Minuten schmoren lassen. Lauch herausnehmen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit kalter Butter binden und den Lauch wieder hineingeben.

Für die Currysauce:

Obst und Ingwer schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Obst und Ingwer dazugeben und mit dem Currypulver bestäuben. Kurz anbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Fond dazugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Mit Garnelen gefüllte Maispoularde mit Süßkartoffelpüree, Lauchgemüse und Currysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 13. April 2018

Kebab-Spieß mit Tsatsiki im Fladenbrot

Für zwei Personen

Für den Kebab-Spieß:

300 g Hühnerbrust	1 Paprika	1 Zucchini
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 TL Rosmarin, gehackt
2 TL Thymian, gehackt	1 TL Paprikapulver	1 TL Gyrosgewürz
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Tsatsiki:

500 g griech. Sahnejoghurt	2 Salatgurken	5 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Apfelessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Fladen und Füllung:

1 Fladenbrot	100 g Wildkräutersalat	1 große Tomate
1 große Zwiebel		

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von den Sehnen befreien.

Fleisch in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika und Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in 1 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Aus Öl, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen eine Marinade herstellen und Fleisch sowie Gemüse marinieren.

Fleisch- und Gemüsescheiben immer abwechselnd, mittig auf den Spieß spießen. Spieß waagrecht auf den heißen Grill bzw. die heiße Grillpfanne legen, nach und nach von allen Seiten scharf angrillen. Fleisch- und Gemüsestücke vom Spieß nehmen.

Für den Tsatsiki:

Gurken schälen und die Kerne entfernen. Grob reiben und salzen.

Knoblauchzehen abziehen, halbieren und in die Hälfte des Joghurts hineinpressen und mit dem Stabmixer verrühren.

Die entstandene Flüssigkeit bei den Gurken abgießen und Gurken gut ausdrücken.

Zitrone auspressen. Gurke mit dem restlichen Joghurt, dem Öl, einem Spritzer Zitronensaft, einem Spritzer Essig und dem Knoblauchjogurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Fladen und Füllung:

Fladenbrot von beiden Seiten auf dem Grill knusprig grillen, vierteln und eine Tasche hinein schneiden. Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern. Tomate waschen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Fladenbrot von der Innenseite mit Tsatsiki bestreichend, das knusprige Fleisch und Gemüse hinein legen und mit Wildkräutersalat, Tomaten und Zwiebeln füllen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Juli 2018

Kokos-Hähnchen mit Erbsen-Reis

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Hähnchenbrüste, ohne Haut	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer	1 grüne Chilischote	1 rote Chilischote
150 g Dosentomaten	1 Bund Koriander	500 ml Kokosmilch
2 EL Olivenöl	1 TL Stärke	1 TL gemahl. Kreuzkümmelsamen
1 TL Cayennepfeffer	1 TL geriebene Kurkuma	1 TL gemahl. Koriandersamen
Salz	Pfeffer	

Für den Erbsenreis:

150 g Duftreis	100 g TK-Erbsen	2 Schalotten
50 g Butter	450 g Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
4 Zweige Minze	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Kurkuma und gemahlene Koriander mischen. Das Hähnchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben.

Das Fleisch in 1 EL Öl in einer Pfanne anbraten und im heißen Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 65 Grad garen.

Ingwer schälen, Knoblauch und Zwiebel abziehen und alles fein hacken.

Chilischoten halbieren, entkernen und ohne Stielansatz fein würfeln.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel, Ingwer, Chilis und Knoblauch 5 Minuten weich dünsten. Tomaten kleinschneiden, untermischen und weitere 5 Minuten kochen. Kokosmilch untermischen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit etwas Stärke binden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, fein hacken und zur Sauce geben.

Für den Erbsenreis:

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Reis dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt dazugeben und mit dem Fond auffüllen. Alles langsam köcheln lassen, bis der Reis weich ist. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen dazugeben. Der Reis sollte den Fond komplett aufgenommen haben. Minze abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und unter den Reis mischen.

Hähnchenbrust in Tranchen aufschneiden, mit dem Erbsenreis auf Tellern anrichten, rundherum mit Sauce beträufeln und servieren.

Nelson Müller am 30. August 2019

Maishähnchen in Zucchini, Paprika-Chorizo-Schaum, Mini-Mais

Für zwei Personen

Für das Maishuhn:

2 Maishuhnbrüste á 140 g	1 Zucchini	100 ml trockener Weißwein
150 ml Geflügeljus	100 ml Sahne	2 EL weiche Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Farce:

400 g Maishuhn-Fleisch	100 g Sahne	1 EL süße Sojasauce
1 ½ TL Chili-Würzsauce	2 Eier, davon das Eiweiß	Salz, Pfeffer

Für den Schaum:

50 g Chorizo	2 Schalotten	½ rote Paprika
250 ml Fischfond	125 ml trockener Weißwein	250 ml Sahne
½ Limette, Saft	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Mais:

6 Kolben Mini-Mais	½ TL Kurkuma	½ TL feines Salz
--------------------	--------------	------------------

Für das Eigelb:

3 Eier	4 EL Mehl	4 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für das Maishuhn: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini der Länge nach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Die Zucchinistreifen in der Breite der Maishuhnbrüste überlappend nebeneinander auf eine leicht gebutterte Klarsichtfolie legen.

Für die Farce: Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Farce vorsichtig und dünn auf den Zucchinistreifen verteilen. Die Maishuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Farce setzen und fest in die Zucchini einrollen. Die Rolle kräftig mit Alufolie fixieren. Etwa 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Für den Paprika-Chorizo-Schaum: Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein schneiden. Paprika, Schalotten und gewürfelte Chorizo in einem kleinen Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren.

Mit der Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Für den Mais: Die Kolben in einem kleinen Topf mit leicht gesalzenem Kurkuma-Wasser langsam garen.

Für das Eigelb: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Zwei Eier trennen und die Eigelb zur Seite legen.

Eiweiß und das übrige Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das verquirlte Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eigelb sehr vorsichtig in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. In der Fritteuse ca. 30 bis 45 Sekunden kross ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. Juni 2019

Maishähnchen-Brust mit Caesar Salad und Pommes frites

Für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

2 Maishähnchenbrüste 3 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Caesar's Salad:

2 Romana-Salatherzen 2-3 Sardellenfilets 200 g Parmesan
2 Scheiben Weißbrot 1 EL Kapern 1 Eigelb
1 EL Senf 1 EL Butter 30 ml weißer Balsamicoessig
60 ml Geflügelfond 200 ml Rapsöl Salz, Pfeffer

Für die Pommes Frites:

4 mehligk. Kartoffeln 1 TL edelsüßes Paprikapulver Frittierfett, Salz

Für das Maishähnchen:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste salzen und pfeffern. Von allen Seiten kräftig in Butterschmalz anbraten und im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 59 Grad garen.

Für den Caesar's Salad:

In ein hohes Gefäß das Eigelb, den Senf, Essig, Fond, Kapern und Sardellen geben. Einen Teil des Parmesans reiben und 4 EL davon mit in das Gefäß geben. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Das Öl während des Pürierens langsam einrieseln lassen. Die Sauce soll gebunden sein, aber nicht so dick wie Mayonnaise werden. Bei Bedarf etwas Fond nachgießen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat kleinschneiden, waschen, trocken schleudern und auf Tellern anrichten. Das Dressing mit einem Löffel über den Salat träufeln.

Weißbrot in Würfel schneiden und in Butter anrösten. Die Croûtons auf dem Salat verteilen. Den restlichen Parmesan darüber hobeln.

Für die Pommes Frites:

Fritteuse oder Topf mit Fett auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen und schälen. Der Länge nach zu Scheiben schneiden, ca. 5mm. Dann die Scheiben in Stifte schneiden, ca. 5mm, und im heißen Fett 3-4 Minuten vorfrittieren. Die Kartoffeln kurz herausnehmen. Die Fritteuse oder den Topf noch etwas heißer werden lassen, ca. 180°C. Kartoffelstifte nochmals ausbacken bis sie kross und goldgelb sind. Eine Mischung aus Salz und dem Paprikapulver herstellen und zum Schluss über die fertigen Pommes frites streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Mai 2019

Maishähnchen-Flügel, Garnele, Mayonnaise, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Surf & Turf:

4 Flügel vom Maishähnchen 2 rote Riesengarnelen Meersalz

Für die Mayonnaise:

3 Eigelb $\frac{1}{2}$ Zitrone 200 ml Pflanzenöl

$\frac{1}{2}$ TL Kaschmir Curry 1 Prise Cayennepfeffer Salz

Für den Salat:

160 g gemischte Wildkräuter

Für die Vinaigrette:

150 ml Balsamico weiß 300 ml Olivenöl 100 ml Geflügelfond

1 Prise Zucker Salz

Für das Surf & Turf:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenflügel hohl auslösen. Die Garnelen von der Schale befreien und entdarmen.

Die Garnelen in die Hähnchenflügel ziehen, sodass ein gefüllter Hähnchenflügel entsteht. Diesen salzen und von allen Seiten anbraten. Im Ofen ca. 5 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und in die gewünschte Form schneiden (halbieren).

Für die Mayonnaise:

Zitrone auspressen und den Saft mit dem Eigelb, Curry und Cayennepfeffer einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, sodass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben und gleichzeitig das Öl einrieseln lassen. Wenn man oben angelangt ist, alles noch einmal durch mixen, dass die Mayonnaise eine matte homogene Masse wird. Mit Salz abschmecken.

Für den Salat:

Den Salat gut waschen und trocknen.

Für die Vinaigrette:

Die Zutaten in einem Gefäß zu einer Vinaigrette aufschlagen und mit Salz abschmecken. Den Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Mai 2019

Maispoularde im Kokos-Mantel, Curry-Creme, Gemüse-Reis

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maishähnchenbrüste à 160 g	2 Eier	25 g Panko-Mehl
10 g Kokosraspel	5 g Mehl	1 TL geräuchertes Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Currycreme:

50 g Ananas	100 g Mango	$\frac{1}{2}$ Apfel
1 Schalotte	2,5 g frischen Ingwer	1 EL Butter
150 g Sahne	50 ml Weißwein	100 ml Hühnerfond
1,5 EL Mumbai-Currypulver	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Duftreis	100 g Karotten	25 g Champignons
1 Schalotte	25 g Butter	100 ml Weißwein
250 ml Hühnerfond	50 ml Kokosmilch	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

4 Stangen grüner Spargel	100 g grüne Erbsen	$\frac{1}{2}$ Mango
2 Frühlingszwiebeln	200 ml Gemüsefond	Butter

Für die Garnitur:

1 Kokosnuss	2 Zweige Koriander
-------------	--------------------

Für die Maispoularde im Kokosmantel:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch von Haut und Knochen befreien, waschen, trocken tupfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Panko-Mehl mit den Kokosraspeln vermengen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Kokos-Mehl eine Panierstraße bereitstellen. Hähnchenbrüste zunächst in Mehl, dann im Ei und in der Panko-Kokos-Mischung panieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin goldgelb anbraten, anschließend für 15 Minuten im Ofen fertig garen. Vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Currycreme:

Die Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Apfel, Mango und Ananas schälen, von Kernen befreien und klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Das Obst zugeben, mit dem Currypulver bestäuben und anziehen lassen, sodass das Currypulver seinen vollen Geschmack entwickeln kann. Ingwer schälen, fein schneiden und dazugeben.

Mit Weißwein ablöschen, Hühnerfond zugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für den Reis:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und klein schneiden, Karotten schälen und von den Enden befreien. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, den Reis dazugeben. Mit Kurkuma bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Reis mit etwas Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt dazugeben und mit dem heißem Hühnerfond und Kokosmilch auffüllen. Einmal aufkochen lassen, das klein geschnittene Gemüse dazugeben und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse:

Den Spargel waschen und das untere Drittel schälen, Mango halbieren und von Kern und Schale

befreien. Frühlingszwiebeln putzen und von der äußeren Schale und vom Strunk befreien. Spargel, Mango und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen, das Gemüse darin anrösten und anschließend mit Fond ablöschen und kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für die Garnitur abzupfen. Kokosnuss mit einem Hammer und einem Nagel öffnen. Fruchtfleisch aus der Schale entfernen. Etwas vom Fruchtfleisch fein raspeln.

Maispoularde im Kokosmantel mit Mumbai-Currycreme und Gemüse-Reis mit frisch geraspelter Kokosnuss und Koriander garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. Juni 2017

Perlhuhn-Brust mit Pilzen, Spitzkohl, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

3 Perlhuhnbrüste	250g Trompetenpilze	25ml Sahne
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rahmspitzkohl:

300g Spitzkohl	2 Zwiebeln	20g Butter
125ml süße Sahne	1 Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer		

Kartoffelpüree:

200g mehlig. Kartoffeln	150ml Milch	30g Butter
10g Herbst-Trüffel	1EL Trüffeltapenade	Muskatnuss
Salz		

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Pilze einweichen. Einen Topf mit viel Salzwasser zum Kochen bringen.

Von einer Perlhuhnbrust 30 Gramm für die Farce abtrennen und in kleine Stücke schneiden. In den Gefrierschrank geben und leicht anfrieren lassen. Die übrigen zwei Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und vorsichtig eine Tasche einschneiden.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in 18 bis 20 Minuten weich garen. Die eingeweichten Pilze abtropfen, klein schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aus dem Gefrierschrank nehmen, mit Sahne vermengen und mit Hilfe eines Küchenmixers fein pürieren. Anschließend die Farce mit den Trompetenpilzen vermengen und die Perlhuhn Brüste damit füllen. Die Brüste zunächst auf der Hautseite anbraten, bis sie knusprig sind und anschließend im Ofen zu Ende garen.

Zwiebeln abziehen und in Butter glasig dünsten. Den Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in Butter blanchieren. Sahne separat reduzieren lassen, mit den Gewürzen abschmecken und den Spitzkohl zugeben.

Kartoffeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Anschließend zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, mit der Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Die Trüffeltapenade untermengen.

Perlhuhnbrüste mit Spitzkohl und Püree auf Tellern anrichten. Püree mit etwas frisch gehobeltem Herbst-Trüffel ausgarnieren und servieren.

Nelson Müller am 21. Oktober 2016

Schwarzfeder-Huhn, Trauben, Wirsing, Servietten-Knödel

Für zwei Personen

Für das Schwarzfederhuhn:

1 Schwarzfederhuhn	20 g schwarzer Trüffel	4 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Rahmwirsing:

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

Für die Trauben:

200 g weiße Trauben	200 ml weißer Traubensaft	100 ml Weißwein
50 g Zucker	1 TL Speisestärke	

Für die Knödel:

200 g altbackene Brötchen	geschnitten	$\frac{1}{2}$ L Milch
4 Eier	1 Bund Petersilie	50 g Butter
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Für das Schwarzfederhuhn: Für die Brust den Backofen auf 160 Grad Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schwarzfederhuhn sorgfältig waschen, trockentupfen und zerlegen. Die Brust von Fett und Sehnen befreien und die Haut von einer Seite leicht ablösen. Den Trüffel in feine Scheiben hobeln und unter die Haut schieben. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in 2 EL Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Währenddessen das Fleisch immer wieder mit Öl übergießen. Die Brust aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für den Rahmwirsing: Den Wirsing waschen und ohne Strunk und Blatttrippen in etwas dicke Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit Stärke leicht binden. Den Wirsing dazugeben und durchschwenken.

Für die Trauben: Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Traubensaft und Weißwein ablöschen. Die Trauben häuten. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und den Traubenfond damit abbinden. Abschließend die Trauben hinzufügen.

Für die Knödel: Petersilie abrausen und hacken. Mit Milch, Eier und Butter in einer Schüssel vermischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse über die Brötchenwürfel gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf etwas Milch begeben, so dass es eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entsteht. Mit der Hand zu kleinen Kugeln rollen oder eine dicke Rolle formen. Dabei erst in Frischhaltefolie und danach in Alufolie einpacken. Eventuell noch eine zweite Folie darum wickeln. Am Ende der Rolle feste Würste drehen, damit kein Wasser in die Folie eintreten kann. In kochendes Wasser geben, für ca. 25-30 Minuten köcheln lassen, anschließend aus dem Wasser herausnehmen, in Scheiben schneiden und kurz anbraten.

Zum Servieren die Brust vom Schwarzfederhuhn in Tranchen schneiden und mit Wirsing und glasierten Trauben anrichten. Die Serviettenknödel daneben geben und servieren.

Nelson Müller am 13. Dezember 2019

Innereien

Reh-Leber Berliner Art

Für vier Personen

Für die Rehleber:

800 g Rehleber Öl

Für das Püree:

800 g mehligk. Kartoffel 150 g Milch 30 g Butter
Salz Muskatnuss

Für das Apfelkompott:

2 Äpfel (Cox Orange) 80 ml Apfelsaft 60 ml Prosecco
120 ml Weißwein 60 g Zucker 1 Vanilleschote
 $\frac{1}{2}$ Sternanis

Für die Apfelspalten:

2st Äpfel (Cox Orange) 80 ml Apfelsaft 60 ml Prosecco
120 ml Weißwein 60 g Zucker 1 Vanilleschote
 $\frac{1}{2}$ Sternanis

Für die Rehleber:

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. Dann fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen.

Für das Püree:

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine stücken schneiden und in reichlich Salzwasser ungefähr 18-20 min weich köcheln.

Die Milch mit ordentlich Muskat abschmecken und einmal aufkochen. Die weichen Kartoffeln durch eine Presse direkt in die Milch drücken. Alles zusammen ordentlich mit einem Holzlöffel vermengen und die Butter unter montieren, eventuell nachschmecken.

Für das Apfelkompott:

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend Vanillemark und Sternanis hinzugeben. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In den kochenden Fond geben und leicht köcheln lassen bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit fast weggekocht ist.

Für die Apfelspalten:

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen, das Mark und Sternanis mit hinzugeben. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in den kochenden Fond geben. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen, ziehen lassen.

Rehleber "Berliner Art" auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 17. November 2017

Kalb

Kalb-Filet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Peperonata-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsfilets à 200 g Pflanzenöl

Für die Kruste:

3 getr. Öl-Tomaten	1 EL schwarze Oliven	1 EL Parmesan
40 g Pankobrösel	25 g Butter	1 Ei, Eigelb
1 Zweig Salbei	Salz	Pfeffer

Für die Peperonata:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ orangene Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
$\frac{1}{2}$ rote Chili	1 rote Zwiebeln	50 g gehackte Dosen.Tomaten
1 Knoblauchzehe	25 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 Zweige Basilikum	25 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

90 g Instant-Polenta	1 Knoblauchzehe	300 ml Milch
25 ml Gemüsefond	50 g Parmesan	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl	

Für das Fleisch: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsfilets trocken-tupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl rundum scharf anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Für die Kruste: Die Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen. Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Pankobrösel, Salbei und Parmesan unter die aufgeschlagene Butter heben. Tomaten und Oliven fein würfeln, unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste zwischen zwei Backpapierblättern mit einem Nudelholz ausrollen und im Tiefkühler etwa 10 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion einstellen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Kruste etwa auf die Größe der Filetstücke zuschneiden, das Fleisch damit belegen und die Kruste etwa 4 Minuten gratinieren.

Für die Peperonata: Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in 4 cm große Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und mit dem fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Paprika und Chili dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Paprika gar ist, die Tomaten dazugeben und nochmals abschmecken. Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Etwas Fond zum Sud geben, kurz aufkochen lassen und Basilikum hinzugeben.

Für die Polenta: Den Knoblauch abziehen und mit der Milch, 300 ml Wasser und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein hobeln. Rosmarin und Parmesan unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt und den Knoblauch entfernen und die Polenta mit dem Fond cremig aufschlagen.

Das rosa gebratene Kalbsfilet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Peperonata- Gemüse und cremiger Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Oktober 2017

Kalb-Tatar, Meerrettich-Creme, Rote Bete, Brot-Chips

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Kalbfilet à 150 g	$\frac{1}{2}$ TL Kapern	1 Schalotte
1 Ei, Eigelb	4 Halme Schnittlauch	4 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Sardellen	Salz, Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote-Bete	50 ml Himbeeressig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Brotchips:

200 g Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz	Salz

Für die Meerrettichcreme:

300 g Crème-fraîche	200 g Sahnemeerrettich	3 Blatt Gelatine
100 g geschlagene Sahne	20 ml Limettensaft	Cayennepfeffer, Salz

Für das Tatar:

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das Ei trennen. Die Fleischwürfel mit Eigelb, blanchierter Schalotte, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Paprikapulver und Sardellen vermengen und etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und würzen.

Für die Rote Bete:

Die Rote Bete in etwa achtelgroße Spalten schneiden und mit Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Brotchips:

Das Brot auf einer Aufschnittmaschine in etwa 1 $\frac{1}{2}$ mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuter, angedrückten Knoblauch und Scheiben zugeben. Die Scheiben goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Meerrettichcreme:

Crème fraîche und Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben. Gelatine aufweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird. Einen kleinen Teil der Meerrettich-Creme-fraîche zur Gelatine hinzugeben, verrühren und mit der übrigen Meerrettich-Creme vermengen. Die Creme kalt stellen, warten bis die Gelatine andickt und die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Limettensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Das Kalbstatar mit Meerrettichcreme, Rote Bete und Sauerteigbrot-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Oktober 2017

Lamm

Lamm-Karree 'Gärtnerin Art' in Thymian, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

400 g Lammkarree	75 ml Lammfond	75 ml Gemüesfond
150 ml Rotwein	2 TL Butter	1 EL eiskalte Butter
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffel-Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	75 g Sahne	75 g Milch
50 g Butter	3 EL Bärlauchpesto	1 Muskatnuss
Salz		

Für das Frühlingsgemüse:

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	100 g Karotten	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi
1 Mairübe à 100 g	75 ml Gemüesfond	1 EL Butter

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Lamm das Lammkarree waschen und trockentupfen. Das Fleisch salzen, pfeffern und von beiden Seiten kräftig in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratansatz mit den Fonds und dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Noch einmal aufkochen lassen, zwei Esslöffel Butter darunter rühren und mit Stärke abbinden.

Eine Pfanne mit frischem Thymian auslegen und darauf das Fleisch geben. Das Lammkarree mit Butterflocken belegen und im Ofen garen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen. Abschütten und durch eine Presse drücken. Mit Sahne, Milch und Butter vermischen. Mit Salz und Muskatnuss-Abrieb würzen und das Pesto unterheben.

Für das Frühlingsgemüse die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, waschen und schräg in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Möhren schälen und schräg in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi und Rübchen waschen und schälen. Kohlrabigrün beiseitelegen. Kohlrabi und Rübchen zuerst in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Möhren, Kohlrabi und Rübchen darin zwei Minuten andünsten. Fond angießen, salzen und pfeffern. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.

Frühlingszwiebeln zufügen und weitere circa zehn Minuten garen. Kohlrabigrün fein hacken und über das Gemüse streuen.

Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen, in Koteletts teilen und mit dem Frühlingsgemüse und dem Püree auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce beträufeln und servieren.

Nelson Müller am 08. April 2016

Lamm-Kotelett mit roter Zwiebel-Marmelade und Brot-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Eifellamm à 300 g	2 Zweige Zitronenthymian	1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl	100 ml Öl	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebelmarmelade:

4 rote Zwiebeln	100 g Zucker	100 ml roter Portwein
200 ml Rotwein	3 EL Himbeeressig	300 ml Gemüsefond
2-3 EL Lammjus	1 Lorbeerblatt	Salz

Für den Brotsalat:

400 g Zwiebelbaguette	200 g Keniabohnen	500 g Kirschtomaten
2 rote Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Cavaillonmelone	50 g Kalamata-Oliven
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Dressing:

60 ml Olivenöl	15 ml Balsamico-Essig	1 Bund Basilikum
1 Prise Zucker		

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100° C vorheizen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen vom Stiel zupfen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian und Knoblauch mischen. Die Lammkoteletts waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze je nach Dicke von jeder Seite 3 Minuten knusprig braten. Fleisch auf ein Rost legen und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und kurz ruhen lassen.

Für die Zwiebelmarmelade:

Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Zwiebelwürfel dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Himbeeressig ablöschen. Gemüsefond, Lorbeer und 1 Prise Salz dazugeben. Zwiebel ca. 10 Minuten weich garen, bis der Sud fast vollständig eingekocht ist. Anschließend den Lorbeer aus der Marmelade entfernen und mit der Jus verfeinern. Zwiebelmarmelade abkühlen lassen.

Für den Brotsalat:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Baguette in Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und Brotwürfel darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch zerdrücken und mit Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brot im heißen Ofen etwa 10 Minuten knusprig rösten.

In dieser Zeit Bohnen putzen und in reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten knackig garen. Inzwischen Tomaten waschen, vierteln und Stielansatz entfernen. Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Melone ohne Schale in mundgerechte Würfel schneiden. Bohnen abgießen und in Eiswasser abschrecken. Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Oliven halbieren. Brot, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Melone, Basilikum und Oliven in einer großen Schüssel mischen. Öl und Essig verquirlen. Mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat und Vinaigrette sorgfältig mischen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Juli 2018

Meer

Jakobsmuschel, Süßkartoffel, Zitrusfrüchte, Curryschaum

Für 4 Personen

Für das Süßkartoffelpüree:

2–3 Süßkartoffeln	100 g Butter	2 EL Sweet Chili Sauce
Salz	frisch geriebene Muskatnuss	

Für die Zitrusfrüchte:

1 rosa Grapefruit	1 Orange	Zucker
-------------------	----------	--------

Für die Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln	1 EL Olivenöl	Fleur de Sel
frisch gemahlener Pfeffer		

Für das Mandarinengelee:

250 ml Mandarinensaft	2,5 g Agar-Agar	0,5 Blatt Gelatine
-----------------------	-----------------	--------------------

Für den Curryschaum:

100 g Weißes vom Lauch	100 g weiße Champignons	100 g weiße Zwiebeln
100 g Fenchel	100 g Knollensellerie	50 ml Pernod
50 ml Wermut	50 ml Weißwein	200 ml Sahne
200 ml Fond	Gelbe Curry Paste	50 ml Champagner
Salz, Pfeffer, Olivenöl	100 g Butter	

Für das Süßkartoffelpüree: Für das Püree den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Am besten die Süßkartoffeln mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen und auf einem Backblech im Ofen je nach Größe 45–50 Minuten garen. Alternativ können sie auch gekocht werden. Anschließend die weichen Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und noch heiß die Schale abziehen. Die Knollen in Stücke schneiden und mit Butter und Sweet Chili Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Zitrusfrüchte: Die Grapefruit und die Orange filetieren. Dazu die Schale mit einem Messer großzügig ablösen, sodass auch der weiße Rand entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Fruchtsaft auffangen. In einer Pfanne Zucker mit etwas von dem Saft der Früchte erhitzen. Die Zitrusfilets darin karamellisieren.

Für die Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen, erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten bei mittlerer bis starker Hitze je 1 Minute grillen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für das Mandarinengelee: Den Saft und das Agar-Agar zusammen in einen Topf geben, aufkochen und einmal richtig durchkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine hinzugeben und ordentlich verrühren. Den heißen Fond auf ein Blech in der gewünschten Höhe ausgießen und erkalten lassen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen.

Für den Curryschaum: Das Gemüse putzen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Anschließend den Fond und die Sahne dazugeben, etwas köcheln lassen, alles zusammen zuerst pürieren und anschließend passieren. Mit der gelben Curry Paste, Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter untermontieren und mit dem Champagner final parfümieren. Nun alles dekorativ auf einem Teller anrichten.

Nelson Müller am 21. Oktober 2017

Lauch-Garnelen-Strudel mit Curry-Champagner-Soße

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Strudelteigblätter	10 Garnelen	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ei (Eigelb)
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	Butter
Sesam	Weißer Sesam	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Curryschaum:

100 g weiße Champignons	100 g Fenchel	100 g Knollensellerie
½ Limette	100 g Butter	200 ml Sahne
200 ml Kokosmilch	50 ml Gemüsefond	50 ml Noilly Prat
50 ml Weißwein	50 ml Champagner	½ TL gelbe Currypaste
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 rotfleischige Süßkartoffel	1 EL Butter	½ TL Chili-Chicken-Sauce
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Strudel:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Garnelen putzen und in Würfel schneiden. Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Lauch und Schalotte in ein wenig Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben, reduzieren bis Lauch und Schalotte gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen mit dem Knoblauch in Olivenöl anbraten. Anschließend ebenfalls mit der Lauchmasse vermengen. Zwei Lagen Teig übereinander legen, damit er nicht reißt.

Teig halbieren und mit Eigelb bestreichen. Lauch-Garnelen-Füllung darauf verteilen. Teig von beiden Seiten einschlagen und die Seiten mit Eigelb bestreichen. Alles fest zum Strudel aufrollen. Strudel auf ein Backblech legen und mit Butter bestreichen. Schwarzen und weißen Sesam drüberstreuen. 10 Minuten im Backofen backen. Strudel aus dem Ofen nehmen und die Seiten abschneiden.

Für den Curryschaum:

Champignons, Fenchel und Knollensellerie waschen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Currypaste zum Gemüse geben. Mit dem Noilly Prat und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit wegkochen lassen. Ein wenig Champagner zugeben. Fond zugeben und alles köcheln lassen.

Kokosmilch und Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen. Restlichen Champagner zugeben und alles zusammen pürieren und durchpassieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter untermontieren und eventuell Limettenabrieb und Saft dazugeben. Sauce aufschäumen und über den Strudel geben.

Für die Garnitur:

Süßkartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Wasser ca. 15 Minuten kochen. Kartoffel herausnehmen und mit Butter, Chili Sauce und Abrieb der Muskatnuss in den Mixer geben. Zum Schluss mit Salz abschmecken. Kleine Kugel formen und auf dem Strudel anrichten.

Lauch-Garnelen-Strudel mit Curry-Champagner-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 13. April 2018

Rind

Boeuf Stroganoff mit Spätzle

Für zwei Personen

Für das Rind:

300 g Rindfleisch	$\frac{1}{2}$ Schalotte	100 g Champignons
30 ml Weißwein	200 ml Sahne	1 TL Senf
1 Zweig Dill	Salz, Pfeffer, Öl	

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier (Größe M)	4 cl Mineralwasser
1 EL Butter	1 TL Salz	1 Muskatnuss

Für die Garnitur:

50 g vorgegarte Rote Beete	50 g Gewürzgurken
----------------------------	-------------------

Für das Rind:

Rindfleisch in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ganz kurz anbraten und auf ein Sieb mit einer Schüssel drunter geben. Das Fleisch sollte Röststoffe entwickeln aber noch fast roh sein.

Die Champignons vom Stiel und Sand befreien, in dünne Scheiben schneiden und in der gleichen Pfanne anbraten, die Schalotten abziehen und würfeln und etwa 2 EL davon hinzugeben, mit dem Weißwein ablöschen. Sahne reingeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Jetzt den aufgefangenen Fond der sich unter dem Fleisch in der Schüssel gesammelt hat mit in die Pfanne geben. Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und dem Senf abschmecken. Alles einmal aufkochen, das Fleisch hinzugeben und sofort vom Herd nehmen, Dill hacken und hinzugeben.

Für die Spätzle:

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben, alternativ eine Spätzlepresse verwenden. Die Spätzle aufkochen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Für die Garnitur:

Rote Beete und Gurken in feine Streifen schneiden und als Garnitur auf dem Fleisch anrichten. Boeuf Stroganoff mit Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 26. Januar 2018

Carpaccio vom Rind mit Miso-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Carpaccio vom Rind:

40 g Rinderfilet

Für die Marinade:

1 Schalotte

1 TL Senf

1 EL Zucker

3 EL Walnussöl

2 EL Hühnerfond

1 EL Himbeeressig

Salz

Pfeffer

Für die Miso-Mayonnaise:

3 Eier

1 EL Dijonsenf

$\frac{1}{2}$ TL Misopaste

200 ml Olivenöl

Cayennepfeffer

Salz

Für die Pinienkerne:

10 g Pinienkerne

Öl

Salz

Für die Pilze:

30 g Buchenpilze

30 g Enoki Pilze

Öl

Weißweinessig

Kressemix

Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio vom Rind:

Das Rinderfilet waschen und trockentupfen. Filet in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Gefrierbeuteln plattieren.

Für die Marinade:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Schalotte, Hühnerfond, Senf und Himbeeressig in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer mixen. Nach und nach das Walnussöl dazugeben und anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Teller mit der Marinade bestreichen, Salz und Pfeffer darüber geben. Das Fleisch darauf anrichten und ebenfalls mit der Marinade bestreichen.

Für die Miso-Mayonnaise:

Eier trennen. Eigelbe, Senf und Misopaste in einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, so dass eine Bindung entsteht. Danach das Öl langsam dazugeben und den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben. Zum Schluss noch einmal durchmixen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Fertige Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und über das marinierte Fleisch geben.

Für die Pinienkerne:

Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Öl bei wenig Hitze goldgelb rösten. Mit etwas Salz würzen.

Für die Pilze:

Buchenpilze putzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Essig ablöschen. Enoki Pilze ebenfalls putzen und den unteren Teil der Stiele abtrennen. Gebratene Buchenpilze, rohe Enoki Pilze, Pinienkerne und die Kresse über dem Fleisch verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 23. November 2018

Entrecôte mit Barbecue-Soße, Mais, Kopfsalat, Polenta

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:	500 g Entrecôte vom Black Angus	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		
Für den Kopfsalat:	2 Kopfsalatherzen	75 ml Gemüsesfond
75 g Butter	Sonnenblumenöl	Salz
Für den Mais:	2 vorgegarte Maiskolben	50 g Butter
Salz, Pfeffer		
Für die Barbecuesauce:	100 ml Cola	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Tomatenketchup	$\frac{1}{2}$ EL Dijonsenf (gesüßt)	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce
$\frac{1}{2}$ EL Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ EL flüssiger Honig
1 Msp. Chilipulver	1 Msp. Cayennepfeffer	1 Msp. mildes Currypulver
1 Msp. Paprikapulver	1 Msp. Rauchsatz	Pfeffer
Für die Polenta:	120 g Instant Polenta	50 g Parmesan
250 ml Milch	2 EL Butter	2 EL Olivenöl
Muskat, Salz		
Für die Garnitur:	200 g Kresse Mischung	

Für das Entrecôte: Den Ofen auf 80 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken wedeln. Knoblauch abziehen. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern und von allen Seiten scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Entrecôte auf ein Rostgitter in den Ofen legen und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für den Kopfsalat: Die Salatherzen vierteln, waschen und trocken schleudern. In einer Grillpfanne Öl erhitzen und den Kopfsalat kurz scharf anbraten, so dass ein Grillmuster entsteht. Butter und Gemüsesfond mit in die Pfanne geben und emulgieren lassen. Mit Salz abschmecken und 5 Minuten schmoren lassen.

Für den Mais: Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus dem Topf nehmen und trocken tupfen. Mit dem Bunsenbrenner die Maiskolben abflämmen, bis sie eine schöne Färbung bekommen. Mit einem Messer die Maiskörner vom Kolben schneiden, mit der Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Barbecuesauce: Die halbe Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Die Cola auf zwei Drittel in einer Pfanne einkochen und mit Ketchup, Senf, Worcestersauce, beiden Essigsorten, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Chilipulver, Cayennepfeffer, Currypulver, Paprikapulver, Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta: In einem Topf Milch, Olivenöl und 250 ml Wasser aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Polenta unterrühren und 15 Minuten köcheln lassen. Butter dazu geben, Parmesan reiben und hinzufügen.

Für die Garnitur: Die Kresse waschen, abschneiden und auf einem Küchenpapier trocken tupfen. Das Entrecôte vom Black Angus mit Barbecuesauce, Mais, geschmortem Kopfsalat und Polenta auf einem Teller anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 11. August 2017

Entrecôte mit grüner Kruste, Guacamole und BBQ-Bohnen

Für zwei Personen

Für die grüne Kruste:

60 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	40 g Pankomehl
20 g Parmesan	1 Ei (Eigelb)	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

800 g Entrecôte	Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------	----------	---------------

Für die Guacamole:

2 reife Avocados	2 Chilischoten	1 Limette (Saft)
Salz		

Für den Salat:

200 g grüne breite Bohnen	2 Tomaten	50 g rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 g rote vorgek. Bohnen	100 g weiße vorgek. Bohnen
100 g Mais	2 EL Tomaten-Essig	6 EL Olivenöl
Bohnenkraut	Räuchersalz	Pfeffer, Eiswasser

Für die grüne Kruste:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Parmesan reiben. Ei trennen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen Petersilie, Schnittlauch, Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kräuter, Parmesan, Eigelb und das Pankomehl unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Fleisch:

Entrecôte portionieren und auf der Grillplatte von beiden Seiten ca. 4 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Kräuter-Buttermasse auf das Fleisch streichen und im Ofen kurz überbacken.

Für die Guacamole:

Avocados schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Hälfte davon im Mixer zerkleinern und mit den restlichen Würfeln mischen. Chilischoten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Mit der Avocadomasse mischen und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für den Salat:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Tomaten waschen und vierteln.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Bohnen putzen, in Rauten schneiden und separat in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln und dem Mais mischen.

Knoblauch kleinhacken. Ein Dressing aus Tomatenessig, Olivenöl, Knoblauch, Bohnenkraut, Räuchersalz und Pfeffer anrühren und über den Salat geben.

Das Entrecôte in grüner Kruste mit Guacamole und BBQ-Bohnensalat anrichten und servieren.

Nelson Müller am 19. Juli 2019

Entrecôte mit Guacamole und BBQ-Bohnen-Salat

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôtes, à 200 g Olivenöl Meersalz, Pfeffer

Für die Guacamole:

1 reife Avocado 1 Limette 1 Chilischote
Salz

Für den Salat:

100 g grüne breite Bohnen 50 g vorgekochte rote Bohnen 50 g vorgekochte weiße Bohnen
50 g Mais 1 Tomate 25 g rote Zwiebel

Für das Dressing:

1 Zehe Knoblauch 1 EL Tomaten-Essig 3 Stängel Bohnenkraut
3 EL Olivenöl Räuchersalz Pfeffer

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen.

Für das Entrecôte Fleisch waschen, trocken tupfen, portionieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Guacamole Avocado halbieren, entkernen und die Hälften mit einem Löffel aus der Schale heben. Eine Hälfte der Avocado in feine Würfel schneiden. Die andere Hälfte im Mixer zerkleinern und mit den Würfeln mischen. Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und fein würfeln. Limette halbieren und Saft einer halbe Limette auspressen. Guacamole mit Chili, Salz und Limettensaft abschmecken.

Für den Barbecue-Bohnen Salat grüne Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in kochendem Wasser garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Tomate waschen, vom Grün befreien und vierteln. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Tomate und Zwiebel mit Mais, roten und weißen Bohnen sowie grünen Bohnen zum Salat vermengen.

Für das Dressing Knoblauch abziehen und pressen. Aus Tomaten-Essig, Olivenöl, Knoblauch, Räuchersalz, Bohnenkraut und Pfeffer ein Dressing anrühren und über den Salat geben.

Entrecôte mit Guacamole und BBQ-Bohnen Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Juni 2016

Entrecôte mit Kartoffel-Stampf und Ur-Karotten

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Entrecôte 4 EL Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 l Kalbsjus 2 Schalotten 2 EL brauner Zucker

25 g dunkle Kuvertüre 3 EL Speisestärke 150 ml Rotwein

100 ml Portwein Butter Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehligte Kartoffeln 1 Schalotte 50 ml Geflügelfond

1 Muskat, gerieben Butter Salz, Pfeffer

Für die geschmorten Möhren:

600 g Ur-Karotten 200 ml Gemüsesfond 100 g Butter

3 EL Zucker Salz

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Den braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen. So lange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt, anschließend passieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und der Kuvertüre abschmecken.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen und die Schalotte abziehen. Beides in grobe Stücke schneiden und anschließend in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Zutaten garen und anschließend das Wasser abgießen und alles grob stampfen. Mit ein wenig Butter, dem Fond, Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Die Möhren schälen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Fond ablöschen. Mit der Butter aufkochen, die Möhren hineingeben, mit Salz würzen und zugedeckt bei milder Hitze 12 bis 15 Minuten garen.

Für das Entrecôte das Fleisch in circa 200 Gramm schwere Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Bei 75 Grad im Backofen medium garen.

Das Entrecôte mit Kartoffelstampf, Ur-Karotten und Rotwein-Schalotten-Jus auf Tellern anrichten und servieren

Nelson Müller am 18. November 2016

Entrecôte, Barbecue-Soße, Römer-Salat, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

1 Entrecôte vom Black Angus Rind à 500 g	1 Zehe Knoblauch	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	2 EL Rapsöl	Salz

Für die Barbecue-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Cola	1 EL Tomatenketchup
$\frac{1}{2}$ EL dunkler Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ EL Worcester-Sauce
$\frac{1}{2}$ EL gesüßter Dijon-Senf	$\frac{1}{2}$ EL flüssiger Honig	Chilipulver
Cayennepfeffer	mildes Currypulver	edelsüßes Paprikapulver
Hickory-Rauchsalz	Pfeffer	

Für den Römersalat:

2 Römer-Salate	75 g Butter	75 ml Gemüsefond
Rapsöl	Salz	

Für das Süßkartoffel-Püree:

2 Süßkartoffeln	Butter, nach Belieben	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Entrecôte kalt abbrausen, trockentupfen und salzen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl erhitzen, Fleisch mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin scharf anbraten. Auf einem Gitter im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von etwa 54 Grad Celsius erreicht ist. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen. Für die Barbecue-Sauce Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone auspressen. Cola mit Zitronensaft, Tomatenketchup, dunklem Balsamico-Essig, Apfelessig, Worcester-Sauce, Dijon-Senf und Honig vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für den Römersalat Salatherzen vierteln, waschen und gut abtropfen lassen. In einer Grillpfanne mit Öl scharf anbraten. Butter und Gemüsefond hinzugeben, emulgieren lassen, mit Salz abschmecken und für circa fünf Minuten schmoren.

Für das Süßkartoffel-Püree Süßkartoffeln schälen, würfeln, in einen Topf mit kaltem Wasser und Salz geben und zum Kochen bringen. Gegarte Süßkartoffeln abgießen, durch ein Sieb passieren, mit Butter vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Sterntülle dressieren.

Entrecôte mit Barbecue-Sauce, geschmortem Römersalat und Süßkartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Juni 2016

Hüftsteak vom Angus-Rind, Sommer-Gemüse, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hüftsteaks vom Angus-Rind	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
3 Mini-Maiskolben	4 Frühlingszwiebeln	4 TL Sweet-Chili-Chicken-Sauce
2 TL eingel. grüner Pfeffer	1 TL Olivenöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

250 g Karotten	1 Kohlrabi	250 g Zuckererbsen
1 Bund grüner Spargel	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Petersilie
250 ml Geflügelfond	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	500 g Sahne	$\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

1 Bund Kerbel	2 Schalotten	50 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond	200 g Sahne	100 g Butter

Für das Fleisch:

Den Ofen auf Grillfunktion 150 Grad vorheizen.

Paprikaschoten waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und entkernen. Hälften mit Hautseite nach oben auf Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und unter heißem Backofengrill etwa 10 Minuten grillen, bis Haut dunkel wird und Blasen schlägt. Backblech herausnehmen und Paprikahälften mit Küchentuch bedeckt darauf abkühlen lassen. Die Haut vorsichtig abziehen und Paprika in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, putzen und in feine Ringe schneiden. Maiskolben in dünne Scheiben schneiden, grünen Pfeffer zerdrücken und alle Zutaten zusammen mit Paprikastreifen mischen. Hüftsteaks waschen, trockentupfen, mit Handballen herunterdrücken und dabei mit scharfem Fleischmesser längs fast vollständig halbieren – an einer Außenseite können sie noch zusammenhängen. Hälften auseinanderklappen, die eine Hälfte salzen und pfeffern.

Die Fleischinnenseiten mit Chilisaucen bestreichen und Gemüsemischung darauf verteilen. Fleischhälften wieder zusammenklappen und Ränder mit Zahnstochern rundherum zustecken.

Steaks mit etwas Rapsöl bestreichen und in der heißen Grillpfanne von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

Für das Gemüse:

Karotten und Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. In Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Stifte schneiden. Spargel ebenfalls schälen, die holzigen Enden abschneiden und in 4 cm lange Stücke schneiden. Erbsen, Frühlingszwiebeln und Spargel jeweils separat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zu Möhren und Kohlrabi in Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für das Püree:

Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Sellerie in kleinen Topf geben und mit Sahne bedecken. Sellerie darin weich kochen, durch ein Küchentuch auspressen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Übrige Sahne auf ein Viertel der Menge reduzieren. Crème fraîche, Nussbutter und etwas reduzierte Sahne unter Püree heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

Schalotten abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit

Weißwein ablöschen und Brühe auffüllen.

Flüssigkeit bis auf 1/3 der Menge reduzieren und mit Sahne auffüllen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kerbel und Butter dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. August 2018

Paillard vom Rinder-Filet, Morchel-Rahm, grüner Spargel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 250 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Morchel-Rahm:

150 g Morcheln 100 g Sahne 100 ml Kalbsfond
Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Spargel:

120 g grüner Spargel 1 TL Butter Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Kästchen Shiso-Kresse

Für das Fleisch:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in vier etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Grillpfanne auf dem Herd stark erhitzen, bis sie anfängt zu rauchen.

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Olivenöl bestreichen.

Die Filetmedaillons etwa 2 Minuten auf beiden Seiten scharf anbraten.

Für den Morchel-Rahm:

Die Morcheln sorgfältig putzen, mit lauwarmen Wasser waschen und trocknen. Die Stiele abschneiden und die Köpfe halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln darin etwa 2 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Sahne und Kalbsfond angießen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatur die Sauce reduzieren, so dass eine leichte Bindung entsteht.

Für den Spargel:

Den Spargel im unteren Drittel großzügig schälen. Den mittleren Teil mit einem Messer sorgfältig, aber dünn, schälen. Den Spargel in kochendem Wasser etwa zwei Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die Spargelstangen trockentupfen, halbieren und in einer Pfanne mit Öl und Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Paillard vom Rind mit Morchel-Rahm und grünem Spargel auf Tellern anrichten, mit etwas Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 19. Mai 2017

Rib-Eye mit Schwarzwurzeln, Reibekuchen, Rote-Bete-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

600 g Rib-Eye	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Grobes Meersalz	Olivenöl	Butter

Für die Schwarzwurzeln:

9 Stangen Schwarzwurzel	250 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Sauce:

100 g vorg. Rote Bete	1 Schalotte	15 ml Weißwein
125 g Gemüsefond	1 EL heller Balsamico	1 EL Essiggurkenwasser
$\frac{1}{2}$ EL Senf	25 g Butter	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Reibekuchen:

3 festkochende große Kartoffeln	1 Schalotte	Öl, Salz, Pfeffer
---------------------------------	-------------	-------------------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Steaks 4 Finger dick schneiden. Die Grillpfanne auf dem Herd so stark erhitzen, dass sie anfängt zu rauchen. Das Steak mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei rund 180 Grad bis auf 56 Grad im Kern garen. Das Steak herausnehmen und im Ofen 5- 10 min warm halten.

Eine Pfanne erhitzen und Butter darin nussig werden lassen. Rosmarin und Thymian hinzufügen. Das Steak von beiden Seiten nachbraten, kurz ruhen lassen und aufschneiden. Die Schnittflächen mit etwas abgekühlter Nussbutter bestreichen und mit dem Salz würzen.

Für die Schwarzwurzeln:

Die Schwarzwurzel waschen, schälen und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht anlaufen. In Rauten schneiden und in Sahne gar kochen.

Anschließend die Sahne reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, wieder zu den Wurzeln geben und würzen.

Tipp für die Zuschauer: Falls Ihnen das Garen der Schwarzwurzeln in reiner Sahne zu mächtig wird, können Sie auch eine Bechamel Sauce kochen.

Für die Rote-Bete-Sauce:

Die Rote Bete in kleine Stücke schneiden, 20 g Butter in einem Topf zerlassen. Schalotte abziehen, würfeln und etwa 15 g Schalottenwürfel darin anschwitzen. Rote Bete hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Alles schön weichkochen, in einen Mixer geben und fein mixen, anschließend passieren.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Balsamico und dem Essiggurkenwasser abschmecken. Eventuell etwas abbinden und zum Schluss die übrige Butter reinmischen.

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer Schüssel beiseite stellen bis sich die Stärke am Boden absetzt. Das restliche entstandene Wasser abgießen. Schalotte abziehen und reiben, anschließend dazugeben. Alles ordentlich miteinander verrühren. Portionsweise Reibekuchen in viel Öl ausbacken.

„Alte Kuh“ mit Schwarzwurzeln à la crème, Reibekuchen und Rote-Bete- Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 26. Januar 2018

Rinder-Filet mit Coleslaw, Zwiebel-Confit und Cranberry

Für vier Personen

Für das Rinderfilet:

750 g Rinderfilet	2 EL Öl	Knoblauch
Thymian	Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Cranberry-Espuma:

270 ml Cranberry-Püree	40 ml Läuterzucker	2 cl brauner Rum
2 Blatt Gelatine		

Für das Zwiebelconfit:

4 Schalotten	50 g Butter	100 ml roter Portwein
$\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt	1EL alter Balsamessig	1EL Bratenjus
1TL Honig	10 g Butterwürfel kalt	Stärke
Brioche	sehr dünne Brotscheiben	

Für das Rote-Beete-Gelee:

1 l Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 EL Essig
Salz	Zucker	2,5 g Agar-Agar
0,5 Blatt Gelatine, aufgeweicht		

Für das Coleslaw:

1 Karotte	1 Kopf Weißkraut	2 EL Mayonnaise
Salz	Cayennepfeffer	

Für das Rinderfilet:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten - etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 80 Grad Ofen- und ca. 58 Grad Fleischtemperatur in etwa 15 – 30 Minuten fertig garen.

Für das Cranberry-Espuma:

Das Cranberry-Püree, den Läuterzucker, den Rum und die Gelatine vermengen und ganz leicht erwärmen, damit die Gelatine aufgelöst wird. In eine Espuma-Flasche füllen, zwei Sahnekapseln aufdrehen und kalt stellen.

Für das Zwiebelconfit:

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und etwas einkochen lassen. Anschließend den Balsamessig, den Honig und das Bratenjus hinzugeben. Einen Teil davon mit etwas Stärke zu einer Soße abbinden. Von dem anderen Teil die Flüssigkeit wegkochen lassen und anschließend die Butter untermontieren. In der Zwischenzeit die Brioche in kleine Quadrate schneiden und im Ofen kross backen. Wer mag, kann die dünnen Brotscheiben ebenfalls im Ofen kross zu Brotchips backen.

Für das Rote-Beete-Gelee:

Den Rote-Bete-Saft aufkochen, mit den Gewürzen (Senf, Essig, Salz, Zucker) abschmecken und durchpassieren. 250 ml von dem abgeschmeckten Saft mit Agar-Agar und Gelatine zusammengeben und einmal richtig durchkochen lassen. Auf ein Gastronormblech (oder Backblech) gießen und auskühlen lassen.

Für das Coleslaw:

Die Karotte schälen und mit dem Weißkraut zu gleichen Teilen fein reiben. Leicht salzen und durchkneten. Etwas Wasser ziehen lassen, ausdrücken und mit der Mayonnaise vermengen und abschmecken. Das abgekühlte Rote-Bete-Gelee in Quadrate schneiden. Auf eine Seite etwas von dem Coleslaw geben und einrollen. Die Brioche auf einen Teller legen, ein Rote-Bete-Coleslaw-Röllchen darauf legen. Daneben das Zwiebelconfit geben. Einen Brotchip dekorativ darauf dra-

pieren. Das Filet aufschneiden und neben die Brioche auf die schmale Seite stellen. Das Espuma daneben geben und etwas von der Soße auf den Teller träufeln.

Nelson Müller am 17. Juni 2017

Rinder-Filet mit Erdnuss-Soße, Spitzkohl-Strudel, Püree

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	1 Knoblauchzehe	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree:

3 Süßkartoffeln	100 g weiche Butter	1 Muskatnuss
-----------------	---------------------	--------------

Für den Spitzkohl-Strudel:

1 Spitzkohl	4 Strudelteigblätter	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	100 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
100 g weiche Butter	1 Muskatnuss	Sesamöl
Cayenne Pfeffer	Pfeffer	Salz

Für die Erdnuss-Sauce:

6 EL Erdnusscreme	400 ml Gemüsefond	1 Zitrone
2 TL Tom Kha Paste	6 EL Sojasauce	1 Msp. Currypulver
1 Muskatnuss		

Für das Rinderfilet: Den Ofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und zusammen mit Thymian und Rosmarin dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 165 Grad ca. 6 bis 8 Minuten fertig garen.

Für das Süßkartoffelpüree: Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln halbieren, mehrmals mit einem Messer einstechen und mit der Schnittseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Herausnehmen, die Schale abziehen und mit Muskatnuss, Butter und Salz im Mixer durchmischen.

Für den Spitzkohl-Strudel: Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Sesamöl anschwitzen. Den Spitzkohl halbieren, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. In den Topf geben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Gemüsefond hinzugeben und weich köcheln lassen. Die übrige Flüssigkeit absieben, in einer neuen Pfanne reduzieren lassen und wieder unter die Spitzkohlmasse geben. Mit Cayenne Pfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Strudel Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter aneinander kleben, mit flüssiger Butter bepinseln und die Spitzkohlmasse auf den Strudelteig legen. Diesen einrollen und erneut mit der Butter bepinseln. In den Ofen geben und 15 Minuten backen lassen.

Für die Erdnuss-Sauce: Gemüsefond im Wok erhitzen. Erdnusscreme in den Gemüsefond einrühren. Tom Kha Paste hinzufügen und ebenfalls gründlich unterrühren. Eventuell mehr Fond ergänzen, so dass die Flüssigkeit im Wok eine sämige Saucenkonsistenz hat. Geriebene Muskatnuss und Currypulver untermischen und nochmals 1 Minute durchziehen lassen. Zitrone auspressen. Zum Schluss Sojasauce und den Saft einer Zitrone hinzufügen. Alles gut vermischen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 23. November 2018

Rinder-Filet, Portwein-Reduktion, Mais, Polenta, Popcorn

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

750 g Rinderfilet	2 Zehen Knoblauch	5 Zweige Thymian
5 Zweige Rosmarin	2 EL Rapsöl	Salz

Für die Portwein-Reduktion:

4 Schalotten	50 g Butter	100 ml trockener Rotwein
100 ml roter Portwein	500 ml Kalbsjus	10 ml alter Balsam-Essig
80 g kalte Butter	3 EL flüssiger Blütenhonig	1 Lorbeerblatt
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den sautierten Mais:

2 vorgegarte Maiskolben	50 ml Gemüsefond	Butter, Salz, Pfeffer
-------------------------	------------------	-----------------------

Für die Polenta:

120 g Instant-Polenta	2 Eier	50 g geriebener Parmesan
250 ml Wasser	250 ml Milch, 3,520 ml Olivenöl	
2 EL Butter	Muskatnuss	Rapsöl, Olivenöl, Salz

Für das Chili-Popcorn:

30 g Popcornmais	2 EL Puderzucker	Cayennepfeffer, Rapsöl
------------------	------------------	------------------------

Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Rinderfilet Knoblauch abziehen und Zehen andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch und Kräuter hinzufügen. Fleisch mit Kräutern auf einen Backofenrost geben und bei 120 Grad circa 20 bis 30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Portwein-Schalotten-Reduktion Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen, mit Rot- und Portwein ablöschen, Lorbeer hinzufügen und Einkochen lassen. Balsam-Essig, Honig und Kalbsjus hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Stärke und kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Für den sautieren Mais Maiskolben senkrecht aufstellen und Körner mit dem Messer vom Strunk schneiden, sodass die Körner noch zusammen halten. Butter erhitzen, Mais heiß sautieren. Gemüsefond angießen, Einkochen lassen, bis der Mais schön glasiert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Polenta Wasser, Butter, Milch und Olivenöl aufkochen, salzen und mit Muskatnuss würzen. Instant-Polenta einrühren und aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen. Eier und Parmesan unterrühren und Polenta auf ein mit Öl bestrichenes Blech streichen. Auskühlen lassen. Anschließend in Rauten schneiden und in Olivenöl anbraten.

Für das Popcorn Maiskörner und Öl in eine beschichtete Pfanne mit Deckel geben, aufpoppen lassen und mit Puderzucker und Cayennepfeffer vermengen.

Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Reduktion, sautiertem Mais, Polenta und Chili-Popcorn auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. September 2016

Roastbeef, Remouladen-Soße, Bohnen-Ragout, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Roastbeef:	400 g Roastbeef am Stück	Rapsöl, Salz
Für die Bratkartoffeln:		
400 g Kartoffeln	50 g durchw. Räucherspeck	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
Für das Bohnenragout:	100 g Stangenbohnen	100 g Kenjabohnen
100 g Dicke Bohnen	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ rote Paprika
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 ml Gemüsesfond
2 Zweige Bohnenkraut	20 g Butter	Salz, Pfeffer
Für die Remouladen-Sauce:		
200 g Schmand	3 Eier, Eigelb	1 TL mittelscharfer Senf
2 Gewürzgurken	2 g Kapern	1 EL Weißweinessig
6 Zweige glatte Petersilie	2 EL Schnittlauch	150 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Roastbeef: Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef salzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Ofen garen. Das Fleisch herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und dünn aufschneiden.

Für die Bratkartoffeln: Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten anschwitzen. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin bei starker Hitze rundherum goldgelb braten. Speck und angeschwitzte Zwiebelwürfel unter die Bratkartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garnieren.

Für das Bohnenragout: Die Karotte schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die breiten Stangenbohnen putzen und längs in Streifen schneiden. Die Kenjabohnen in kleine Stücke schneiden. Die Dicken Bohnen aus der Schale drücken und von der Innenschale befreien. Alle Gemüsesorten nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, schälen und kleinschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten, mit Fond auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Die Bohnen, Karotten, Paprikawürfel und gehacktes Bohnenkraut zugeben und alles durch schwenken.

Für die Remouladen-Sauce: Ein Ei trennen und das Eigelb mit Senf mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Schnittlauch, Petersilie und Kapern fein schneiden. Die übrigen Eier in einem Topf mit kochendem Wasser hartkochen und anschließend unter fließendem Wasser abschrecken. Die Gurken und hartgekochten Eier würfeln. Alle Zutaten mit der Mayonnaise mischen, zum Schluss Schmand unterheben und die Sauce im Kühlschrank ziehen lassen. Eine 'Geling-Garantie' für Mayonnaise gibt es nicht. Damit die Mayonnaise aber bessere Chancen hat, sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und Komponenten zum Verfeinern und Abwandeln erst im Nachhinein untergehoben werden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. August 2018

Rumpsteak mit Speck-Kartoffeln und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 200 g neutrales Speiseöl Pfeffer, Salz

Für die Speck-Kartoffeln:

300 g kleine, festk. Kartoffeln 6 Streifen Bacon $\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
neutrales Speiseöl Salz Pfeffer

Für den Spargel:

10 Stangen grüner Spargel $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch Butter, Salz, Pfeffer

Für den Béarnaise-Espuma:

255 g Butter 85 g Eigelb 100 g Zitronenfaser
30 ml Gemüsefond 10 ml Estragon-Essig-Reduktion 10 ml Zitronensaft
5 g getr., gerebelter Estragon 10 g Salz

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

In zwei Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Rumpsteak Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Rumpsteaks salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Fleisch scharf anbraten. Im Ofen sechs Minuten bei 160 Grad garen. Dann die Temperatur auf 100 Grad reduzieren und nochmals drei bis vier Minuten nachgaren, bis das Fleisch im Kern 60 Grad Temperatur erreicht hat.

Für die Speck-Kartoffeln Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Abschütten und auskühlen lassen. Kartoffeln mit Bacon umwickeln und in Öl, zusammen mit etwas Rosmarin, von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel Spargelstangen waschen, Enden großzügig abschneiden und Spargel in Salzwasser garen. In Eiswasser abschrecken. Schnittlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren. Je fünf Spargelstangen mit Schnittlauch zu einem Päckchen zusammenbinden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Spargel-Päckchen kurz darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Béarnaise-Espuma Estragon-Essig mit Wasser im Verhältnis 2:1 mixen. Butter, Eigelbe, Gemüsefond, Estragon-Essig-Reduktion, Zitronensaft, Bindemittel und Salz durchmischen und dann durch ein Sieb geben. Estragon hinzufügen und vermengen. Masse in eine Espumafflasche mit zwei Patronen geben und gut schütteln.

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Speck-Kartoffeln, grünem Spargel und Béarnaise-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2016

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Scheiben Roastbeef a 200 g	200 g Zwiebeln	1 Zweig Thymian
Pflanzenöl	Butter, Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl (Type 405)	5 Eier	1 Muskatnuss
Salz	Butter	

Für die Sauce:

200 g Zwiebeln	2 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein
400 ml Rinderfond	1 TL Majoran	Butter
Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Drei Eier und zwei Eigelbe mit einem Teelöffel Salz und 75 Milliliter Wasser in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Spätzleteig mit etwas Abrieb der Muskatnuss würzen und den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Anschließend den Teig vom Brett ins kochende Wasser schaben und die Spätzle garen bis diese an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Butter hell anbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Den Rinderfond in zwei Portionen nacheinander angießen, dabei die Flüssigkeit jeweils unter Rühren fast völlig einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer, Majoran sowie einem kräftigen Spritzer Balsamico würzen.

Für das Fleisch die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. In Mehl wenden und anschließend in der Butter braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen. Das Roastbeef klopfen, bis es eine Dicke von eineinhalb Zentimeter hat. In einer Pfanne mit Öl zusammen mit dem Thymian von jeder Seite etwa zwei Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Zwiebeln darauf geben und für zehn Minuten in den Backofen geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin nochmals schwenken und etwas nachwürzen.

Den schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Spätzle auf Tellern anrichten, mit der Blattpetersilie garnieren und servieren.

Nelson Müller am 16. November 2016

Salat

Avocado-Papaya-Salat mit geröstetem Bauernbrot

Für zwei Personen

Für den Salat:

3 Avocados	4 Limetten (Saft, Schale)	1 Papaya
1 grüne Chilischote	1 Bund Koriander	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

2 Scheiben Bauernbrot	Olivenöl	Salz
-----------------------	----------	------

Für die Guacamole:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

3 Eier (Eigelb)	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 ml Pflanzenöl
Chiliflocken	Salz	

Für den Salat:

Die Avocados halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und in Würfel schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen, bis Grillstreifen entstehen. Papaya schälen, vorsichtig die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und ohne Stielansatz fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken.

Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Olivenöl, Limettensaft und -abrieb abschmecken, kurz ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Brot mit Olivenöl beträufeln auf dem Grill oder unter dem Backofengrill rösten. Mit etwas Salz bestreuen.

Für die Guacamole:

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und würfeln. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Mit einem Schuss Olivenöl mischen und cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen. Zitrone auspressen und den Saft mit den Eigelben in einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, sodass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben und gleichzeitig das Öl einrieseln lassen. Wenn man oben angelangt ist, alles noch einmal durchmischen, damit die Mayonnaise eine matte, homogene Masse wird. Mit Salz und Chili abschmecken.

Den Avocado-Salat auf den gerösteten Brotstreifen anrichten und mit Guacamole und Mayonnaise servieren.

Nelson Müller am 19. Juli 2019

BBQ-Bohnen-Salat

Für zwei Personen

100 g grüne breite Bohnen 50 g vorgekochte rote Bohnen 50 g vorgekochte weiße Bohnen
50 g Mais 1 Tomate 25 g rote Zwiebel

Für das Dressing:

1 Zehe Knoblauch 1 EL Tomaten-Essig 3 Stängel Bohnenkraut
3 EL Olivenöl Räuchersalz Pfeffer

Grüne Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in kochendem Wasser garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Tomate waschen, vom Grün befreien und vierteln. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Tomate und Zwiebel mit Mais, roten und weißen Bohnen sowie grünen Bohnen zum Salat vermengen.

Nelson Müller am 24. Juni 2016

Gegrillte Caprese mit Pesto

Für zwei Personen

Für die gegrillte Caprese:

4 reife Tomaten 100 g Mozzarella 1 Bund Basilikum

Für das Pesto:

50 g Parmesan 50 g Pinienkerne 100 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

Shiso Kresse

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für die gegrillte Caprese Tomaten am Strunk einkreuzen, blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Tomate abziehen, Tomate halbieren und Kerne entfernen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und die Hälfte der Blätter fein hacken. Mozzarella klein schneiden und mit dem gehackten Basilikum vermischen. Mit Salz abschmecken.

Mozzarella-Basilikum-Mischung in halbierte Tomaten füllen und etwas Olivenöl drüber geben. Die gefüllten Tomaten in eine heiße Pfanne ohne Fett geben. Pfanne abdecken bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Für das Pesto die restlichen Basilikumblätter zusammen mit Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl in einen Mixer geben und mit Salz abschmecken.

Das Pesto abschließend über die Tomaten geben.

Gegrillte Caprese mit Pesto auf einem Teller anrichten, mit Shiso Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 24. Juni 2016

Spargel-Salat mit Erdbeeren, Landhuhn, Riesen-Garnelen

Für sechs Personen

Für den Spargelsalat:

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	1 Schalotte
1 Eiklar	2 EL Honig	1 EL Senf
100 ml weißer Balsamicoessig	300 ml kaltgepresstes Rapsöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für Riesengarnelen, Landhuhn:

2 Brüste vom Landhuhn à 250 g	6 Riesengarnelen	4 Kopfsalatherzen
100 g Wildkräuter	4 Zweige Thymian	250 g Erdbeeren
1 Kästchen Kresse	100 g Butter	2 EL Rapsöl

Für den Spargelsalat:

Die weißen Spargelstangen schälen und ca. 1 cm vom Ende abschneiden und in Stücke schneiden. Die Schalen in einen Topf mit Wasser geben und köcheln lassen. Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. 6 Kellen Spargel-Schalenwasser in ein hohes Gefäß füllen und Schalottenwürfel, Essig, Eiklar, Senf und Honig hinzugeben. Mit einem Stabmixer aufmixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel in gut gesalzenem Wasser blanchieren, aus dem Kochfond nehmen und noch heiß in die Marinade legen. Am besten den weißen Spargel über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

Für Riesengarnelen, Landhuhn:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne schmelzen lassen und die Hühnerstücke darin anschwitzen.

Die Garnelen in einer weiteren Pfanne anbraten. Hühnerstücke und Garnelen jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit etwas Butter zu den Garnelen und dem Huhn in die Pfanne geben.

Die Erdbeeren putzen und vierteln und zu dem Spargelsalat geben. Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Salatherzen waschen und zerkleinern.

Alle Zutaten mit dem Spargel und der Marinade zu einem Salat vermengen und mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 18. Mai 2018

Schwein

Duroc-Schnitzel, gebackene Auster, Lauch, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Schweineschnitzel à 100 g Öl Salz, Pfeffer

Für die Austern:

6 Austern 2 Eier 3 EL Sesam

100 g Mehl Öl

Für den Lauch:

2 Stangen Lauch 10 Shitake-Pilze 2 EL Butter

Kalbsfond Öl Salz, Pfeffer

Für die Mayo:

1 Ei 1 TL Misopaste $\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf

100 ml neutrales Öl

Für die Jus:

150 ml Entenfond 300 ml Kalbsfond 150 ml Sojasoße

1 TL Stärke

Für die Garnitur:

1 Zweig Kresse

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Öl scharf anbraten und zum gleichmäßigen Garen in den Ofen geben. Anschließend in Streifen schneiden. Die Shitakepilze putzen und ein Kreuz in den Hut schneiden.

Für die Austern:

Austerfleisch vorsichtig aus der Schale entfernen. Eine Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Sesam aufstellen und die Austern panieren.

In reichlich Öl ausbacken, dabei aufpassen, dass das Öl nicht zu heiß ist, um den Sesam nicht zu verbrennen.

Für den Lauch:

Lauch putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne kurz in Öl anbraten und wenden. Dann Butter dazugeben und mit Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze kurz in die Pfanne mit dem Duroc-Schwein geben und in Öl anbraten. Pilze zum Schluss zum Lauch in die Pfanne geben und weiterbraten.

Für die Mayo:

Ei trennen und das Eigelb in ein hohes Behältnis geben. Dijonsenf dazugeben und pürieren. Währenddessen langsam das Öl zugießen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Misopaste abschmecken.

Für die Jus:

Stärke mit ein wenig Wasser mischen. Entenfond, Kalbsfond und Sojasoße in die Pfanne geben, in der das Schnitzel und die Shitake gebraten wurden. Anschließend reduzieren lassen und vorsichtig mit der Stärkemischung abbinden.

Für die Garnitur:

Kresse abrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

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

Nelson Müller am 18. Oktober 2019

Schnitzel, gefüllte Kohl-Köpfchen, Shiitake, Rösti

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 dünne Schweineschnitzel à 100 g	10 g schwarze Sesamsaat	10 g weiße Sesamsaat
2 Eier	200 g Paniermehl	100 g Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Wirsing:

500 g Wirsing	50 g Speck	2 Schalotten
50 g Butter	100 g Sahne	Gemüsefond
Stärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

400 g Süßkartoffeln	1 Schalotte	2 Eier
30 g Mehl	1 Muskatnuss	Öl

Für die Pilze:

200 g Shiitake-Pilze	1 Schalotte	50 g Butter
Sojasauce	200 ml Kalbsjus	Stärke, Salz, Pfeffer

Für die Schnitzel:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und unter Klarsichtfolie mit einem Plattiereisen leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam mit dem Paniermehl mischen. Eier verquirlen.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl abschütteln -, dann durch das Ei ziehen und im Sesam-Paniermehl wenden. Sofort im heißen Öl bei mittlerer Hitze halb schwimmend auf jeder Seite 1–2 Minuten, je nach Dicke der Schnitzel, braten.

Für den Wirsing:

Vier große Wirsingblätter ablösen, waschen und trocken schleudern. Blätter in Salzwasser kochen und kalt abschrecken. Dicke Rippen der Blätter herausschneiden und kurz mit dem Nudelholz platt rollen.

Den restlichen Wirsing waschen, trocken schleudern und klein würfeln. Ebenfalls kochen, abschrecken, gut ausdrücken.

Schalotten abziehen und den Speck waschen und trocken tupfen.

Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotten und Speck in feine Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen, die Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Stark einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und eventuell mit Stärke leicht binden. Den kleingeschnittenen Wirsing dazugeben. Die Masse sollte nicht zu feucht sein. Nacheinander je ein Wirsingblatt in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Suppenkelle legen und die Wirsing-Mischung einfüllen. Die Folie oben zusammenfallen und durch Drehen ein Bällchen formen.

Die Kugeln in ein Blech setzen, etwas Fond und Butter dazugeben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten erhitzen.

Für die Rösti:

Süßkartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotte abziehen und fein würfeln, mit den Süßkartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Eier und Mehl dazugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Kartoffelmasse esslöffelgroße Portionen in die Pfanne geben und von jeder Seite 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Für die Pilze:

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Shiitake putzen, in Streifen schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit der Jus auffüllen. Leicht einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden. Die Sesamschnitzel mit den gefülltem Kohlköpfchen und den Süßkartoffelrösti anrichten und die Shiitake-Pilze rundherum verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 18. Oktober 2019

Schweine-Filet, Lauch, Austernpilze, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen**Für den Lack:**

100 ml Sojasauce	100 ml Kalbsjus	1 TL flüssiger Honig
1 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 600 g	2 EL Olivenöl	1 TL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	Salz
Pfeffer		

Für das Gemüse:

1 Stange Lauch	400 g Austernpilze	1 Süßkartoffel
20 g Butter	200 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
50 ml Sojasauce	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Lack:

Für den Lack Sojasauce, Kalbsjus, Honig, Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen und mit der Stärke binden. Der Lack sollte eine sirupartige Konsistenz haben.

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 180 °C Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in einer Pfanne im Öl anbraten. Anschließend im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 °C garen. Das Filet in einer Pfanne mit Butter mit den Kräutern nachschwenken. Mit dem Lack einstreichen und im Ofen bei Oberhitze gratinieren.

Für das Gemüse:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lauch und die Pilze in Streifen schneiden, in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Weißwein, Fond, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Süßkartoffel klein schneiden und in kochendem Wasser garen. Mit Salz, Pfeffer und Butter würzen und mit dem Pürierstab zu einem Püree verarbeiten.

Lackiertes Schweinefilet mit Lauch, Austernpilzen und Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. März 2017

Schweinefilet, Pfeffer-Mantel, Portwein-Jus, Gemüse-Rösti

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 200 g 25 g Butterschmalz 3 TL Bunter Pfeffer
Meersalz

Für den Portweinjus:

1 Schalotte 60 g kalte Butterwürfel 50 ml Portwein
200 ml Kalbsjus 1 Zweig Thymian Stärke
Salz Pfeffer

Für die Gemüserösti:

100 g festk. Kartoffeln 10 g Lauch 20 g Karotten
20 g Staudensellerie 1 Ei ½ TL feine Speisestärke
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Schwarzwurzelsalat:

100 g Schwarzwurzeln 10 g Staudensellerie 10 g Karotte
10 g Lauch 10 g Schnittlauch 10 ml Weißer Balsamessig
30 ml Rapsöl 10 ml Geflügelfond 1 Msp. Xanthan
1 EL Blütenhonig Salz Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Schweinefilet mit Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten. Pfeffer schroten und das Fleisch in dem Schrot wälzen. Im Ofen garen, anschließend salzen, ruhen lassen und aufschneiden.

Für den Portweinjus Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 Gramm Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Kalbsjus dazugeben, Thymian einlegen und so lange einkochen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit Stärke abbinden und 50 Gramm kalte Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb schütten.

Für die Gemüserösti Kartoffeln schälen und in dünne Streifen hobeln. Restliches Gemüse ebenfalls in dünne Streifen hobeln und mit Kartoffelstreifen mischen. Ei trennen, Eigelb und Stärke zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In heißem Öl kleine Rösti ausbacken.

Für den Schwarzwurzelsalat aus Balsamessig, Rapsöl, Geflügelfond, Xanthan, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Schwarzwurzel schälen und in schräge Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen, aus dem Wasser nehmen und in der Vinaigrette einlegen. Sellerie und Karotte schälen, gemeinsam mit dem Lauch würfeln, ebenfalls blanchieren und mit geschnittenem Schnittlauch zu dem Salat geben.

Das rosa gebratene Schweinefilet im Pfeffermantel mit Portweinjus, Gemüserösti und Schwarzwurzelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Januar 2016

Soßen

Barbecue-Soße

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Cola	1 EL Tomatenketchup
$\frac{1}{2}$ EL dunkler Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce
$\frac{1}{2}$ EL gesüßter Dijon-Senf	$\frac{1}{2}$ EL flüssiger Honig	Chilipulver
Cayennepfeffer	mildes Currypulver	edelsüßes Paprikapulver
Hickory-Rauchsalz	Pfeffer	

Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone auspressen. Cola mit Zitronensaft, Tomatenketchup, dunklem Balsamico-Essig, Apfelessig, Worcestersauce, Dijon-Senf und Honig vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Nelson Müller am 03. Juni 2016

Barbecue-Soße

Für zwei Personen

1 rote Paprika	4 Ochsenerztomaten	2 Äpfel (Elstar)
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 rote Chilischote	1 Gemüsezwiebel
0,5 l Cola	3 EL süßer Dijon Senf	1 EL Worcestersauce
1 EL dunkler Balsamico	1 EL heller Balsamico	2 EL mittelsüßer Honig
Cayennepfeffer	mildes Currypulver	neutrales Öl
Salz	Pfeffer	Räuchermehl

Die Paprika waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob vierteln. Äpfel und Tomaten waschen, trocken tupfen und in runde Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in runde Scheiben schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika, Apfel, Tomate, Zwiebel und Chili mit etwas Öl beträufeln, in eine Grillpfanne geben und darin weich schmoren lassen.

Räuchermehl in einem Dampfgarer erhitzen und mit einem Bunsenbrenner anzünden, bis es anfängt zu rauchen. Gitter draufgeben und die geschmorten Zutaten darauf räuchern. Anschließend herausnehmen und in den Mixer geben. Senf, Worcestersauce, Balsamico, Honig, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer begeben.

Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft zur Cola geben. Den Cola-Sirup anschließend zu den anderen Zutaten mit in den Mixer geben.

Nelson Müller am 11. August 2017

Suppen

Kürbis-Suppe mit Curry und Garnele

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Hokkaido-Kürbis	2 Karotten	1 Schalotte
1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Apfel	200 ml Sahne
100 ml Kokosmilch	300 ml Geflügelfond	200 ml Weißwein
2 EL indischer Curry	3 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

2 Riesengarnelen	2 Riesengarnelenschwänze	$\frac{1}{2}$ Limette (1 TL Saft)
Öl	Salz	1 Prise Cayennepfeffer

Für die Garnitur:

2 Blätter Wildkräuter

Für die Suppe:

Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Kürbis halbieren, mit einem Löffel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Karotten und den Apfel schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Kürbis, Karotten und Apfel in einem Topf anbraten. Curry, Ingwer, Butter und Schalotte dazugeben und braten. Mit Geflügelfond und Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten kräftig aufkochen lassen. Weißwein dazugeben.

Nun die Sahne und Kokosmilch hinzugeben und verrühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in einem Standmixer kräftig aufmixen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren, nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, sollte die Suppe zu fest sein. Suppe vorm Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Tatar:

Die Flossen der Garnelenschwänze mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit Öl anbraten.

Das Garnelenfleisch waschen und in feine Würfel schneiden. Limette auspressen und den Saft dazugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Blätter abbrausen und trockenwedeln.

Das Tatar im Servierring anrichten. Garnele daneben drapieren, die Suppe vorsichtig darum gießen und mit den Blättern garnieren.

Nelson Müller am 19. Oktober 2018

Schnelle Hochzeit-Suppe mit Farfalle

Für zwei Personen

Für die Essenz:

Karkasse, Abschnitte vom Perlhuhn 1 Karotte $\frac{1}{2}$ Stange Lauche
 $\frac{1}{2}$ Staudensellerie 1 große Zwiebel 2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren Salz

Für die Einlage:

1 Karotte $\frac{1}{2}$ Stange Lauch

Für die Nudeln:

200 g Mehl, Type 00 2 Eier $\frac{1}{2}$ TL Olivenöl
1 Prise feines Salz

Für die Essenz:

Die Karkasse des Huhnes mit einem Beil grob zerteilen und mit den Abschnitten in einem Topf mit etwa 1 $\frac{1}{2}$ Litern Wasser bedecken. Die Suppe auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in grobe Ringe schneiden. Staudensellerie waschen, trocknen, vom Ansatz schneiden und grob zerteilen.

Karotten und Lauch mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren zum Suppenansatz geben und kräftig aufkochen.

Die Zwiebel abziehen und mittig halbieren. In einer Pfanne ohne Öl die beiden Hälften kräftig auf der Schnittfläche etwa 5 Minuten schwarz anbraten.

Die Zwiebelhälften zum Suppensatz geben und mitkochen.

Die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelsons Profi-Tipp: Lassen Sie der Suppe ruhig etwas Zeit und kochen Sie diese sanft auf mittlerer Hitze für etwa 1 Stunde. So entfaltet sich der Geschmack des Huhnes und des Suppengrüns besser. Außerdem verhindern Sie so eine Trübung der Hühnersuppe.

Für die Einlage:

Die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Die Karotten etwa 4 Minuten, den Lauch ca. 2 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Für die Nudeln:

Das Mehl mit den Eieren, Salz und Olivenöl zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Mit einem runden Ausstecher einige Kreise ausstechen, an zwei gegenüberliegenden Stellen die Rundung wegschneiden und die Nudeln in der Mitte zu Farfalle zusammendrücken.

Die Nudeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten al dente garen.

Tipp: Stechen Sie die Farfalle mit einem gezackten Ausstecher aus, um ein besseres Riffelmuster an den Seiten zu kreieren.

Die Nudeln mit der Suppeneinlage in einem tiefen Teller anrichten, die Suppe aufgießen und servieren.

Nelson Müller am 08. September 2017

Schnippelbohnen-Eintopf mit Rauchenden, Schweine-Bauch

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

250 g Prinzessbohnen	100 g Saubohnen	300 g geräucherter Schweinebauch
4 Mettwurstchen	200 g festk. Kartoffeln	1 Petersilienwurzel
1½ Stange Lauch	1 Karotte	¼ Knolle Sellerie
½ Zwiebel	1 L Rinderfond	4 EL Rapsöl
4 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Sauerteigbrot	1 EL Crème-fraîche	1 Beet rot-grüne Shiso-Kresse
Pflanzenöl		

Für den Eintopf:

Die Bohnen putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Karotte und Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und grob würfeln. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und haselnussgroß würfeln.

Den Lauch putzen, waschen und den weißen Teil in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinebauch quer in dünne Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten kochen lassen. Nun die Bohnen, die Möhre, den Sellerie, die Petersilienwurzel, die Kartoffeln und den Lauch zum Fond hinzufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Mettwurst nach Belieben in Scheiben schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit in der Suppe erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gewaschenen Petersilienblättern garnieren.

Für die Garnitur:

Das Brot in einer Pfanne mit Öl kross von beiden Seiten anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Brot mit Crème fraîche bestreichen und mit etwas Shiso-Kresse garnieren.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. August 2018

Vegetarisch

Rote Bete, Apfel, Himbeer-Vinaigrette mit Rapunzel-Salat

Für zwei Personen

Für die Bete:

600 g frische Rote Bete	6 Äpfel (Cox Orange)	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
Eiswasser	1 TL Kümmelsamen	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Dressing:

1 rote Zwiebel	2 EL Apfelsaft	2 EL Himbeeressig
6 EL Haselnussöl	2 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

150 g Rapunzelsalat	50 Haselnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
100 g körniger Ziegenfrischkäse	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Rote-Bete-Kresse

Für die Bete:

400 g von der Rote Bete gründlich waschen – Haut dabei nicht verletzen. Knollen und Kümmel mit ausreichend Salzwasser aufkochen und je nach Größe 45–60 Minuten garen. Rote Bete aus dem Kochwasser heben und in Eiswasser abschrecken. Rote-Bete-Schale im Wasser abziehen (dabei am besten Einweg- oder Küchenhandschuhe tragen). Knollen mit Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Restliche Rote Bete und 2 Äpfel waschen und grob raspeln. Äpfel- und Rote-Bete-Raspeln mischen. Zitrone auspressen. Raspeln mit Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Restliche Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Für das Dressing:

Rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen und Lorbeerblatt dazugeben. Alles 4 Minuten köcheln lassen. Himbeeressig und Haselnussöl unterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Rapunzelsalat verlesen und gründlich waschen. Wurzeln entfernen.

Haselnüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Ziegenfrischkäse in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Schnittlauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kresse abbrausen und trockenwedeln.

Rote-Bete- und Apfelscheiben abwechselnd kreisförmig auf Tellern anrichten. Mit der Hälfte der Vinaigrette beträufeln. Geraspelten Salat und Frischkäse auf den Scheiben verteilen. Rapunzelsalat mit restlicher Vinaigrette marinieren und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Mit gerösteten Haselnüssen und Rote-Bete-Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 30. August 2019

Verschiedenes

Pesto

Für zwei Personen

1/2 Bund Basilikum

50 g Parmesan 50 g Pinienkerne 100 ml Olivenöl

Für das Pesto die Basilikumblätter zusammen mit Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl in einen Mixer geben und mit Salz abschmecken.

Nelson Müller am 24. Juni 2016

Waldmeister-Bowle

Für zwei Personen

Für die Bowle:

0,75 L Weißwein 0,75 L Sekt 0,5 L Mineralwasser

2 TL getr. Waldmeister 200 g Zucker 200 g Erdbeeren

200 g Brombeeren

Für die Bowle Beeren waschen, Erdbeeren vierteln und den Strunk entfernen. Früchte in ein Bowlegefäß geben. Sekt, Weißwein und Mineralwasser aufgießen. Getrockneten Waldmeister mit ein wenig Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen. Anschließend durch ein Sieb geben. Sud abkühlen lassen, unter die Bowle rühren und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2016

Vorspeisen

Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Backfisch:

300 g Kabeljaufilet	2 Eier	40 g Butter
125 g Mehl	125 ml Bier	Mehl
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den marinierten Feldsalat:

130 g Feldsalat	2 EL Weißwein-Essig	50 ml Rapsöl
1 EL mittelscharfer Senf	flüssiger Blütenhonig	Salz, weißer Pfeffer

Für das Kürbis-Chutney:

400 g Hokkaido-Kürbis	4 EL Zucker	50 ml weißer Balsamico
150 ml trockener Weißwein	3 EL Chicken-Chilisauce	1 Lorbeerblatt
3 Nelken	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	Salz, Pfeffer

In einer Fritteuse Fett auf 180 Grad erhitzen.

Für den Backfisch Mehl mit einer Prise Salz vermengen, mit Bier glattrühren. Eier trennen. Eigelbe unter den Bierteig rühren, Teig circa 15 Minuten ziehen lassen. Butter zerlassen, abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Eiweiße steif schlagen, unter den Bierteig heben. Kabeljau kalt abrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 180 Grad heißem Fett portionsweise circa 5 Minuten goldbraun ausbacken.

Für das Kürbis-Chutney Kürbis schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch gleichmäßig würfeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf bei geringer Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Temperatur erhöhen und Balsamico, Weißwein, Lorbeer, Nelken und Zimt hinzufügen. Kürbis bissfest garen. Vor dem Servieren Lorbeer, Nelken und Zimt entfernen und Chutney mit Chicken-Chilisauce abschmecken.

Für den Feldsalat Salat waschen, putzen und trockenschleudern.

Für das Dressing Senf, Weißwein-Essig und Rapsöl verquirlen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Honig abschmecken.

Backfisch mit Kürbis-Chutney und mariniertem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. September 2016

Fjordlachs-Wan-Tan, Fjordlachs-Tatar mit Gurken-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Fjordlachs-Wan-Tan:

1 Fjordlachs-Filet à 150 g	6 Wan-Tan-Blätter	1 Ei, davon das Eiweiß
Sojasauce	Sweet-Chili-Sauce	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Fjordlachs-Tatar:

1 Fjordlachs-Filet à 200 g	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zitronen-Olivenöl	Meersalz, Zitronen-Pfeffer

Für das Gurken-Sorbet:

1 Salatgurke	50 g Passionsfruchtpüree	30 ml Glykose-Sirup
30 g Zucker	2 Blatt Gelatine	10 g glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Gurken und Radieschen:

1 Gurke	1 Bund Radieschen	Rapsöl
Weißweinessig	Salz	Weißer Pfeffer

Für die Koriander-Mayonnaise:

1 Ei, davon das Eigelb	100 ml Rapsöl	$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	30 g Koriander	Salz
Pfeffer		

Für die Fjordlachs-Wan-Tan Pflanzenöl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Fjordlachs-Wan-Tan Lachsfilet kalt abrausen, trockentupfen und fein würfeln. Mit Sojasauce und Sweet-Chili-Sauce vermengen, vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Wan-Tan-Blätter ausbreiten und marinierten Lachs darauf geben. Ei trennen, Ränder der Wan-Tan-Blätter mit Eiklar bepinseln und zusammenkleben. In heißem Pflanzenöl frittieren, danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen und bis zum Servieren warm halten.

Für das Fjordlachs-Tatar Lachsfilet kalt abrausen, trockentupfen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Lachs und Schalotte vermengen, mit Zitronen-Olivenöl marinieren, mit Fleur de Sel und Zitronen-Pfeffer würzen. Dill abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limette auspressen. Dill und etwas Limettensaft unter das Tatar mengen. Für das Gurken-Sorbet Gurke waschen, Enden abschneiden und klein würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Gurke mit Petersilie pürieren und Püree durch ein Sieb streichen. Kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Passionsfruchtpüree mit Glykose-Sirup, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen. Gelatine ausdrücken, unterrühren. Warme Masse mit 250 Gramm kaltem Gurkenpüree vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die marinierten Gurken und Radieschen Gurke waschen und mit einem Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Radieschen waschen und putzen, dabei einen halben Zentimeter des Grüns stehen lassen. Radieschen in Scheiben schneiden. Gurken und Radieschen in Rapsöl und Weißweinessig marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Koriander-Mayonnaise alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Koriander abrausen, trockenwedeln. Ei trennen. Eigelb mit Senf und etwas Salz pürieren, nach und nach Rapsöl zugeben, bis die Masse emulgiert. Koriander hinzufügen, erneut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Essig abschmecken.

Fjordlachs-Wan-Tan und Fjordlachs-Tatar mit Gurken-Sorbet, marinierten Gurken und Radieschen und Koriander-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Juni 2016

Forellen-Zweierlei mit Apfel-Radieschen-Sud, Brotchips

Für vier Personen

Für den Apfel-Radieschen-Sud:

3 saftige, süßsaure Äpfel	50 g Radieschenblätter	250 ml Apfelsaft
150 ml Mineralwasser	2 EL Limettensaft	4cl Gin
Puderrucker		

Für die Forelle:

8 portionierte Forellenstücke	Salz	Pfeffer
Limette		

Für das Forellentatar:

400 g Forellenfilet	Zitronen-Olivenöl	Fleur de Sel
Zitronen-Pfeffer	½ Bund Schnittlauch	Dill
1 Limette	Senf	

Für die Brotchips:

100 – 150 g geklärte Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
3 mm dicke Brotscheiben	1 Knoblauchzehe	Salz

Für die Miso-Mayo:

3 Eigelb	200 ml Öl	Salz
Cayennepfeffer	1 EL Dijon-Senf	1 EL Zitronensaft
2 EL Mayonnaise	½ TL Miso-Paste	Kaviar
1 Einwegspritzebeutel		

Für den Apfel-Radieschen-Sud:

Die Äpfel vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Nun die Apfelstücke und die Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft und Mineralwasser dazu gießen und alles möglichst fein pürieren. Alternativ in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dann den Limettensaft dazugeben und alles nochmals durchmischen. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderrucker nachsüßen, Gin hinzugeben.

Für die Forelle:

Den portionierten Fisch auf ein eingeöltes Backblech legen und würzen. Bei 80 Grad für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Forellentatar:

Das Forellenfilet in feine Würfel und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden (je nach Belieben kann man anstatt des Schnittlauchs eine Schalotte fein würfeln und mit dem Fisch mischen). Den Fisch und den Schnittlauch mischen und mit Zitronen-Olivenöl, Fleur de Sel, Zitronen-Pfeffer und Senf würzen. Nach Belieben Dill fein hacken und mit etwas Limettensaft zu dem Tatar geben.

Für die Brotchips:

Brot rund ausstechen, oder alternativ in Stifte oder Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Kräuter, Knoblauch und die ausgestochenen Brotscheiben zugeben. Das Brot goldbraun frittieren und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Alternativ die Brotscheiben im Ofen kross ausbacken und anschließend würzen. Für dieses Rezept kann man gerne auch andere Öle (z.B. Limettenöl, Olivenöl, Traubenkernöl) oder andere Brote (z.B. Anisbaguette, Tomatenbaguette) verwenden.

Für die Miso-Mayo:

Eigelb, Öl, Salz, Cayennepfeffer, Senf, Miso-Paste, Mayonnaise und Zitronensaft in einen schmalen Messbecher oder ähnliches Gefäß geben. Mit dem Stabmixer die Masse zu einer Mayonnaise

aufschlagen. Am Ende noch einmal durchmischen, dass die Mayonnaise zu einer matten homogenen Masse wird. Nachschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Das Forellentatar zu Nocken formen und zusammen mit der Forelle aus dem Ofen auf dem Teller anrichten und mit Kaviar dekorieren. Die Brotchips und Radieschenscheiben darauf drapieren. Etwas Miso-Mayo auf den Teller geben und den Apfel-Radieschen-Sud dazugeben.

Nelson Müller am 29. April 2017

Gebratene Enten-Brust, Alblinsen-Salat, Wiesen-Kräuter

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste à 200 g Rapsöl Rauchsatz, Pfeffer

Für den Alblinsen-Salat:

75 g Alblinsen	1 Ei, davon das Eiweiß	45 ml Rapsöl
8 ml Apfelsaft	8 ml Balsamico-Essig	2 TL Blütenhonig
1TL Dijon-Senf	10 g Schnittlauch	10 g glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Wiesen-Kräuter:

70 g gemischte Wiesen-Kräuter

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Entenbrust Fleisch parieren, kalt abbrausen und trocken tupfen. Hautseite der Entenbrust vorsichtig rautenförmig einritzen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Entenbrust auf der Hautseite knusprig anbraten. Fleisch kurz wenden. Dann im vorgeheizten Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Anschließend ruhen lassen. Vor dem Servieren tranchieren, pfeffern und mit Rauchsatz bestreuen.

Für den Alblinsen-Salat und die Sommerwiesen-Kräuter eine Vinaigrette herstellen. Ei trennen, Eigelb beiseite stellen. Eiweiß, Balsamico, Apfelsaft, Honig, Senf, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren, Rapsöl nach und nach zugießen.

Für den Alblinsen-Salat Alblinsen mit Wasser zum Kochen bringen und bissfest garen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter der Petersilie abzupfen. Schnittlauch und Petersilie klein hacken und in eine Schüssel geben. Alblinsen nach Ende der Garzeit abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und in der Schüssel mit Kräutern und Dreiviertel der Vinaigrette vermengen.

Für die Sommerwiesen-Kräuter alle Kräuter abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Mit der restlichen Vinaigrette marinieren.

Alblinsen-Salat mithilfe eines Servierings anrichten, Entenbrust-Tranchen fächerförmig darum arrangieren, mit Sommerwiesen-Kräutern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 29. Juli 2016

Kabeljau mit Alb-Linsen, Meerrettich und Schweinebauch

Für vier Personen

Für die Alb-Linsen:

2 Schalotten halbieren	1 Knoblauchzehe	Rosmarin, Thymian, fein gehackt
250 g Alblinsen, eingeweicht	150 ml Fond	45 g Butter
Balsamico dunkel	Weißwein	Sepia-Tinte
Tomatenmark		

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut	2 EL Olivenöl	Zitrone
Salz, Pfeffer		

Für den Meerrettich:

2 Schalotten	30 g Butter	2 EL Mehl
200 ml Fond	100 ml Sahne	2 EL Meerrettich
frischer Meerrettich	1 TL Senf	Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Für den Schweinebauch:

200 g grüner Speck vom	Schweinebauch	Öl
------------------------	---------------	----

Für die Alb-Linsen:

Die Schalottenhälften und nach Belieben Knoblauch, Thymian und Rosmarin anschwitzen. Einen kleinen Teil des Schweinebauchs in Scheiben schneiden und zusammen mit den Linsen, einem Schuss Weißwein und dem Fond dazugeben und weichkochen.

Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas Tomatenmark und Sepia-Tinte zum Färben zu den Linsen geben. Anschließend die Butter einmontieren.

Für den Kabeljau:

Den Kabeljau portionieren. Etwas Olivenöl, Zitronensaft und Salz über die Kabeljauportionen geben und bei 120 Grad in den Ofen geben, bis er nach etwa 10 Minuten gut durchgezogen ist. Herausnehmen und würzen.

Für den Meerrettich:

Die Schalotten in Würfel schneiden und in Butter oder etwas Öl anschwitzen. Anschließend mit Mehl bestäuben. Den Fond und die Sahne aufgießen und mit dem Meerrettich unter ständigen rühren durchkochen lassen. Mit frisch geriebenem Meerrettich, ggf. Senf, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für den Schweinebauch:

Den Speck in kleine Würfel schneiden (3x3mm) und in ein wenig Fett langsam und bei mäßiger Temperatur ausbacken bis er knusprig wird. Darauf achten, dass er nicht zu dunkel wird, da er noch nachbräunt.

Die Linsen auf einem Teller anrichten, den Fisch darauf setzen. Die Meerrettich-Soße darüber geben und die Schweinebauchwürfel drüberstreuen. Wer mag, kann das Ganze noch mit Kaviar und frisch geriebenem Meerrettich vollenden.

Nelson Müller am 03. Juni 2017

Makrele, Gurke, Koriander-Mayonnaise

Für 4 Personen

Für die gebackene Makrele:

150 g Hamachi-Filet	Sojasauce	Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer	4-6 Wan Tan Blätter	1 Eiklar
Rapsöl		

Für das Makreleentatar:

200 g Hamachi-Filet	$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Zitronenolivenöl	Meersalz	Zitronen-Pfeffer

Für die Makrele:

150 g Hamachi-Filet	Salz, Zucker	Limettenabrieb
---------------------	--------------	----------------

Für das Gurken-Sorbet:

300 g Gurkenpüree	300 g Puderzucker	2 EL heller Balsamico-Essig
2 Blatt Gelatine	40 g Glukose-Sirup	

Für die Gurke:

1 Gurke	1 Bund Radieschen	heller Balsamico, Olivenöl
---------	-------------------	----------------------------

Für die Mayonnaise:

100 ml Rapsöl	1 Eigelb	$\frac{1}{2}$ EL Essig oder
Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ TL Senf	30 g Koriander
Salz, Pfeffer		

Für die gebackene Makrele: Den Hamachi zu Tatar schneiden und mit der Sojasauce, Sweet Chili Sauce und Pfeffer abschmecken. Mit Salz würzen, aber vorsichtig, da die Sojasauce schon salzig ist. Die Wan Tan Blätter ausbreiten und in die Mitte der Blätter etwas von der Masse geben. Mit einem Pinsel das Eiklar auf die Ränder der Blätter pinseln und Spitze an Spitze zusammen an einem Punkt verkleben. Vor dem Servieren in einem heißen Ölbad ausfrittieren und gegebenenfalls im Backofen warm halten.

Für das Makreleentatar: Den Hamachi zu Tatar und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Tatar mit dem Schnittlauch, etwas Zitronenolivenöl, Fleur de Sel, Limettensaft und Zitronen-Pfeffer mischen, würzen und etwas Limettenabrieb darüber geben.

Für die gebeizte Makrele: Den Hamachi hauchdünn aufschneiden und mit Salz, Zucker und Limettenabrieb würzen.

Für das Gurken-Sorbet: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g von dem Gurkenpüree mit dem Glukose-Sirup, Essig und dem Puderzucker aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in das Püree rühren. Die warme Masse zu dem restlichen Gurkenpüree geben und in der Eismaschine frieren.

Für die Gurke: Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und in Essig und Öl marinieren. Die Gurke waschen und mit einem Hobel in hauchdünne lange Scheiben hobeln und ebenfalls in Essig und Öl marinieren.

Für die Koriandermayonnaise: Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Das Eigelb, den Senf und etwas Salz mit einem Pürierstab pürieren, nach und nach Öl dazu gießen bis es emulgiert. Zu der homogenen Masse den Koriander geben und kurz noch einmal mit dem Pürierstab pürieren. Den Essig oder Zitronensaft dazu, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Gurkenscheiben aufrollen und mit der Mayonnaise befüllen. Gemeinsam mit der Makrele und dem Gurken-Sorbet anrichten.

Nelson Müller am 25. November 2017

Nordseekrabben auf Friesen-Brot mit Rührei

Für zwei Personen

Für den Krabbensalat:

200 g Nordseekrabben	1 Schalotte	1 Radieschen
2 EL Olivenöl	1 TL weißer Balsamessig	½ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Brotscheiben:

2 Scheiben Friesenbrot	1 EL Olivenöl
------------------------	---------------

Für das Rührei:

3 Eier	50 ml Milch	1 Muskatnuss
½ Bund Schnittlauch	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

Salatmischung

Für den Krabbensalat:

Die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Den Schnittlauch ebenfalls waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, mit den Nordseekrabben und den Radieschenstiften mischen. Mit Olivenöl, Essig, Schnittlauch, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Brotscheiben:

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten.

Für das Rührei:

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eier, Milch und Schnittlauch verschlagen. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und das Rührei darin braten. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Brotscheiben auf der einen Hälfte mit dem Krabbensalat belegen, auf der anderen Seite das Rührei anrichten. Mit einem Salatbouquet garnieren und servieren.

Nelson Müller am 03. Februar 2017

Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauch-Sud

Für vier Personen

Für den Schnittlauchsud:

200 g Weißes vom Lauch	100 g Schalotten	50 g Olivenöl
200 g Riesling	1l Gemüsefond	1 große festk. Kartoffel
250 g Grünes vom Lauch, blanchiert	30 g Butter	1 Bund Petersilie, blanchiert
1 Bund Schnittlauch		

Für das Eigelb:

8 Eier

Für das Blumenkohlpüree:

1 Kopf Blumenkohl	2 Schalotten in Würfel	20 g Butter
100 ml Fond	50 ml Sahne	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	

Für die Blumenkohlscheiben:

1 Kopf Blumenkohl	Butter	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	2 Eier
2 EL Pankomehl	1 TL Butter	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	

Für den Schnittlauchsud:

Den Lauch mit den kleingeschnittenen Schalotten im Olivenöl anschwitzen. Mit Riesling und Fond auffüllen. Die Kartoffel schälen, fein reiben und alles zusammen weichkochen lassen. Anschließend in einen Mixer geben. Das Grüne vom Lauch, die Butter und die Petersilie mit in den Mixer geben. Alles zusammen fein mixen und durchpassieren. Den Schnittlauch fein schneiden und mit in den warmen Sud geben.

Für das Eigelb:

Öl auf 80 Grad erhitzen und die Eigelbe darin confieren, bis sie innen noch einen weichen Kern haben.

Für das Blumenkohlpüree:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Die Röschen klein schneiden und mit den Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Fond und Sahne aufgießen, weichkochen lassen. In einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken.

Für die Blumenkohlscheiben:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Aus den großen Rosen Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und würzen. Wer mag, kann aus dem Rest kleine schöne Röschen zurecht putzen, Wasser mit Salz abschmecken, aufkochen und die Röschen hinzugeben. Vom Herd nehmen und ziehen lassen, bis sie gar sind. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Die Röschen in etwas brauner Butter anschwanken und abschmecken. Mit etwas orientalisch abgeschmecktem Couscous kann man es noch abrunden.

Für das Panko:

Die Eier kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen, das Pankomehl hinzu und unter ständigem Schwenken auf dem Herd bis zur gewünschten Färbung rösten. Das gekochte Ei hacken und dazugeben. Abschmecken. Das Blumenkohlpüree auf einem Teller anrichten. Darauf die Eigelbe, die Blumenkohlscheiben und gegebenenfalls Blumenkohlröschen drapieren. Den Schnittlauchsud und das geröstete Pankomehl darüber verteilen.

Nelson Müller am 15. April 2017

Tiefsee-Crevetten-Cocktail mit Mango-Tomaten-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Cocktail:

50 g Tiefseecrevetten 50 g Römersalat 2 Scheiben Weißbrot

Für die Mayonnaise:

1 Thaimango 1 Tomate 0,02 cl Cognac

5 g Ketchup 10 g saure Sahne 2 Eier

$\frac{1}{2}$ Limette 1 Zitrone 3 g Estragon

100 ml Pflanzenöl 1 EL Essig 2 TL Senf

Salz Pfeffer Cayennepfeffer

Für die Garnitur:

Shiso Kresse

Für die selbstgemachte Mayonnaise Eier trennen und den Saft einer halben Limette auspressen. Eigelb, Senf, Essig und Limettensaft mit dem Pürierstab aufschäumen. Anschließend Pflanzenöl tröpfchenweise unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Cocktailsauce Ketchup mit selbstgemachter Mayonnaise und saurer Sahne vermischen. Zitrone halbieren und einige Spritzer zusammen mit dem Cognac zur Cocktailsauce zugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Mango schälen, vom Kern befreien und in Stücke schneiden. Tomate waschen, vom Grün befreien, Haut abziehen und fein würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mango, Tomate und Estragon zur Cocktailsauce zugeben.

Crevetten abspülen und trockentupfen. Anschließend unter die Cocktailsauce heben.

Weißbrotränder entfernen und das Brot würfeln. In einer Pfanne kurz anrösten.

Römersalat waschen, trockenschleudern und fein schneiden.

Salat in kleines Schälchen füllen, den Tiefseecrevetten-Cocktail darauf geben, mit Shiso-Kresse und Brotwürfel garnieren, anschließend servieren.

Nelson Müller am 24. Juni 2016

Wild

Hirschkalb, Sellerie-Püree, Rosenkohl, Tannenhonig-Soße

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

400 g Hirschkalbrückenfilet Rapsöl Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle, (ca. 400 g) 200 g Kartoffeln 1 Lorbeerblatt
2 EL Butter 50 ml Vollmilch Muskatnuss, frisch gerieben
Salz

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl 25 g Speck $\frac{1}{2}$ EL Butter
75 ml Geflügelfond Salz Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotten $\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker 25 ml Portwein
25 g Butter $\frac{1}{2}$ EL Tannenhonig 1 EL Speisestärke
250 ml Wildjus Salz Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschkalbrücken das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten. Im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 59 Grad garen.

Für das Selleriepüree Sellerieknolle und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten weichkochen. Abgießen und bei milder Hitze im Topf ausdampfen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und warmhalten. Lorbeerblatt aus dem Gemüse entfernen. Milch erhitzen, zum Gemüse geben und alles mit einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit der Butter servieren.

Für den Rosenkohl den Kohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Rosenkohl in einzelne Blätter schälen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mini-Rosenkohl kann halbiert werden. Speck in einem Topf auslassen. Butter dazugeben, Rosenkohlblätter darin anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Garen und glasieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tannenhonigsauce die Pfanne nutzen, in der das Fleisch angebraten worden ist. Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und mit etwas Butter darin anschwitzen. Braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit dem Portwein ablöschen und mit Wildjus auffüllen. So lange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt und dann passieren. Honig hinzugeben. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hirschkalb mit Selleriepüree, Rosenkohl und Tannenhonigsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2016

Piccata, Chutney, Kürbiskerne, geräucherte Wachtel-Brust

Für zwei Personen

Für die Piccata:

500 g Muskatkürbis	1 Ei	20 g Parmesankäse
5 g Mehl	1 EL Essig	100 ml neutrales Öl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kürbischutney:

500 g Muskatkürbis	50 ml weißer Balsamico	1 Lorbeerblatt
3 Nelken	1 Sternanis	3 EL Chilipaste
4 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kürbiskerne:

50 g Kürbiskerne	3 EL Zucker	Chilipulver
------------------	-------------	-------------

Für die Kürbis-Mayonnaise:

3 Eier (Eigelbe)	½ Limette (Saft)	250 ml Rapsöl
250 ml Kürbiskernöl	1 EL Senf	Salz, Pfeffer

Für die Wachtelbrust:

4 ausgelöste Wachtelbrüste	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
----------------------------	--------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse	2 EL Crème-fraîche
-------------------	--------------------

Für die Piccata: Den Kürbis waschen, trocken tupfen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher ca. 6 cm große Scheiben ausstechen. Diese mit etwas Zucker, Essig, Salz und Pfeffer bestreuen, garen und trockentupfen. Käse reiben.

Das Ei mit dem geriebenen Käse mischen, den Kürbis in dem Mehl und der Eimasse wenden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl braten.

Für das Kürbischutney: Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden.

In eine kalte Pfanne geben und Zucker und Salz hinzugeben. Langsam den Herd erhitzen. Mit Essig ablöschen, Lorbeerblatt, Nelken, Sternanis und die Chili-Paste dazugeben, dann den Kürbis etwa vier Minuten weich kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbiskerne: Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren und mit etwas Chili scharf abschmecken.

Für die Kürbis-Mayonnaise: Eier trennen und die Eigelbe in ein hohes Gefäß füllen. Limettensaft auspressen und dazugeben. Kürbiskernöl, Senf und Rapsöl hineingeben und einen Pürierstab auf den Boden des Gefäßes stellen. Erst jetzt anschalten und langsam hinaufziehen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste auf ein Blech geben, eine Schale verkehrt herum darüber stellen und mit einer Smoking Gun Rauch von Buchenspänen einblasen lassen. Die Haube nach 4 Minuten entfernen. Die geräucherten Brüste nun in etwas Butterschmalz in einer Pfanne kross anbraten und fertig garen, danach aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Kresse abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Crème fraîche über dem Fleisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 19. Oktober 2018

Reh-Rücken 'Baden-Baden', Pfifferling-Rahm und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken ohne Knochen 2 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Birne:

1 reife Birne 20 g Wildpreiselbeermarmelade 250 ml trockener Weißwein

1 TL Zucker

Für den Rahm:

100 g Pfifferlinge 2 Schalotten 70 ml Sahne

1 TL Stärke Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

400 g Mehl 6 Eier 40 ml Mineralwasser

1 Muskatnuss 2 EL Butter Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig aromatisieren und in Medaillons schneiden. Im Ofen für etwa 20 Minuten garen.

Für die Birne:

Die Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne etwa 10 Minuten weich dünsten. Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen, trockentupfen und mit der Marmelade füllen.

Für den Rahm:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser und die aufgeschlagenen Eier dazugeben, vermengen und mit einem Kochlöffel aufschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig von einem Spätzlebrett in kochendes Salzwasser schaben und solange kochen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anbraten.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Dezember 2017

Reh-Rücken, Reh-Leber, Kumquats, Pilze, Servietten-Kloß

Für zwei Personen

Für Rücken und Leber:

1 ausgelöster Rehrücken 200 g Rehleber Öl, Salz, Pfeffer

Für den Serviettenkloß:

200 g Knödelbrot 4 Eier 1 Zwiebel
30 g durchw. Speck $\frac{1}{2}$ l Milch $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie glatt
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 50 g flüssige Butter Salz
Pfeffer 1 Muskatnuss 10 g neutrales Öl
Butter

Für die Rahmschwammerl:

70 g kleine Pfifferlinge 70 g Steinpilze 70 g Buchenpilze
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 50 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond 150 g Sahne 100 ml Madeira
4 Stängel glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ EL Butter 1 TL Speisestärke
2 EL neutrales Öl Salz Pfeffer

Für Rücken und Leber:

Den Rehrückenstrang in Medaillons schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten garen.

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. In fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Serviettenkloß:

Die Milch erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein würfeln, in etwas Öl anschwitzen und zusammen mit den Eiern, der fein geschnittenen Petersilie und dem Schnittlauch zu der Brotmasse geben und noch einmal gut mischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann einen Probekloß in kochendem Wasser garen.

Dafür ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und zusammen drehen, so dass eine Kugel entsteht. Anschließend in kochendes Salzwasser geben und den Kern mit Hilfe eines Thermometers bis auf 53 Grad garen. In Eiswasser abschrecken mit flüssiger Butter und übrigem Öl goldgelb anbraten.

Für die Rahmschwammerl:

Die Pilze putzen, waschen und schneiden. In einem Topf die Pilze in Butter und Öl anbraten, die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und hinzu geben. Mit dem Weißwein und Madeira ablöschen, wegkochen lassen. Den Fond und die Sahne hinzu geben und reduzieren lassen bis die gewünschte Konsistenz entsteht, eventuell mit etwas Speisestärke abbinden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Die Petersilie hinzugeben.

Rehrücken und Rehleber mit Kumquats, Rahmschwammerl und Serviettenkloß auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 17. November 2017

Reh-Rücken, Servietten-Knödeln, Rosenkohl, Lebkuchen-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, à ca. 200 g	3 Wacholderbeeren	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	3 Piment	100 g grobes Meersalz
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Serviettenknödel:

100 g Knödelbrot	15 g durchw. Speck	1 Zwiebel
2 Eier	250 ml Milch	25 g Butter
Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

20 g durchw. Speck	100 g Rosenkohl	1 Schalotte
Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Orange	1 Schalotte	40 g Hagebuttenmark
100 g Lebkuchen	1 TL Butter	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
500 ml Rehjus	2 EL Honig	1 TL Lebkuchengewürz
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren, Sternanis, Lorbeerblatt, Meersalz und Piment zu einer Beize mischen und die Hälfte auf ein Backblech verteilen. Den Rehrücken darauf legen und mit der anderen Hälfte der Beize bestreuen. 5 min. darin liegen lassen, die Beize anschließend abwaschen und den Rehrücken trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken in Medaillons schneiden und diese in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach weitere fünf Minuten im Ofen garen.

Für den Serviettenknödel:

Für die Knödel die Milch in einem Topf erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anschwitzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Eier, Petersilie, Schnittlauch und die Zwiebel-Speck-Mischung zu der Brotmasse geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

25 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit der flüssigen Butter die Klarsichtfolie bestreichen. Ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und so zusammen drehen, dass eine Kugel entsteht.

In kochendes Salzwasser geben und den Kern (mit Hilfe eines Thermometers) bis auf 53 Grad erhitzen, dann herausschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel in der Pfanne goldgelb anbraten.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blätter darin blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Speck darin anschwitzen, nach kurzer Zeit die Rosenkohlblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Hagebutten-Lebkuchen-Sauce:

Für die Sauce die Schalotten abziehen und fein hacken. Orange waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Orangenschale dazu geben. Mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, dann den Jus dazugeben und erneut gut einkochen lassen.

Lebkuchen klein hacken und am Ende mit in die Sauce geben. Honig, Hagebuttenmark und Lebkuchengewürz dazu geben und mit Salz und Pfeffer, abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Dezember 2018

Rehbock-Rücken, Portwein-Jus, Rhabarber, Pilze, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für den Rehbockrücken:

1 Rehbockrücken à 400 g	1 EL Butter	½ Vanilleschote
½ TL Wacholderbeeren	½ TL Gewürznelken	½ TL Korianderkörner
20 ml Wacholderolivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Für Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	75 g Sahne	75 ml Milch
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	100 g Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

200 g Kräuterseitlinge	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kompott:

150 g roter Rhabarber	50 ml Rhabarbernektar	30 ml Granatapfelsirup
½ Vanilleschote	80 g Zucker	½ TL Stärke

Für die Jus:

50 ml Portwein	150 ml Kalbsjus	2 EL Rehglace
1 Schalotte	60 g Butter	½ TL Stärke
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Rehbockrücken:

Im Mörser Koriander, Wacholder, Nelken, Salz und Pfeffer zu einer feinen Gewürzmischung stoßen. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit der Gewürzmischung einreiben. Den marinierten Rehrücken mit Wacholderolivenöl in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Das Fleisch in einem Sous-vide-Becken mit etwa 65 Grad heißem Wasser 15 Minuten garen. Das Fleisch kurz ruhen lassen, aus dem Vakuumbutel nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter 4 Minuten rundum nachbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zum Fleisch geben.

Für Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in kräftig sprudelndem Salzwasser garkochen. Sahne, Milch und Butter in einem weiteren Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Milch- Sahne verrühren. Das Püree mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi großzügig schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit kochender Sahne bissfest garen. Den Kohlrabi-Rahm cremig reduzieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter zu den Pilzen geben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kompott:

Den Rhabarber abziehen und in Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und die Schalen mit dem Mark im Rhabarbernektar etwa 4 Minuten kräftig sprudelnd kochen und durch ein Sieb passieren. Die Rhabarberwürfel in den Fond geben, Granatapfelsirup angießen, aufkochen lassen und den Sud mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden. Das Kompott mit Zucker kräftig abschmecken.

Für die Jus:

Die Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte in 1 TL aufgeschäumter Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren; die Jus und die Rehglace dazugeben, den Thymian hineinlegen und kräftig aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Stärke binden und die Jus mit der übrigen Butter mit einem Stabmixer aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Den Rehbockrücken mit Portweinjus, Rhabarber-Kompott, Kräuterseitlingen, Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 19. Mai 2017

Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferling-Rahm, Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken ohne Knochen	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Birne:

1 Birne	250 ml Weißwein	20 g wilde Preiselbeer-Marmelade
Zucker		

Für den Pfifferling-Rahm:

100 g frische Pfifferlinge	2 Schalotten	70 ml Sahne
1 TL Speisestärke	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier	4 cl Mineralwasser
Muskatnuss	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken den Rehrückenstrang waschen, trockentupfen und im Ganzen in heißem Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig würzen, in Medaillons schneiden. Im Ofen bei 80 Grad Außentemperatur und einer Innentemperatur von 56 Grad für etwa 15 bis 20 Minuten garen.

Für die Birnen diese schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne dünsten.

Für den Pfifferlings-Rahm Pfifferlinge putzen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin anbraten. Schalotte abziehen und klein würfeln. Schalottenwürfel in die Pfanne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne aufgießen. Pfifferlinge mit der Sahne einkochen und gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden. Nochmals abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal erwärmen.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen und mit Preiselbeer-Marmelade füllen.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 26. August 2016

Wurst-Schinken

Bratwurst vom Maishuhn mit Mango und Curry-Espuma

Für zwei Personen

Für die Würstchen:

400 g Maishuhn-Fleisch 100 g Sahne 1 EL süße Sojasauce
1 ½ TL Chili-Würzsauce 2 Eier, davon das Eiweiß Salz
Pfeffer

Für die Mango:

¼ Mango 1 EL Honig

Für die Espuma:

1 TL Currypulver ¼ Apfel ¼ Ananas
½ Birne 1 Schalotte 1 TL Butter
250 ml Geflügelfond 300 g Sahne 1 EL süße Sojasauce
40 ml Kokosmilch 1 EL natürl. Texturgeber

Für die Würstchen:

Den Darm über Nacht wässern.

Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Geflügelfarce in einen Spritzbeutel oder eine Wurstmaschine geben und vorsichtig in den Darm füllen. In etwa 80 Grad heißem Salzwasser ca. 8 Minuten brühen.

Die Würstchen in Eiswasser abschrecken und auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Um die Farce vor dem Gerinnen zu schützen, empfehle ich die Zutaten sehr kalt zu verarbeiten. Gegebenenfalls können Sie auch etwas Crushed Ice in die Masse einarbeiten.

Und: Das Brät eignet sich auch hervorragend für andere Rezepturen.

Für die Mango:

Die Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in längliche Streifen schneiden. Die Mangostreifen mit schönem Grillmuster auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Zum Ende der Garzeit mit etwas Honig beträufeln und zum Karamellisieren nachziehen lassen.

Für die Espuma:

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Apfel, Ananas und Birne in kleine Stücke schneiden und mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und den Fond angießen. Sahne und süße Sojasauce dazugeben, das Ganze mit dem natürlichen Texturgeber fein pürieren und mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren, in eine Espumafflasche füllen und zwei CO2-Patronen zugeben.

Alles gut schütteln und kalt stellen.

Die Bratwürstchen mit der gegrillten Mango anrichten und mit etwas Curry-Espuma garniert servieren.

Nelson Müller am 21. Juni 2019

Bratwürste mit Barbecue-Soße

Für zwei Personen

Für die Barbecuesaucesauce:

1 rote Paprika	4 Ochsenherztomaten	2 Äpfel (Elstar)
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 rote Chilischote	1 Gemüsezwiebel
0,5 l Cola	3 EL süßer Dijon Senf	1 EL Worcestersauce
1 EL dunkler Balsamico	1 EL heller Balsamico	2 EL mittelsüßer Honig
Cayennepfeffer	mildes Currypulver	neutrales Öl
Salz, Pfeffer	Räuchermehl	

Für die Bratwürste:

2 feine Bratwürste	2 rohe Salchicha	neutrales Öl
--------------------	------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 TL Currypulver	Sirup
------------------	-------

Für die Barbecuesaucesauce:

Die Paprika waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob vierteln. Äpfel und Tomaten waschen, trocken tupfen und in runde Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in runde Scheiben schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika, Apfel, Tomate, Zwiebel und Chili mit etwas Öl beträufeln, in eine Grillpfanne geben und darin weich schmoren lassen.

Räuchermehl in einem Dampfgarer erhitzen und mit einem Bunsenbrenner anzünden, bis es anfängt zu rauchen. Gitter draufgeben und die geschmorten Zutaten darauf räuchern. Anschließend herausnehmen und in den Mixer geben. Senf, Worcestersauce, Balsamico, Honig, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer begeben. Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft zur Cola geben. Den Cola-Sirup anschließend zu den anderen Zutaten mit in den Mixer geben. Ein wenig Sirup zum Garnieren bereitstellen.

Für die Bratwürste:

Die Grillpfanne erhitzen, Salchichas mit Öl beträufeln und auf allen Seiten goldbraun anbraten. Bratwürste quer anschneiden und in derselben Pfanne auf allen Seiten braten.

Für die Garnitur:

Die Teller mit etwas Sirup bestreichen, Bratwürste in verschiedene Formen schneiden und aufstellen. Barbecuesauce über Bratwürste geben, mit etwas Currypulver bestreuen und servieren.

Nelson Müller am 11. August 2017

Index

- Ananas, 9, 13, 17
Apfel, 4, 5, 90
Aprikosen, 8
Aubergine, 20
Avocado, 25, 65, 66, 80
- Baiser, 14
Balsamico, 90
Bananen, 16
Barbecue, 90
Beef-Stroganoff, 62
Beeren, 12
Biskuit, 18
Blumenkohl, 107
Bohnen, 55, 94
Bratapfel, 6
Braten, 72
Bratkartoffeln, 76
Bratwurst, 120, 121
Brot, 102, 106, 108
- Carpaccio, 63
Chicoree, 32
Chili, 90
Couscous, 27
Crêpe, 7, 17
Crème, 14
Crumble, 11
Curry, 90
- Dorade, 20
Duroc, 84
- Eier, 80
Eintopf, 94
Eis, 5, 9, 13, 16
Enten-Brust, 32, 34
Entrecôte, 64–68, 71
Erbsen, 38, 42, 44, 69
Erdbeeren, 7
- Feld-Salat, 100
Fenchel, 26
Filet, 50, 51, 63, 70, 72, 74, 75, 86, 87
- Fisch-Filet, 24, 101, 102
Fleisch, 62, 82, 94
Frikassee, 35
Frischkäse, 96
- Garnelen, 59, 92
Geflügel, 82, 92, 93, 100, 103
Grütze, 12
Gurke, 21, 37, 62, 71, 76, 101, 105
- Hähnchen, 41
Hähnchen-Brust, 38, 40, 42
Hüftsteak, 69
Hühnchen, 36
Hühner-Brust, 32, 34, 36–40, 42
Heilbutt, 23
Himbeeren, 13–16
Huhn, 45
- Jakobsmuscheln, 58
- Kürbis, 92, 100, 111
Kabeljau, 100, 104
Karree, 54
Kartoffeln, 94, 107
Kaviar, 26
Kirschen, 18
Knödel, 45, 113, 114
Kohlrabi, 54, 69, 116
Kokos, 9, 13, 92
Kotelett, 55
Kräuter, 92
Kresse, 81, 82
- Lachs-Filet, 24
Lachs-Tatar, 25
Lauch, 36, 58, 84, 86, 93, 94
Linsen, 23, 103, 104
- Möhren, 29, 32, 42, 54, 67, 69, 72, 76, 87,
92–94
Müllerin, 21
Mandeln, 10, 15
Mango, 16

Mascarpone, 5, 9, 10, 13
 Meeresfrüchte, 106, 108
 mit-Alkohol, 98
 Mozzarella, 81

 Obst, 98, 102, 103, 108
 Orangen, 5–7, 12

 Paprika, 20, 27, 39, 50, 69, 76
 Perlhuhn-Brust, 44
 Pesto, 98
 Pfannkuchen, 4, 6
 Pfeffer, 90
 Pilze, 33, 35, 42, 44, 58, 59, 62, 63, 70, 84–86,
 112, 113, 116, 118
 Polenta, 50, 64, 75
 Poularden-Brust, 36

 Räucherfisch, 22, 28
 Rösti, 85, 87
 Radieschen, 26, 101, 102, 105, 106
 Ragout, 76
 Reh-Bock, 116
 Reh-Rücken, 112–114, 118
 Reis, 2, 29, 35, 38, 42
 Rettich, 51, 104
 Rhabarber, 10, 11, 14, 15
 Rind, 94
 Roastbeef, 76, 78
 Rosenkohl, 34, 110, 114
 Rostbraten, 78
 Rote-Bete, 51, 62, 71, 72, 96
 Rumpsteak, 77

 Saibling-Filet, 27, 28
 Sauerampfer, 24
 Sauerkraut, 28, 30
 Schnitzel, 84, 85
 Schoko, 4
 Schoten, 65
 Schwarzwurzeln, 71, 87
 Sellerie, 29, 32, 33, 58, 59, 69, 87, 93, 94, 110
 Senf, 90
 sonstige, 48, 81
 Spargel, 35, 42, 69, 70, 77, 82
 Speck, 104
 Spinat, 23
 Spitzkohl, 33, 44, 74
 Steinbutt, 29
 Suppe, 7

 Tarte, 8

 Tatar, 25, 101
 Tomaten, 90

 Vanille-Eis, 12, 15
 Vanille-Soße, 6

 Wachteln, 111
 Weißkohl, 72
 Wild, 110, 112–114, 116, 118
 Wirsing, 45, 85
 Wurst, 94

 Zander-Filet, 30
 Zucchini, 20, 37, 39