

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Nelson Müller**

**2024**

**27 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 26. Dezember 2024.

# Inhalt

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster . . . . .	1
Schokoladen-Mousse . . . . .	2
Seezungen-Röllchen mit Seeigel-Bisque, Schwarzwurzeln . . . . .	3
Thunfisch, Oliven-Kapern-Vinaigrette, Pimientos . . . . .	5
Wassermelonen-Schinken-Brot . . . . .	6
Spargelfeld mit gebackenem Wachtelei, Zwiebelerde . . . . .	7
Schwarzwurzel-Hot-Dog . . . . .	8
Backhendl vom Landhuhn, Petersilie, Kartoffel-Püree . . . . .	10
Kalb-Tatar mit Bärlauch-Crème-fraîche, Sauerteigbrot . . . . .	11
Kalb-Filet mit Rhabarber, Perlzwiebeln, Fregola sarda . . . . .	12
Lamm-Rücken, Olivenjus, Ratatouille, Basilikum-Pesto . . . . .	13
Lamm-Rücken, Estragon-Kruste, Leipziger Allerlei . . . . .	14
Krabbenbrot mit Cocktail-Soße und Wachtel-Spiegelei . . . . .	15
Hummer-Lolli mit Miso-Mayonnaise . . . . .	16
Meeresfrüchte-Tartelettes . . . . .	17
Linguine, Venusmuscheln, Safran-Soße, Kirschtomaten . . . . .	18
Carpaccio Harrys Bar . . . . .	19
Roastbeef mit Möhren und Bratenjus . . . . .	20
Zwiebelrostbraten vom Irish Hereford Rind, Senf-Soße . . . . .	21
Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi . . . . .	22
Gefülltes Kotelett, Röstkartoffeln, Salatherzen . . . . .	23
Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi . . . . .	24
Iberico-Schweine-Kotelett gefüllt, Röstkartoffeln . . . . .	25
Reh-Medaillons mit Serviettenknödel und Pfifferlingen . . . . .	26
Reh-Medaillons mit Holunder-Soße, Pfifferling-Rösti . . . . .	27
Reh-Rücken mit Portweinjus und dreierlei Mais . . . . .	28
Rehbock-Rücken, Pilze, Kohlrabi und Kartoffel-Püree . . . . .	29



# Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

## Für zwei Personen

### Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier, Größe M	1 TL Butter	Butterschmalz
200 ml Milch, 3,5%	2 EL Rum 40%	1 Vanilleschote
2 EL Mandelblättchen	1 EL Rosinen	2,5 EL Zucker
Pudermehl	100 g Weizenmehl, 405	2 kleine Prisen Salz

### Für den Röster:

5 Zwetschgen	1 Orange, Scheiben	200 ml Rotwein
200 g Zucker	2 Nelken	1 Zimtstange
1 EL Speisestärke		

### Für den Kaiserschmarrn:

Das Mehl und Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig ohne Klümpchen verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und zum Teig geben.

Alternativ können 4 TL Vanillezucker verwendet werden. 2 EL Zucker, Salz sowie Rum unterrühren. Eier kalt aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht unterheben und verrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Wenn das Fett heiß und verteilt ist, den Teig in die Pfanne gießen, schwenken und gut verteilen. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken, den Teig bei niedriger Hitze aufgehen lassen und von unten goldbraun backen.

Nach 3-4 Minuten den Deckel abnehmen und mit einem Pfannenwender die Unterseite kontrollieren. Der Teig sollte sich jetzt schon verdoppelt haben und die Oberseite leicht gestockt sein. Sobald der Kaiserschmarrn eine goldbraune bis braune Unterseite hat, wenden und noch kurz weiter backen. Wer sich das Wendemanöver nicht zutraut, kann ihn vorher vierteln und die Viertel einzeln wenden. Den Kaiserschmarrn mit Löffel und Gabel in Stücke zerpfücken.

Hitze weiter herunterdrehen und mit Hilfe der Restwärme noch den restlichen Zucker mit Butter, Rosinen und Mandeln in der Pfanne karamellisieren lassen.

Zum Servieren Pudermehl in ein feines Sieb geben und über den Kaiserschmarrn streuen. Sofort heiß aus der Pfanne servieren.

### Für den Röster:

Zwetschgen halbieren und entkernen. Speisestärke mit 1 Eslöffel Wasser anrühren. Orange in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und zwei Orangenscheiben dazu geben und mit angerührter Stärke abbinden.

Röster über die Zwetschgen geben.

Nelson Müller am 26. September 2024

# Schokoladen-Mousse

## **Für zwei Personen**

### **Für die Mousse:**

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

### **Für die Garnitur:**

3 EL Preiselbeeren                            3 EL Puderzucker                            Kakaopulver  
gelbe Blüten, Garnitur                    Eiskwürfelwasser

### **Für die Mousse:**

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

Kichererbsenwasser mit dem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen.

Gesiebten Puderzucker und Sahnesteif dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse steif ist.

Stück für Stück vorsichtig unter die abgekühlte Kuvertüre ziehen. Kurz in das Gefrierfach geben.

Bei mehr Zeit als 35 Minuten im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

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

### **Für die Garnitur:**

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

Preiselbeeren mit Puderzucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen.

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

Nelson Müller am 15. Februar 2024

# Seezungen-Röllchen mit Seeigel-Bisque, Schwarzwurzeln

## Für zwei Personen

### Für die Farce:

250 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Limette, Zeste	200 g Sahne
1 TL Salz	weißer Pfeffer	Eiswürfel

### Für die Spinatmatte:

1 Bund große Spinatblätter	Salz	Eiswasser
----------------------------	------	-----------

### Für die Röllchen:

600 g Seezungenfilet	4 Jakobsmuscheln	Butter
----------------------	------------------	--------

### Für die Schwarzwurzeln:

250 g Schwarzwurzel	1 Zitrone, Saft	1 TL Salz
---------------------	-----------------	-----------

### Für die Zwiebelasche:

150 g Röstzwiebeln	60 g Cornflakes	5 g Aktivkohlepulver
1 TL Salz		

### Für die Seeigel-Bisque:

50 g Seeigelrogen	3 Schalotten	300 g kalte Butter
200 ml Sahne	300 ml Weißwein, Riesling	150 ml Fischfond
1-2 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner	Salz

### Für die polnische Garnitur:

1 Ei	40 g Butter	30 g Schnittlauch
50 g Panko	Salz	

### Für die Garnitur:

Wildkräutersalat	Microgreens	Blüten
------------------	-------------	--------

### Für die Farce:

Den Lachs entgräten, anschließend würfeln und mit Sahne, Limettenzeste, Salz, Pfeffer und zwei Eiswürfeln in einen Mixer geben und zu einer feinen Farce mixen.

### Für die Spinatmatte:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Spinatblätter darin blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Spinatblätter auf einem Küchentuch dünn auslegen. Anschließend ein Küchentuch oben drauflegen und mit Hilfe eines Nudelholzes zu einer dünnen Matte trocken ausrollen.

### Für die Röllchen:

Seezungenfilets zwischen zwei Folien legen und vorsichtig plattieren, bis alles gleichmäßig dick ist. Jakobsmuscheln säubern und den Muskel entfernen. Die Muscheln nebeneinander stellen und in die Spinatmatte einrollen. Seezungenfilet mit der Lachs-Farce bestreichen und mit den eingepackten Jakobsmuscheln als Kern einrollen.

Röllchen in der Pfanne durch geschäumte Butter ziehen und im Ofen warmhalten.

### Für die Schwarzwurzeln:

Schwarzwurzel waschen und schälen. Anschließend in ein Vitamin-C-Wasser (Wasser mit Zitronensaft) legen, damit diese nicht braun wird.

Dann in 8 cm lange Stifte schneiden. In 200 ml Wasser mit Salz kochen.

### Für die Zwiebelasche:

Röstzwiebeln mit Cornflakes, Aktivkohlepulver und Salz grob mixen. Die blanchierten Schwarzwurzeln darin wälzen und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

### Für die Seeigel-Bisque:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. 100 g der Butter in einem Topf schmelzen und Schalotten darin farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond auffüllen, Lorbeer und Pfeffer dazugeben und reduzieren lassen. Reduktion mit Sahne auffüllen, mixen

und passieren.

Seeigel in die Sauce einmixen und abschmecken. Anschließend mit dem Rest kalter Butter aufmontieren.

**Für die polnische Garnitur:**

Ei kochen, dann pellen und Eigelb und Eiweiß fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden.

Panko mit anderen Zutaten durch geschäumte Butter ziehen und mit Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Microgreens, Wildkräutersalat und Kapuzinerkresse als Garnitur verwenden.

Nelson Müller am 29. November 2024

# Thunfisch, Oliven-Kapern-Vinaigrette, Pimientos

## Für zwei Personen

### Für den Thunfisch:

1 dickes Stück Thunfisch	2 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian
Fleur de Sel	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

### Für die Pimientos:

100 g Pimientos de Padrón	Olivenöl	grobes Meersalz
---------------------------	----------	-----------------

### Für die Vinaigrette:

2 San-Marzano-Tomaten	10 g Taggiasca Oliven	5 g feine Kapern
1 kleine rote Zwiebel	2 EL heller Balsamessig	1 Schuss Gemüsefond
1 TL Tomatenserum	2 Zweige glatte Petersilie	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Salatgurke	1 Limette, Filets	2 bunte Blüten
1 Beet Kresse	Wildkräuter	

### Für den Thunfisch:

Die Thunfischstücke trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen. Grillpfanne sehr gut erhitzen und den Fisch im 45-Grad-Winkel zur Grillrichtung auf den Grillrost legen.

Thymian und Knoblauch dazu geben. Warten bis der Fisch sich löst und in die andere Richtung im 45-Grad-Winkel drehen. Ganz kurz auf der anderen Seite garen. Der Thunfisch sollte innen noch rot sein. Mit Meersalz würzen.

### Für die Pimientos:

Pimientos de Padrón gründlich waschen und trocken tupfen.

Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Pimientos de Padrón in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren braten. Es ist wichtig, dass sie nicht zu lange garen, damit sie nicht zu weich werden. Wenn die Paprikaschoten anfangen zu bräunen und Blasen zu bilden, sind sie fertig. Dies dauert normalerweise nur wenige Minuten. Mit Meersalz bestreuen.

### Für die Vinaigrette:

Oliven halbieren. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen und halbieren. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Petersilie in feine Streifen schneiden. Aus dem Essig, dem Tomatenserum und dem Olivenöl ein Dressing anrühren.

Oliven, Kapern, Zwiebeln, Tomatenwürfel und die Petersilie dazugeben, Gemüsefond unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Garnitur:

Gurke schälen, mit einem Sparschäler dünne Scheiben abschneiden und diese aufrollen. Limette filetieren. Kresse zupfen, Kräuter und Blüten verlesen.

Nelson Müller am 06. Juni 2024

# Wassermelonen-Schinken-Brot

## Für zwei Personen

### Für das Brot:

4 Scheiben Sauerteigbrot	$\frac{1}{4}$ kernlose Wassermelone	$\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 Zweig Rosmarin	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

100 g Rucola	20 g glatte Petersilie	20 g Koriandergrün
5 g Oregano	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Limette, Saft	70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Fertigstellung:

6 Sch. Parmaschinken

### Für die Garnitur:

Erbsenkresse	essbare Blüten	Salzflocken
--------------	----------------	-------------

### Für das Brot:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Melone von Schale befreien und aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen. Das Brot rund ausstechen.

Melone in einer sehr heißen Grillpfanne grillen bis ein Muster entsteht.

Brotscheiben in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Rosmarin goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Sauce:

Rucola und Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Chilischote halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alle Zutaten bis auf den Limettensaft im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Limettensaft dazugeben.

### Für die Fertigstellung:

Schinken auf einer Backmatte oder Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten kross werden lassen.

### Für die Garnitur:

Kräutersauce auf die Brotscheiben geben. Melone obenauf legen und mit wenig Salz bestreuen. Schinkenscheiben, Kresse und Blüten dekorativ darauf verteilen.

Nelson Müller am 25. Juli 2024

# Spargelfeld mit gebackenem Wachtelei, Zwiebelerde

## Für zwei Personen

### Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel	1 Limette, Abrieb	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Spargel-Coulis:

200 g Spargelabschnitte	80 g Butter	100 g Crème Fraîche
50 ml Spargelfond	10 g Sauerampfer	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das gebackene Wachtelei:

4 Wachteleier	200 g feines Pankomehl	Öl
---------------	------------------------	----

### Für die Zwiebelerde:

10 g Röstzwiebeln	20 g ungezuckerte Cornflakes	50 g Pflanzenkohle-Pulver
-------------------	------------------------------	---------------------------

### Für die Garnitur:

Veilchenblüten	Kresse	
----------------	--------	--

## Für den Spargel:

Den weißen Spargel schälen und zurechtschneiden. Die Abschnitte für den Coulis beiseitestellen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und ebenfalls zurecht schneiden. Beide Sorten separat in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. In Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen.

## Für die Spargel-Coulis:

Butter erhitzen und Spargelabschnitte darin anbraten. Mit dem Spargelfond ablöschen und mit Salz und Zucker würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 6-7 Minuten weich dünsten. Fond ohne Deckel fast ganz einkochen. Spargel abkühlen lassen. In einem Mixer fein pürieren, und durch ein Sieb streichen. Crème Fraîche mit Sauerampfer fein mixen und zu dem Spargelpüree geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken **Für das gebackene Wachtelei:**

Öl in der Fritteuse oder in einem Topf erhitzen. Wachteleier mit einem Sägemesser vorsichtig aufsägen. In feines Pankomehl legen und mit etwas Pankomehl bedecken. In heißem Öl kurz frittieren.

## Für die Zwiebelerde:

Alle Zutaten in einem Mixer fein zerkleinern.

## Für die Garnitur:

Kresse zupfen. Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Nelson Müller am 25. April 2024

# Schwarzwurzel-Hot-Dog

## Für zwei Personen

### Für die Brötchen:

1 Ei, zimmerwarm	1 Eigelb	45 g weiche Butter
250 ml handwarme Milch	1 Würfel Hefe	500 g Mehl
2 EL Zucker	1 TL Salz	

### Für die Brötchen:

2 Hot Dog Brötchen

### Für die Schwarzwurzel:

4 Stangen Schwarzwurzeln	200 ml Gemüsefond	Sojasauce
2 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter	20 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für die gepickelten Gurken:

1 Salatgurke	125 ml Essig	1 EL Senfsaat
4 EL Zucker	1 EL Meersalz	

### Für die Röstzwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel	100 g Mehl	Öl, Salzflocken
-----------------------	------------	-----------------

### Für die Senf-Mayonnaise:

1 Limette, Saft	1 Ei	50 g Honigsenf
5 g scharfes Senfpulver	200 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer		

### Zum Anrichten:

10 Blätter Feldsalat	4 EL Ketchup	Kresse
----------------------	--------------	--------

### Für die Schwarzwurzel:

Das Eigelb mit 4 EL Wasser verrühren.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in die Mitte bröckeln und mit etwas Milch und dem Zucker auflösen. Ansatz 15 Minuten gehen lassen, die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit einer Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Teig in 100-Gramm-Portionen aufteilen, zu Kugeln formen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Teig länglich, ca. 15 cm, formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Mit dem Wasser-Eigelb-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 15-20 Minuten backen.

Für die Brötchen Hot Dog Brötchen in der Mitte leicht einschneiden und kurz in einen vorgeheizten Ofen bei 140 Grad geben, um sie zu erwärmen.

### Für die Schwarzwurzel:

Schwarzwurzeln gut waschen und schälen. Enden abtrennen und Wurzeln in Rapsöl scharf von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Sojasauce ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Wurzeln gar schmoren und ggf. etwas Wasser dazugeben.

Benutzen Sie Handschuhe, dann werden Ihre Hände vom Saft der Wurzeln nicht braun.

Schwarzwurzeln nach dem Schälen in einem Gemisch aus Wasser, Milch und Zitronensaft einlegen, damit die Wurzel ihre weiße Farbe behält.

**Für die gepickelten Gurken:**

Gurke mit Hilfe eines Sparschälers in dünne Scheiben hobeln. Zucker in einen Topf geben und mit Essig ablöschen. Senfsaat und Salz dazugeben. Sobald der Zucker aufgelöst ist, Sud noch heiß über die Gurken gießen, Deckel schließen und das Glas auf dem Deckel stehend auskühlen lassen.

**Für die Röstzwiebeln:**

Gemüsezwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben und in 150 Grad heißem Öl knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für die Senf-Mayonnaise:**

Ei in ein hohes Gefäß geben. Senf und die Gewürze zugeben. Mit einem Stabmixer mixen und das Öl nach und nach zugeben. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zum Anrichten:**

Feldsalat waschen, trocknen und ein paar Blätter in die Brötchen füllen.

Ketchup und Mayonnaise dazugeben. Schwarzwurzel hineinlegen, zusammenklappen und mit Röstzwiebeln, Gurke und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 18. Januar 2024

# Backendl vom Landhuhn, Petersilie, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Backendl:

4 Hühnerkeulen vom Landhuhn	1 Zitrone, Frucht	2 Eier
500 g Butterschmalz	2 Zweige glatte Petersilie	100 g Mehl, 405
200 g Paniermehl	Salz	

### Für das Püree:

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

### Für den Rettichsalat:

1 weißer Rettich	1 roter Rettich	1 Bund Schnittlauch
50 ml Weißweinessig	150 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 Eier, Größe M	40 g Senf
150 ml Kürbiskernöl	150 ml Rapsöl	4 g Salz

## Für das Backendl:

Die Hühnerkeulen auslösen und die Haut abziehen. Mit Salz würzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl bereitstellen und Huhn erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Kasserole auf ca. 150 Grad erhitzen und die Keulen darin ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken. Das Butterschmalz darf nicht zu heiß werden, da es sonst den Buttergeschmack verliert und verbrennt. Backendl aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen. Petersilie zupfen, wenige Sekunden im gleichen Fett frittieren. Mit einem Siebschöpfer rausnehmen, mit Salz würzen und auf die Backendl verteilen. Zitrone vierteln und als Garnitur daneben legen.

## Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln geben, Milch und Butter dazugeben, alles vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

## Für den Rettichsalat:

Rettiche putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Separat mit Salz bestreuen, in ein Sieb geben und 30 Minuten in Wasser ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ein Dressing aus Essig, Öl, Schnittlauch, Salz und Pfeffer herstellen. Rettich trocken tupfen und mit dem Dressing marinieren.

## Für die Mayonnaise:

Zitronenschale abreiben, dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Eier trennen und Eigelbe mit Salz, Senf, Zitronensaft und etwas -abrieb in einem hohen Gefäß vermengen. Öle nach und nach einlaufen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise hochziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zum Backendl passt hervorragend Preiselbeermarmelade. Für den Rettichsalat kann man auch schwarzen Rettich verwenden.

Nelson Müller am 27. September 2024

# Kalb-Tatar mit Bärlauch-Crème-fraîche, Sauerteigbrot

## Für zwei Personen

### Für das Kalbstatar:

300 g Kalbsfilet	2 TL Kapern	2 Sardellenfilets
1 große Schalotte	1 Ei	2 TL Dijonsenf
1 TL Worcestershiresauce	Chilisauce	Mineralwasser
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Bärlauch-Crème-fraîche:

20 g Babyspinat	1 EL geriebener Parmesan	3 EL Crème-fraîche
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Bärlauch	1 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl	Salz	

### Für das geröstete Brot:

4 Scheiben Graubrot	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

### Für die Garnitur:

2 Babymöhren mit Grün	1 TL Butter	30 ml Gemüsefond
1 Zweig glatte Petersilie	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

## Für das Kalbstatar:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet sehr fein hacken oder in kleine Würfel schneiden. Je feiner das Fleisch geschnitten wird, desto zarter wird das Tatar. Öl und Kalbsfleisch miteinander vermengen.

Ei trennen. Eigelb auffangen. Sardellen und Kapern fein hacken..

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden. Eigelb mit Sardellen, Kapern, Schnittlauch, Senf, Worcestershiresauce, Chilisauce und einem Schluck Mineralwasser zum Kalbfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten vorsichtig vermengen. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark bearbeitet wird, um die zarte Textur zu erhalten.

Beachten Sie, dass Kalbfleisch tendenziell weniger Gewürze benötigt, um seinen natürlichen Geschmack zu bewahren.

Wenn Schalotten zu scharf schmecken, können sie vor der Verarbeitung kurz in Wasser blanchiert werden. Dadurch werden Schalotten milder im Geschmack.

## Für die Bärlauch-Crème-fraîche:

Alle Zutaten bis auf die Crème fraîche, in eine Küchenmaschine geben und zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Crème fraîche hinzugeben und nochmals mixen.

## Für das geröstete Brot:

Brot sehr dünn aufschneiden, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

## Für die Garnitur:

Möhren schälen, dabei das Grün nur zurückschneiden und den Blattansatz an der Möhre lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Karotte kurz darin braten. Anschließend Gemüsefond und Butter hinzugeben und schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Fond reduzieren lassen. Petersilie waschen, trockenwedeln, grob zupfen und zu den Karotten geben. Gelegentlich schwenken.

Nelson Müller am 15. März 2024

# Kalb-Filet mit Rhabarber, Perlzwiebeln, Fregola sarda

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

4 Kalbsfilet-Medaillons	150 g TK-Rhabarber	100 g Perlzwiebeln
2 Schalotten	2 EL kalte Butter	100 ml weißer Portwein
100 ml heller Kalbsfond	2 Zweige Estragon	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Fregola-Pastasotto:

100 g Fregola sarda	1 Möhre	1 Stange Sellerie
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	400 ml Gemüsefond	70 ml trockener Weißwein
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Tempurateig:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	120 g Mehl
240 ml Eiswasser	Salz	

### Für den Blumenkohl:

1 kleiner Blumenkohl	Öl	Salz
----------------------	----	------

### Für das Kalbsfilet:

Das Kalbsfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfilets von beiden Seiten goldbraun braten. Hitze reduzieren und die Filets fertig garen, je nach Dicke, etwa 4-6 Minuten pro Seite. Anschließend Filets aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Schalotten abziehen und schneiden.

Rhabarber schälen und in 2 cm lange Rauten schneiden. Rhabarber zusammen mit den Schalotten in einer Pfanne braten. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen. Perlzwiebeln abziehen, nach Belieben halbieren oder im Ganzen lassen und anschließend in derselben Pfanne anbraten und mit etwas Zucker karamellisieren.

Anschließend mit Portwein ablöschen. Kalbsfond hinzugeben. Das Ganze köcheln lassen bis die Perlzwiebeln weich sind. Rhabarber und Schalotten dazugeben und kurz garen lassen. Estragon waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Butter hinzugeben und Estragon einrühren. Die Sauce weiter einkochen, bis sie leicht eingedickt ist.

Die angebratenen Kalbsfilets zurück in die Pfanne geben und kurz in der Sauce ziehen lassen.

### Für das Fregola-Pastasotto:

Parmesan reiben. Möhre und Sellerie schälen und gleichmäßig fein würfeln. Lauch gründlich waschen und ebenfalls würfeln. Knoblauch und Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln.

In einem mittleren Topf Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Schalotte hinzugeben und glasig dünsten. Anschließend Fregola sarda hinzugeben und kurz rösten, bis sie leicht goldbraun sind. Gemüsewürfel hinzufügen und einige Minuten unter Rühren anbraten, bis das Gemüse etwas weicher wird. Mit Weißwein ablöschen, köcheln und bis auf  $\frac{1}{3}$  reduzieren. Gemüsefond in einem weiteren Topf erwärmen und kellenweise zum Risotto-Ansatz geben, dabei regelmäßig umrühren und erst eine weitere Kelle hinzugeben, wenn die Flüssigkeit absorbiert ist.

Das Ganze dauert ca. 15-20 Minuten. Kurz vor dem Servieren Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Tempurateig:

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen und mit Ei und Eiswasser zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

### Für den Blumenkohl:

Öl in einem Topf oder der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Blumenkohl waschen und gründlich

trockentupfen. Anschließend in mundgerechte Röschen zerteilen. Blumenkohl in den Teig eintauchen und sicherstellen, dass die Röschen gut mit Teig bedeckt sind. Anschließend die Blumenkohl-Röschen vorsichtig in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren. In kleinen Mengen arbeiten, damit eine gleichmäßige Garung gewährleistet ist. Die fertig frittieren Blumenkohl-Tempura aus einem Küchentrepp abtropfen lassen und sofort mit je einer Prise Salz würzen.

Nelson Müller am 15. März 2024

## Lamm-Rücken, Olivenjus, Ratatouille, Basilikum-Pesto

### Für zwei Personen

#### Für das Lamm und die Jus:

400 g Lammlachs	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 TL Oliventapenade	100 ml Rotwein	200 ml Lammjus
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

#### Für das Ratatouille:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Knoblauchzehe
100 ml Tomatensaft	1 Zweig Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

#### Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	100 g Parmesan	50 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Lamm und die Jus:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl scharf anbraten. Kräuter und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und mit Lammjus auffüllen. Alles etwas einkochen lassen. Oliventapenade dazugeben, mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Ratatouille:

Paprika schälen, halbieren und entkernen. In Rauten schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Thymian und Knoblauch dazugeben. Mit dem Tomatensaft ablöschen und das Gemüse garziehen lassen.

### Für das Pesto:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 26. April 2024

# Lamm-Rücken, Estragon-Kruste, Leipziger Allerlei

**Für zwei Personen**

**Für die Kruste:**

1 Ei	100 g weiche Butter	10 g Parmesan
100 g Panko	5 g Kerbel	5 g Estragon
Salz	Pfeffer	

**Für das Lamm:**

400 g Lammlachs	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

**Für das Leipziger Allerlei:**

2 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	4 kleine Möhren
50 g frische Erbsen	50 g Zuckerschoten	2 Frühlingszwiebeln
6 große frische Morcheln	1 Limette, Saft	100 g Butter
4 EL Gemüsefond	2 Zweige Blatt Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für die Morcheln:**

6 große frische Morcheln	50 g Hähnchenbrust	50 ml Sahne
10 g Spinat	400 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer
Crushed Eis		

**Für die Kruste:** Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und Eigelb mit der weichen Butter schaumig schlagen. Kräuter fein schneiden. Parmesan reiben. Pankomehl, Kräuter und Parmesan zur Ei-Butter-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen. Kühl stellen und später in der Größe des Fleisches zurecht schneiden.

**Für das Lamm:** Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und mit dem Thymian auf das Fleisch geben. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Anschließend mit der Kräuterkruste belegen und nur noch bei Oberhitze oder Grillfunktion goldgelb gratinieren.

**Für das Leipziger Allerlei:** Weißen Spargel vollständig schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Möhren schälen, Erbsen pulen und herauslösen. Die einzelnen Gemüsesorten separat in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Morcheln putzen, Stiel entfernen und halbieren.

Limette halbieren und auspressen. Butter in einem Topf schmelzen, etwas Limettensaft dazugeben und mit Gemüsefond auffüllen.

Einmal aufkochen, dabei mit dem Schneebesen gut rühren, damit sich die Butter mit dem Fond zu einer Glacage verbindet. Das Gemüse und die Morcheln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Blatt Petersilie vollenden.

**Für die Morcheln:** Morcheln putzen und den Stiel etwas kürzen. Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. Das Fleisch mit dem Spinat und etwas Crushed Eis in einen Mixer geben.

Kurz durchmixen und nach und nach die Sahne dazugeben. Farce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Morcheln füllen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen und Morcheln darin garen.

Nelson Müller am 26. April 2024

# Krabbenbrot mit Cocktail-Soße und Wachtel-Spiegelei

## Für zwei Personen

### Für das Krabbenbrot:

2 Scheiben Sylter Brot                      20 g Butter                      Olivenöl

### Für die Cocktailsauce:

200 g Krabbenfleisch, gekocht     $\frac{1}{4}$  TL Meerrettich                      1 Zitrone, Saft  
 $\frac{1}{4}$  Orange, Saft                      1 Ei                      1 TL Senf  
2 EL Ketchup                      1 Schuss Weinbrand                       $\frac{1}{4}$  TL Worcestershiresauce  
Tabasco                      200 ml Sonnenblumenöl                      Salz, Pfeffer

### Für die Gurken:

$\frac{1}{4}$  Salatgurke                      3 große Radieschen                      50 ml Weißweinessig, 5%  
1 EL Honig                      Salz

### Für die Wachteleier:

2 Wachteleier                      Butter                      Olivenöl

### Für die Garnitur:

1 Beet Blutampferkresse                      essbare Blüten

## Für das Krabbenbrot:

Das Brot mit Hilfe eines Servierrings in Kreise stechen. Brot in einer Pfanne in Olivenöl und Butter von beiden Seiten knusprig und goldgelb anbraten. Auf ein Küchentuch legen und abtropfen lassen.

## Für die Cocktailsauce:

Zitrone halbieren und auspressen. Ei trennen und Eigelb in einer Schüssel mit Senf, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Langsam das Öl hinzufügen bis eine homogene Mayo entsteht.

Die übrigen Zutaten unterrühren und mit den Krabben vermischen.

## Für die Gurken:

Gurke und Radieschen fein hobeln und in 100 ml Wasser einlegen.

Weißweinessig und Honig in einem Topf erhitzen und mit Salz würzen.

Gurke und Radieschen bis auf einige wenige für die Garnitur aus dem Wasser nehmen, vorsichtig ausdrücken und mit dem Sud pickeln.

## Für die Wachteleier:

Wachteleier mit einem Sägemesser ansägen, um sie besser öffnen zu können. Eier in die Pfanne geben und in Öl und Butter Spiegeleier braten.

## Für die Garnitur:

Kresse und Blüten als Garnitur verwenden.

Brot auf Teller legen, Cocktailsauce mit Krabben darauf anrichten. Das Spiegelei darüberlegen und gepickeltes Gemüse als Garnitur oben drauf legen. Mit restlichen Gurken, Radieschen und Blüten garniert servieren.

Nelson Müller am 04. Juli 2024

# Hummer-Lolli mit Miso-Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für den Hummer-Lolli:

200 g Hummerfleisch	50 g Zanderfilet, ohne Haut	50 g kalte Sahne
2 g Koriander	Limettenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Panierung:

1 Ei	10 g glatte Petersilie	5 g Estragon
150 g Panko	20 g Mehl	Öl

### Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL Dijonsenf
1 Prise Zucker	150 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Miso-Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Tasse Mayonnaise, von oben	2 EL helle Misopaste	1 TL Sojasauce
1 TL Reisessig	1 TL Zucker	Sesamöl

### Für die Garnitur:

Blüten	Kresse
--------	--------

## Für den Hummer-Lolli:

Eine Farce aus dem Zanderfilet und der kalten Sahne mixen.

Koriander hacken. Hummerfleisch in Würfel schneiden und mit der Zanderfarce und dem Koriander mischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettenöl abschmecken. Zu kleinen Krokettchen formen.

### Für die Panierung:

Panko, Petersilie und Estragon mixen. Krokettchen in Mehl, Ei und der Kräuter-Panko-Mischung panieren. In heißem Öl knusprig ausbacken.

### Für die Mayonnaise:

Ei trennen und in einer Schüssel das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und eine Prise Zucker gut vermengen.

Öl langsam zu der Eigelb-Mischung zu träufeln. Weiter rühren und allmählich mehr Öl hinzufügen, bis die Mischung anfängt, dick und cremig zu werden.

Es ist wichtig, dass das Öl zu Beginn nur sehr langsam hinzugefügt wird, um eine gute Emulsion zu gewährleisten.

### Für die Miso-Mayonnaise:

Mayonnaise mit Miso, Sojasauce, Reisessig, Zucker und etwas Sesamöl vermischen.

### Für die Garnitur:

Hummer-Lolli auf einen dekorativen Holzspieß stecken und mit Miso-Mayonnaise, Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 14. März 2024

# Meeresfrüchte-Tartelettes

## **Für zwei Personen**

### **Für die Tartelettes:**

1 Pck. Blätterteig                      Öl

### **Für die Füllung:**

6 Riesengarnelen, mit Schale	2 Jakobsmuscheln	1 Karotte
1 Fenchelknolle	1 EL Essig	1 EL Olivenöl
Öl	Salz	Pfeffer

### **Für die Mayonnaise:**

1 Ei	1 EL Senf	1 EL dunkle Misopaste
200 ml Sonnenblumenöl		

### **Für die Garnitur:**

1 Zweig Dill	2 EL Forellenkaviar	essbare Blüten, zur Garnitur
--------------	---------------------	------------------------------

### **Für die Tartelettes:**

Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.

Blätterteig halbieren, mit Mehl bestäuben und diagonal ausrollen.

Tarteformen einfetten und Teig rund ausstechen. Teig in die Formen geben, mit einer anderen Form beschweren und im Ofen für ca. 10 Minuten blindbacken. Tartelettes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

### **Für die Füllung:**

Pfanne mit Öl erhitzen und Garnelen in der Schale darin von allen Seiten angaren. Herausnehmen, aus der Schale lösen und in feine Würfel schneiden. Jakobsmuscheln ebenfalls kleinhacken und beides miteinander vermischen.

Gemüse schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Diese in der Garnelenpfanne anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und gut verrühren. Meeresfrüchte dazugeben.

### **Für die Mayonnaise:**

Ei in einen hohen Messbecher schlagen. Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und langsam Öl hingießen. Dabei mit dem Stabmixer anfangen zu mixen und eine Mayonnaise herstellen. Am Ende Misopaste einrühren.

### **Für die Garnitur:**

Dill vom Zweig zupfen. Forellenkaviar und Blütenblätter als Garnitur verwenden.

Tartelettes auf Tellern anrichten, mit Mayonnaise befüllen, Meeresfrüchte-Gemüse daraufgeben, mit Forellenkaviar, Dill und Blütenblättern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 16. Februar 2024

# Linguine, Venusmuscheln, Safran-Soße, Kirschtomaten

## Für zwei Personen

### Für die Linguine:

4 Eier, Größe M	360 g Semolamehl	20 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	4 EL Olivenöl	Salz

### Für das Muschelragout:

400 g Venusmuscheln	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 große Schalotte
1 Limette, Saft	250 ml Sahne	250 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	1 g Safranfäden	Stärke
Olivenöl		

### Für die Tomaten:

10 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer		

### Für die Linguine:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethacken zu einem glatten Teig vermischen. Je nach Bedarf wenig Wasser hinzufügen. Etwas ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünne Platten rollen und in Linguineform schneiden.

In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

### Für das Muschelragout:

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend Muscheln in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben und mit Weißwein ablöschen. Fond abgießen und für die Sauce beiseite stellen.

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Das restliche Gemüse in etwas größere Rauten schneiden. In Olivenöl anschwitzen mit Weißwein ablöschen und mit dem Muschelfond auffüllen. Solange köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Sahne und Safran dazugeben einmal aufkochen und mit etwas Stärke binden. Muscheln zur Sauce geben und mit gehacktem Estragon und Limettensaft abschmecken.

### Für die Tomaten:

Knoblauch abziehen und andrücken. Kirschtomaten mit allen Zutaten in eine Pfanne geben, gut durchmischen und im Ofen bei 120 Grad ca. 20 Minuten garen.

Nelson Müller am 16. Februar 2024

# Carpaccio Harrys Bar

## Für zwei Personen

### Für das Carpaccio:

250 g Rinderfilet      Olivenöl      Salz  
weißer Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft      1 Ei      3 EL Sauerrahm  
1 EL Dijonsenf      2 TL Worcestershiresauce      150 ml Traubenkernöl  
Salz      weißer Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Bund Rucola      3-4 Kirschtomaten      1 Limette, Filets  
Balsamicoessig

### Für das Carpaccio:

Die Tellermitte mit Olivenöl dünn einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das kalte Fleisch in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren und auf dem Teller anrichten. Die Oberfläche mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und einen Esslöffel Zitronensaft verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl in einem dünnen Strahl zugießen, sodass sich eine Emulsion bildet. Sauerrahm unterrühren und mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und nochmals Zitronensaft abschmecken.

### Für die Garnitur:

Rucola waschen und trockenschleudern. Einmal durch etwas Balsamicoessig ziehen. Kirschtomaten halbieren. Limette von der Schale befreien und die Filets herausschneiden. Carpaccio mit Mayonnaise, Rucola, halbierten Tomaten und Limettenfilets garnieren.

Nelson Müller am 17. Oktober 2024

# Roastbeef mit Möhren und Bratenjus

## Für zwei Personen

### Für die Möhren:

1 Bund Möhren	4 mehligk. Kartoffeln	100 ml Sahne
50 g Butter	100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

### Für das Fleisch und Schalotten:

200 g Roastbeef	2 Schalotten	Rapsöl
Salz	Salz	Pfeffer

### Für die Bratenjus:

1 Paprika	200 ml Kalbsjus	40 ml Balsamicoessig
2 TL Zuckercouleur	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

essbare Blüten

### Für die Möhren:

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhren schälen, klein schneiden und gar kochen. Abgießen. Fond, Sahne und Butter zugeben und ziehen lassen. Kartoffeln schälen, halbieren, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und stampfen.

Möhren aus dem Fond in einen Mixer geben, pürieren und zu den Kartoffeln geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Spritzflasche geben.

### Für das Fleisch und Schalotten:

Roastbeef zu einem flachen Steak schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Anschließend im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Etwas ruhen lassen. Schalotten abziehen und auf einem Salzbett in den Backofen geben gar ziehen lassen. Herausnehmen und anrichten.

### Für die Bratenjus:

Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. In den Bratsud vom Fleisch geben und anschwitzen. Mit Kalbsjus auffüllen und köcheln lassen. Balsamico und etwas Zuckercouleur dazu geben und einkochen lassen.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Nelson Müller am 05. Juli 2024

# Zwiebelrostbraten vom Irish Hereford Rind, Senf-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

500 g Roastbeef                      2 EL Butterschmalz    Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Schalotten                      10 g Butter                      100 ml Weißwein  
200 ml dunkler Kalbsfond    1 EL Senf                      Stärke, Salz, Pfeffer

### Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel                      2 EL Butterschmalz    20 g Mehl  
Salz                                      Pfeffer

### Für den Brokkoli:

8 Stängel wilder Brokkoli    50 g Butter                      10 g Mandelblätter  
Salz                                      Pfeffer

### Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligk. Kartoffeln    50 g Butter                      40 ml Sahne  
Muskatnuss                      Salz, Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch von Fett und Sehnen befreien. In zwei Portionen teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Etwas ruhen lassen.

### Für die Sauce:

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen.

Senf dazugeben und nochmal etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas Stärke binden.

### Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Mit etwas Mehl mischen, überschüssiges Mehl absieben. In einer Pfanne im heißen Butterschmalz langsam goldgelb und leicht knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Brokkoli:

Brokkoli putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren.

Butter schmelzen. Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und zu der Butter geben. Brokkoli erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Mandelbutter beträufeln.

### Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden, damit sie gleichmäßig kochen. Kartoffelstücke in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken. Eine großzügige Prise Salz hinzufügen. Kartoffeln zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. Auf niedriger Hitze etwa 1-2 Minuten stehen lassen, damit überschüssige Feuchtigkeit verdampft. Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen, bis sie eine gleichmäßige Konsistenz haben.

Sahne nach und nach hinzufügen und dabei weiter stampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nelson Müller am 05. Juli 2024

# Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein	2 Knoblauchzehen	3-5 cm Ingwer
1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Sojasauce
1 EL Tandoori-Paste	1 Prise weißer Sesam	1 Prise schwarzer Sesam
Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

### Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL Misopaste
1-2 EL Weißweinessig	Pflanzenöl, Olivenöl	1 Prise Zucker

### Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ EL naturbelassene Erdnüsse
Erbsenkresse	essbare Blüten	

### Für das Fleisch:

Das Fleisch vom Knochen schneiden und in Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Alles mit Sojasauce und Tandoori-Paste in eine Schüssel geben, verrühren, Fleisch hineinlegen und darin marinieren.

Wenn es die Zeit zulässt, ein bis zwei Stunden im Sud ziehen lassen.

Dann die Marinade in einen Topf abgießen und einmal aufkochen lassen.

Fleisch in einer heißen Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Der Kern darf wie bei einem Tataki rosa/roh bleiben.

Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Soja-Marinade damit abbinden, sodass eine Art Lack entsteht. Lack dann über das Fleisch geben, dann mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.

### Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben hobeln.

Misopaste in eine Schüssel geben, Essig angießen und verrühren. Mit Pflanzen- und Olivenöl emulgieren. Mit Zucker abschmecken.

Kohlrabischeiben zum Dressing geben, leicht andrücken und ziehen lassen.

### Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel und Chilischote putzen und schräg in Ringe schneiden.

Über das Fleisch geben. Zum Schluss Erdnüsse, Erbsenkresse und Blüten über das Gericht geben.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

# Gefülltes Kotelett, Röstkartoffeln, Salatherzen

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein	2 Scheiben Parmaschinken	1 Tomate
10 g getrock. Öl-Tomaten	1 TL schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
1 Büffel-Mozzarella	2 große Salbeiblätter	4 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

150 g sehr kleine Drillinge	1 Zitrone, Saft	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Meersalz	

### Für den Salat:

2 kleine Romana-Salatherzen	1 Schalotte	50 g Pinienkerne
1 EL Tomatenessig	1 EL Geflügelfond	3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomate vierteln, das Kerngehäuse und die Haut wegschneiden, dann fein würfeln. Mozzarella und eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides mit den Oliven fein schneiden und mit den frischen Tomatenwürfeln mischen. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Koteletts mit einem spitzen, scharfen Messer horizontal in der Mitte jeweils bis kurz vor dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die Taschen mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung füllen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer flachen Auflaufform im heißen Ofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen holen und einige Minuten ruhen lassen, dann zusammen mit den Röstkartoffeln servieren.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten noch leicht bissfest garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl und den abgezupften Rosmarinnadeln mischen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, Kartoffeln samt Öl und Rosmarin hineingießen und rundherum schön braun anbraten, dabei großzügig mit Salz bestreuen. Mit Zitronensaft abschmecken.

### Für den Salat:

Romana-Salatherzen verlesen und vierten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomatenessig, Geflügelfond und Olivenöl verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit bestreuen.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

# Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Iberico-Schweine-Koteletts, à 160 g	2 Knoblauchzehen	3-5 cm Ingwer
1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Sojasauce
1 EL Tandoori-Paste	1 Prise weißer Sesam	1 Prise schwarzer Sesam
Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

### Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL Misopaste
1-2 EL Weißweinessig	Pflanzenöl	Olivenöl
1 Prise Zucker		

### Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ EL Erdnüsse
Erbsenkresse	essbare Blüten	

### Für das Fleisch:

Das Fleisch vom Knochen schneiden und in Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Alles mit Sojasauce und Tandoori-Paste in eine Schüssel geben, verrühren, Fleisch hineinlegen und darin marinieren.

Wenn es die Zeit zulässt, ein bis zwei Stunden im Sud ziehen lassen.

Dann die Marinade in einen Topf abgießen und einmal aufkochen lassen.

Fleisch in einer heißen Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Der Kern darf wie bei einem Tataki rosa/roh bleiben.

Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Soja-Marinade damit abbinden, sodass eine Art Lack entsteht. Lack dann über das Fleisch geben, dann mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.

### Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben hobeln.

Misopaste in eine Schüssel geben, Essig angießen und verrühren. Mit Pflanzen- und Olivenöl emulgieren. Mit Zucker abschmecken.

Kohlrabischeiben zum Dressing geben, leicht andrücken und ziehen lassen.

### Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel und Chilischote putzen und schräg in Ringe schneiden.

Über das Fleisch geben. Zum Schluss Erdnüsse, Erbsenkresse und Blüten über das Gericht geben.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

# Iberico-Schweine-Kotelett gefüllt, Röstkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Iberico-Schweine-Koteletts, a 160 g	2 Scheiben Parmaschinken	1 Tomate
10 g getrock. Öl-Tomaten	1 TL schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
1 Büffel-Mozzarella	2 große Salbeiblätter	4 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

150 g kleine Drillinge	1 Zitrone, Saft	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Meersalz	

### Für den Salat:

2 kl. Romana-Salatherzen	1 Schalotte	50 g Pinienkerne
1 EL Tomatenessig	1 EL Geflügelfond	3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomate vierteln, das Kerngehäuse und die Haut wegschneiden, dann fein würfeln. Mozzarella und eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides mit den Oliven fein schneiden und mit den frischen Tomatenwürfeln mischen. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Koteletts mit einem spitzen, scharfen Messer horizontal in der Mitte jeweils bis kurz vor dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die Taschen mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung füllen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer flachen Auflaufform im heißen Ofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen holen und einige Minuten ruhen lassen, dann mit den Röstkartoffeln servieren.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten noch leicht bissfest garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl und den abgezupften Rosmarinnadeln mischen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, Kartoffeln samt Öl und Rosmarin hineingießen und rundherum schön braun anbraten, dabei großzügig mit Meersalz bestreuen. Mit Zitronensaft abschmecken.

### Für den Salat:

Romana-Salatherzen verlesen und vierten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomatenessig, Geflügelfond und Olivenöl verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit bestreuen.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

# Reh-Medallions mit Serviettenknödel und Pfifferlingen

## Für zwei Personen

### Für die Serviettenknödel:

200 g altbackene Brötchen	50 g Speck	1 Zwiebel
3 Eier	500 ml Milch	Butter
1 Bund Petersilie	uskatnuss	Öl, Salz

### Für das Reh:

2 Medallions, Rehrücken	Öl	Salz, Pfeffer
-------------------------	----	---------------

### Für die Sauce:

50 ml Holundersaft	100 ml Kalbsjus	50 g kalte Butter
Maisstärke	Salz	Pfeffer

### Für die Pfifferlinge:

50 g Pfifferlinge	1 Schalotte	Öl, Salz, Pfeffer
-------------------	-------------	-------------------

### Für die Garnitur:

1 Beet Kapuzinerkresse	2 EL Preiselbeeren
------------------------	--------------------

## Für die Serviettenknödel:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Speck ebenfalls fein hacken und mit Zwiebeln in einer Pfanne in Butter anbraten. Milch in einem Topf mit etwas Muskat und Salz erwärmen. Petersilie abbrausen und hacken.

Altbackenes Brot klein würfeln und mit Zwiebeln, Speck und Eiern vermischen. Milch dazugeben und sorgfältig vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Alufolie mit Öl bestreichen und mit Klarsichtfolie belegen. Knödelmasse mit der Hand zu kleinen Kugeln rollen oder eine dicke Rolle formen und auf die Folien geben. 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 in einer Pfanne in Öl anbraten.

## Für das Reh:

Medallions mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Ruhen lassen.

## Für die Sauce:

Die Pfanne vom Fleisch mit Holundersaft ablöschen.

Etwas einkochen lassen und mit Kalbsjus auffüllen und köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit kalter Butter und etwas Stärke binden.

## Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und in etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen, würfeln und dazu geben.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Preiselbeeren garnieren.

Nelson Müller am 07. Juni 2024

# Reh-Medaillons mit Holunder-Soße, Pfifferling-Rösti

## Für zwei Personen

### Für die Medaillons:

4 Medaillons, Rehrücken                      Sonnenblumenöl                      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

50 ml Rotwein                                      50 ml roter Portwein                      100 ml Wildfond  
50 ml Holundersaft                              1 EL Holunderpüree                      50 g kalte Butter  
Maisstärke    Salz    Pfeffer

### Für die Rösti:

2 m.-große vorw. festk. Kartoffeln              100 g Pfifferlinge                      1 Schalotte  
1 Stängel glatte Petersilie                      1 Ei    20 g Butter  
 $\frac{1}{2}$  EL Kartoffelstärke                              Sonnenblumenöl                      Muskatnuss  
Salz    Pfeffer

### Für den Chicorée:

1 Chicorée, à 200 g                                      2 Scheiben Bacon                      2 EL Butter  
1 EL Honig    2 Zweige Thymian                      Salz, Pfeffer

## Für die Medaillons:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Ruhen lassen.

## Für die Sauce:

Die Pfanne vom Fleisch mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Etwas einkochen lassen und mit dem Wildfond auffüllen. Holundersaft dazugeben, nochmals einkochen und mit Salz, Pfeffer und Holunderpüree abschmecken. Mit kalter Butter und etwas Stärke binden.

## Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Pfifferlinge putzen. Die Hälfte klein würfeln. Die andere Hälfte beiseitestellen.

Petersilienblättchen abzupfen und fein schneiden. Ei trennen und Eigelb mit Petersilie, Pfifferlingwürfeln und Kartoffelstärke zu den Kartoffeln geben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse in einem Metallring in die Pfanne geben, das Rösti sollte nicht dicker als 1 cm sein, leicht andrücken, 5 Minuten braten, vorsichtig wenden, nochmals 5 Minuten braten.

Schalotte abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen, die restlichen Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für den Chicorée:

Chicorée putzen und der Länge nach halbieren. Strunk keilförmig herausschneiden. In eine Scheibe Bacon einwickeln.

Butter, Honig und Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Chicorée mit den Schnittflächen nach unten in den Honig legen und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 Grad erhöhen und Chicorée auf der mittleren Schiene 1820 Minuten goldbraun backen.

Nelson Müller am 07. Juni 2024

# Reh-Rücken mit Portweinjus und dreierlei Mais

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Rehrücken	1 EL Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Jus:

1 Schalotte	1 TL Tomatenmark	100 ml Portwein
200 ml Wildfond	1 EL Wacholderbeeren	1 EL brauner Zucker
1 EL Stärke		

### Für die Polenta:

300 g Polenta	1 Knoblauchzehe	300 ml Milch
Parmesan	300 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

### Für den Mais:

3 EL Mais	4 Babymais	Öl, Salz
-----------	------------	----------

### Für die Garnitur:

Erbsenkresse

### Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Wacholder und Rosmarin dazugeben.

Reh für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

### Für die Jus:

Schalotte abziehen und feinwürfeln. In der Rehpfanne Schalottenwürfel, braunen Zucker, Tomatenmark und Wacholder anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Stärke in kaltem Wasser anrühren und zur Sauce geben. Am Ende die Sauce durch ein Sieb geben.

### Für die Polenta:

Knoblauch halbieren und in einem Topf mit Gemüsefond und Milch aufsetzen. Lorbeer dazugeben und Polenta einrühren. Temperatur herunterstellen und Polenta quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan einrühren. Ggf. mit Fond verdünnen.

### Für den Mais:

Mais und Babymais in einer Pfanne in Öl anbraten. Etwas salzen.

Babymais herausnehmen und abflämmen.

### Für die Garnitur:

Kresse als Garnitur verwenden.

Nelson Müller am 19. Januar 2024

# Rehbock-Rücken, Pilze, Kohlrabi und Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

400 g Rehbockrücken	1 EL Butter	1 Vanilleschote
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Korianderkörner	1 EL Nelken
200 ml Wacholder-Olivenöl	Meersalz-Flocken	Pfeffer

### Für die Pilze:

200 g Kräuterseitlinge	100 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

### Für den Rahmkohlrabi:

1 Kohlrabi	100 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Cranberries:

150 g Cranberries	70 ml Cranberrysaft	1 Vanilleschote
20 g Zucker	Stärke	

### Für den Portweinjus:

1 Schalotte	60 g Butter	50 ml Portwein
200 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian	Stärke, Salz, Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehlig. Kartoffeln	150 g Sahne	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	

**Für das Fleisch:** Mit einem Mörser aus dem Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen eine Gewürzmischung herstellen. Mit dieser Mischung dann den Rehrücken einreiben. Mit etwas Olivenöl in einen Vakuumbbeutel füllen und vakuumieren. Anschließend bei 58 Grad für 15 Minuten im Niedergargerät garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen, aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer Pfanne mit Butter nachbraten. Etwas Vanille dazugeben. Rehrücken in gleichgroße Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. Mit Salzlocken bestreuen.

**Für die Pilze:** Pilze putzen, vierteln und in etwas Öl anbraten. Nebenbei die Kräuter hacken und zu den Pilzen geben. Mit Fond ablöschen und einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Bis zum Servieren beiseitestellen, kurz vorher noch einmal leicht erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen.

**Für den Rahmkohlrabi:** Kohlrabi schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in der Sahne garen. Solange reduzieren, bis der Rahm angedickt ist und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für die Cranberries:** Zucker, Cranberrysaft und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen.

Cranberries hinzufügen, 2 Minuten kochen und mit Stärke abbinden.

**Für den Portweinjus:** Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 g Butter anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Fond dazugeben den Thymian einlegen und solange einkochen bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit etwas Stärke leicht binden und 50 g kalte Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb schütten.

**Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken. Mit Butter vermischen, mit Schneebesen aufrühren und Sahne unterrühren. Püree mit Salz und Muskat würzen.

Nelson Müller am 19. Januar 2024

# Index

Blumenkohl, 12  
Braten, 20  
Brath?hnchen, 10  
Brokkoli, 21  
  
Carpaccio, 19  
Chicoree, 27  
  
Erbsen, 6, 14, 22, 24, 28  
  
Filet, 11, 12, 19  
Fleisch, 23, 25  
  
Garnelen, 17  
Gurke, 5, 8, 15  
  
Huhn, 10  
Hummer, 16  
  
Iberico, 22–25  
  
Jakobsmuscheln, 17  
  
K?rbis, 10  
Kn?del, 26  
Kohlrabi, 22, 24, 29  
Kotelett, 22–25  
Krabben, 15  
  
Lachs-Filet, 3  
  
M?hren, 11, 12, 14, 17, 18, 20  
Medaillon, 12  
Meeresfr?chte, 17  
Mousse, 2  
  
Nudeln, 12, 18  
  
Orangen, 1  
  
Paprika, 13, 18, 20  
Pilze, 14, 26, 27, 29  
Polenta, 28  
  
R?cken, 13, 14  
R?sti, 27  
  
Radieschen, 15  
Ratatouille, 13  
Reh-Bock, 29  
Reh-Medaillon, 26, 27  
Reh-R?cken, 28  
Rettich, 10, 15  
Roastbeef, 20, 21  
Rostbraten, 21  
Rucola, 6, 19  
  
Sauerampfer, 7  
Schmarrn, 1  
Schoten, 14  
Schwarzwurzeln, 3, 8  
Seezunge, 3  
Sellerie, 12  
Spargel, 7, 14  
Spinat, 3, 11, 14  
  
Thunfisch, 5  
  
Vegan, 6  
Venusmuscheln, 18