

**| Die Küchenschlacht - Menü am 13. Dezember 2016 |**  
**Wichteltag mit Alfons Schuhbeck**



**Gerry kocht: „Rinderfilet mit Kaffeekruste, Balsamico-Kirsch-Sauce und Vanille-Steckrüben“ von Jenny Höhne**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Rinderfilet:*

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 2 Scheiben | Rinderfilet à ca. 180 g          |
| 1 EL       | Kaffeebohnen                     |
| 1          | Knoblauchzehe                    |
| 1 EL       | Zucker                           |
| 3 TL       | rosenscharfes Paprikapulver      |
| 1 ½ TL     | feines Salz                      |
| 1 ½ TL     | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

*Für die Sauce:*

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| ⅓ Glas | Kirschen                   |
| 4      | Schalotten                 |
| 2 ½ EL | brauner Zucker             |
| 4 EL   | Balsamico                  |
| ⅓ TL   | Speisestärke               |
| 1 EL   | neutrales Öl, zum Anbraten |

*Für die Steckrüben:*

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 200g   | Steckrüben                       |
| 200 ml | Gemüsefond                       |
| 100 ml | Crème double                     |
| 1      | Vanilleschote                    |
| 60 g   | Butter                           |
| 1 TL   | edelsüßes Paprikapulver          |
|        | Salz, aus der Mühle              |
|        | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

**Zubereitung**

Für die Sauce Kirschen in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Schalotten schälen und vierteln.

Für die Kruste Kaffeebohnen in der Moulinette grob mahlen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Kaffeebohnen, Knoblauch, Zucker, Paprika, Salz und Pfeffer mischen.



Steckrübe schälen, waschen und in Spalten schneiden. Spalten in circa einen halben Zentimeter breite Stücke schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Inzwischen zwei Esslöffel Öl in einem weiten Topf erhitzen, Steckrübe zufügen, unter Wenden kurz anbraten. Vanillemark zufügen und mit 200 Milliliter Gemüfefonds ablöschen, aufkochen und zehn Minuten zugedeckt garen. Steckrübe in ein Sieb gießen und Flüssigkeit in einem Topf auffangen

Filets trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite circa zwei Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, in der Kaffeekruste wenden. Fleisch fünf Minuten vor Ende der Backzeit mit auf das Blech geben und zu Ende garen.

Schalotten im heißen Bratfett andünsten. Mit eineinhalb Esslöffel Zucker bestreuen und karamellisieren. Essig, Kirschsaff und 100 Milliliter Wasser zugießen, aufkochen und circa zehn Minuten köcheln. Stärke und zwei Esslöffel Wasser glatt rühren. Sauce binden und circa eine Minute aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschen darin erhitzen.

Die Steckrüben erneut Aufkochen, anschließend Creme double unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



## **Jenny kocht: „Bademjan-Mast – Aubergine in Joghurtsauce mit selbstgebackenem Pita“ von Zohre Shahi**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Aubergine:*

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 2      | Auberginen                       |
| 1      | Zwiebeln                         |
| 1      | Strauchtomaten                   |
| 2      | Knoblauchzehen                   |
| 200 ml | cremiger Joghurt                 |
| ½ TL   | Kurkuma                          |
| 200 ml | Sonnenblumenöl                   |
| 1 TL   | grobes Meersalz                  |
| 1 TL   | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

#### *Für das Brot:*

|       |               |
|-------|---------------|
| 100 g | Weizenmehl    |
| 20 g  | frische Hefe  |
| 1     | Ei            |
| 1 EL  | Zucker        |
| ½ EL  | Sesam         |
| ½ EL  | Schwarzkümmel |
| 1 TL  | Olivenöl      |
| 1 TL  | Meersalz      |

### **Zubereitung**

Einen Ofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für das Brot frische Hefe in 20 Milliliter lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mit Meersalz, Zucker und aufgelöster Hefe vermischen. Beim Kneten 40 Milliliter Wasser nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben, mit Olivenöl bestreichen, mit einem Küchentuch abgedeckt für 15 Minuten im Ofen aufgehen lassen.

Für die Aubergine diese schälen, in dicke Scheiben schneiden, in 150 Milliliter Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und auf ein Küchenpapier legen und zur Seite stellen. Zwiebeln in Würfel schneiden und mit 30 Milliliter Öl goldbraun anbraten. Knoblauchzehe klein schneiden und mit Kurkuma zu den angebratenen Zwiebeln hinzufügen und mit anschwitzen

Tomaten klein schneiden, mit Meersalz und Pfeffer zu den angebratenen Zwiebeln geben und ebenfalls anschwitzen lassen, bis die Tomaten weich sind. Danach mit 20 Milliliter Wasser ablöschen und nach 3 Minuten vom Herd nehmen.

Den Ofen auf 200 Grad hochschalten. Aus dem Teig eine Portion nehmen und diese mit Hand flach drücken. Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Für circa zehn Minuten im Ofen backen. Brote in einem Küchentuch abdecken und abkühlen lassen.

In einer tiefen Pfanne schichtweise die Auberginen und die Zwiebel-Tomaten-Mischung geben; mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung anfangen und aufhören.



20 Milliliter Wasser dazu geben und auf mittlerer Stufe für circa 12 Minuten zugedeckt köcheln lassen. währenddessen die zweite Knoblauchzehe pressen und mit Joghurt vermischen.

Auf einem tiefen Teller den Joghurt mit Knoblauch verteilen und die gekochte Aubergine darauf anrichten, Brot dazu reichen und servieren.



## **Rainer kocht: „Rehmedaillons mit Rotwein-Kirsch-Butter und Haselnuss-Spätzle“ von Tobias Hinkel**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Rehmedaillons:*

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 1       | ausgelöster Rehrücken à 300 g    |
| 20 g    | Butter                           |
| 1 TL    | Zucker                           |
| 1 Zweig | Rosmarin                         |
| 5       | Wacholderbeeren                  |
| 4 EL    | neutrales Pflanzenöl, zum Braten |
|         | Salz, aus der Mühle              |
|         | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

#### *Für die Spätzle:*

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 200 g | Spätzlemehl                      |
| 4     | Eier                             |
| 40 ml | Mineralwasser                    |
| 2 EL  | Butter                           |
| 80 g  | gemahlene Haselnüsse             |
| 1 EL  | Haselnussöl                      |
|       | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |
|       | Salz, aus der Mühle              |

#### *Für die Rotwein-Butter:*

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 150 ml   | trockener Rotwein                  |
| 150 g    | Schattenmorellen                   |
| 100 ml   | Sauerkirschsafft                   |
| 1        | Zitrone                            |
| 1        | Orange                             |
| 1 Knolle | Ingwer à 2 cm                      |
| ½ TL     | Speisestärke                       |
| 1 EL     | Puderzucker                        |
| 60 g     | kalte Butter                       |
| 1 TL     | Zucker                             |
| 1 Prise  | mildes Chilisalzt, zum Abschmecken |
|          | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle   |

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Spätzleteig Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz würzen. Am besten kräftig mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

In der Zwischenzeit die gemahlene Haselnüsse in einer großen trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Erst wenn die Haselnüsse geröstet sind und duften, wird die Butter und etwas Salz zugefügt und alles noch einmal miteinander vermischt.



Für den Rehrücken den Rehrückenstrang waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Öl rundum anbraten. Im Ofen auf eine Innentemperatur von 56 Grad für etwa 15 Minuten garen. Butter mit den Wacholderbeeren und Rosmarin in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch kurz aromatisieren. In zweifingerdicke Medaillons schneiden.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Stärke mit zwei Esslöffel Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Ingwer schälen, fein reiben und mit Zitronen- und Orangenabrieb zur Sauce geben und circa fünf Minuten abkühlen lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Chilisalzwasser und einigen ganzen Schattenmorellen abschmecken.

Den Spätzleteig durch die Spätzlereibe in das kochende Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Die abgetropften Spätzle werden anschließend in der Pfanne mit den Nüssen geschwenkt.

Die Spätzle können sehr gut vorbereitet werden und bis kurz vor dem Servieren im Ofen warmgehalten werden.

Die Rehmedaillons mit Rotwein-Kirsch-Butter und Haselnuss-Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.



## **Zohre kocht: „Entrecôte mit Pfeffersauce, Prinzessbohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln“ von Gerry Wrede**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Fleisch:*

2 Scheiben Entrecôte à 160 g  
1 Knoblauchzehe  
3 Zweige Rosmarin  
100 g Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Sauce:*

100 ml Rinderfond  
100 ml Portwein  
1 Schalotte  
100 g Sahne  
80 g Butter  
½ EL Schwarze Pfefferkörner

#### *Für die Kartoffeln:*

300 g Kartoffel  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Bohnen:*

200 g Prinzessbohnen  
2 Scheiben durchwachsener Speck  
½ Bund Bohnenkraut

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rosmarinkartoffeln Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln zupfen und klein schneiden. Salz, Pfeffer, Rosmarin und Butter in einen Gefrierbeutel geben und die Kartoffelspalten in dieser Mischung wälzen, gewürzten Kartoffelspalten auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt und circa 25 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce Pfeffer im Mörser zerstoßen, Schalotten abziehen und fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter dünsten. Mit Portwein ablöschen und einköcheln lassen. Fond angießen und reduzieren lassen. Sahne hinzufügen und stark aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Steaks diese waschen, trockentupfen und in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Entrecôtes damit und mit angegedrücktem Knoblauch in die Pfanne geben und auf jeder Seite circa eine Minute braten. Auf einem vorgewärmten Teller legen und fünf Minuten ruhen lassen. Danach Steaks salzen und pfeffern und wieder in die Pfanne legen und pro Seite noch einmal zwei Minuten braten.



Für die Bohnen diese putzen und in Salzwasser circa zehn Minuten bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Etwa acht Bohnen mit dem Speck umwickeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten, pfeffern und servieren.





## **Tobias kocht: „Lady Mary's Crab Canapés mit Aperitif“ von Rainer Söcknick-Scholz**

### **Zutaten zwei Personen**

#### *Für die Canapés:*

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 1         | Baguette                 |
| 200 g     | Nordseekrabbenfleisch    |
| 4 Stangen | Frühlingszwiebeln        |
| 1         | Zitrone, davon 2 EL Saft |
| 125 g     | Frischkäse               |
| 120 g     | Parmesan                 |
| 75 g      | Butter                   |
| 1 TL      | grobes Meersalz          |

#### *Für die Mayo:*

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 200 ml | Sonnenblumenöl                   |
| 2      | Eier                             |
| 1 TL   | Senf                             |
| 1 TL   | Zitronen                         |
|        | Salz, aus der Mühle              |
|        | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

#### *Für die Old-Bay-Gewürzmischung:*

|      |                      |
|------|----------------------|
| 2    | Lorbeerblätter       |
| 1 TL | Senfsaat             |
| 2 TL | schwarzer Pfeffer    |
| 2 TL | getrockneter Ingwer  |
| 2 TL | Rosenpaprika         |
| 1 TL | weißer Pfeffer       |
| ½ TL | gemahlene Muskatnuss |
| 1 TL | gemahlener Piment    |
| ½ TL | Chiliflocken         |
| ½ TL | Muskatblüte          |
| ¼    | Zimtstange           |
| 2 TL | grobes Meersalz      |

#### *Für den Aperitif:*

|        |              |
|--------|--------------|
| 40 ml  | Sherry       |
| 40 ml  | Orangenlikör |
| 100 ml | Orangensaft  |

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Canapés Butter in einem Stieltopf schmelzen. Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden und mit flüssiger Butter bepinseln. Im Ofen goldgelb rösten.

Für die Old-Bay-Gewürzmischung die Gewürze im Mörser vermengen, stoßen und gegebenenfalls mit einem Standmixer klein mahlen.



Für die Mayonnaise die Eier trennen. Öl, Senf, Eigelb, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zu einer homogenen Creme mixen. Parmesan reiben, Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Käse mit 100 Gramm Mayonnaise, Frischkäse, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und einen Esslöffel der Gewürzmischung vermengen. Nordseekrabbenfleisch unterheben und die Masse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen.

Brote im Ofen etwa zehn Minuten knusprig backen.

Lady Mary's Crab Canapés mit Aperitif auf Tellern anrichten und servieren.