



**| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 16. September 2016 |
 Finale mit Alfons Schuhbeck**

***Final-Vorspeise: „Mousse von der Pfeffermakrele mit marinierten Tomaten“
 von Alfons Schuhbeck***

Zutaten für zwei Personen

Für die Mousse von der Pfeffermakrele:

- 25 g Pfeffermakrelen-Filet
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ Zitrone, davon einige Tropfen Saft
- 75 ml Gemüsefond
- 50 g Schlagsahne
- ½ Blatt Gelatine
- ½ kleines Lorbeerblatt
- ¼ TL gemahlene 7-Pfeffer-Mischung (aus Schwarzem Pfeffer, rosa Beeren, milden Chiliflocken, Kubebenpfeffer, Sichuanpfeffer, Grünem Pfeffer und Piment)
- Salz, aus der Mühle

Für die marinierten Tomaten:

- 125 g Tomaten
- ¼ Schalotte
- ½ Zehe Knoblauch
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 TL mildes Olivenöl
- 4 Stängel Basilikum
- Zimtpulver, zum Abschmecken
- Vanillezucker, zum Abschmecken
- mildes Chilisalz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 2 Stängel Basilikum

Zubereitung

Für die Tomaten in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Mousse von der Pfeffermakrele Gemüsefond mit Ingwer und Lorbeer in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend knapp unter dem Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen. Knoblauch abziehen und samt Pfeffermischung ebenfalls in den Topf geben und einige Minuten ziehen lassen. Würzfond durch ein Sieb gießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen, ausdrücken und im heißen Würzfond auflösen. Abkühlen lassen.

Pfeffermakrelen-Filet von Gräten befreien, zerkleinern und mit abgekühltem Würzfond in einem Rührbecher mit Stabmixer zerkleinern. Sahne halbsteif schlagen und unter den Makrelensud



mengen. Zitrone auspressen. Makrelen-Mousse mit Salz, 7-Pfeffer-Mischung und Zitronensaft abschmecken. In Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die marinierten Tomaten die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden, dabei Stielansätze entfernen.

Schalotte abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und ebenfalls fein reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl, Schalotte, 1 Messerspitze geriebenen Knoblauch, 1 Messerspitze geriebenen Ingwer, 1 Teelöffel geschnittenes Basilikum und Tomatenwürfel vermengen. Mit Zimt, Vanillezucker, Chilisalz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Marinierte Tomaten auf der Mousse von der Pfeffermakrele verteilen, mit Basilikum garnieren und servieren.



Final-Hauptgang: „Medaillons vom Rehrücken mit Portweinkirschen, Aprikosen-Wirsing und Selleriepüree“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Medaillons vom Rehrücken:

4 Medaillons aus dem Rehrücken à circa 3 cm Dicke
 2 EL Butter, zum Aromatisieren
 ½ TL Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Wildgewürz, zum Abschmecken
 mildes Chilisalz, zum Würzen

Für die Portweinkirschen:

½ Orange
 1 Schreibe Ingwer
 2 EL TK-Kirschen
 50 ml roter Portwein
 200 ml trockener Rotwein
 60 g sehr kalte Butter
 2 TL Puderzucker
 ½ TL Speisestärke
 frisch geriebene Zimtrinde, zum Abschmecken
 mildes Chilisalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Aprikosen-Wirsing:

250 g Wirsing
 4 Softaprikosen
 2 EL Walnusskerne
 3 EL Gemüsefond
 4 TL Butter
 4 Stängel glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Chilisalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie
 1 kleine mehlig kochende Kartoffel
 50 ml Gemüsefond
 50 ml Milch
 1 EL Butter
 5 g kalte Butter
 1 Stück Vanilleschote à circa 2 cm
 mildes Chilisalz, zum Würzen
 Muskatnuss, zum Reiben

Zubereitung

Für den Wirsing in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.



Für die Rehmedaillons Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Für die Medaillons vom Rehrücken Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Rehmedaillons rundherum anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rosa durchziehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und Rehrücken vor dem Servieren darin wenden.

Für das Selleriepüree Knollensellerie und Kartoffel putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Fond und Milch in einem Topf erhitzen, Sellerie- und Kartoffelwürfel mit Vanilleschote hineingeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren. Vanilleschote entfernen, Gemüsewürfel mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit nehmen und pürieren. Dabei nur so viel Kochflüssigkeit wie unbedingt notwendig hinzufügen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, braun werden lassen und mit kalter Butter unter das Püree heben. Mit Chilisalz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für den Aprikosen-Wirsing Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen und Blattrippen entfernen. Wirsingblätter waschen, in Rauten schneiden und in kochendem Salzwasser 6 bis 8 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser aus den Blättern drücken. Aprikosen klein schneiden. Blanchierten Wirsing mit Fond und Softaprikosen in einer Pfanne erhitzen. In einer weiteren Pfanne 2 TL Butter erhitzen, braun werden lassen und mit restlicher Butter zum Wirsing geben. Walnüsse klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Walnüsse und Petersilie zum Wirsing geben und mit einer Prise Chilisalz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Portweinkirschen Orange waschen und Schale abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Mit 1 Messerspitze Orangenabrieb und 1 Messerspitze geriebenem Ingwer würzen. Kalte Butter würfeln und nacheinander bei milder Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben. Kirschen unterrühren und mit etwas Zimtrinden-Abrieb, Chilisalz und Pfeffer würzen.

Portweinsauce auf warmen Tellern verteilen. Wirsing und Selleriepüree daneben anrichten. Rehmedaillons nach Belieben schräg halbieren und auf die Portweinsauce setzen. Kirschen dekorativ daneben verteilen und servieren.