

| Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2017 |
Finalmenü von Alfons Schuhbeck



Final-Hauptgang von Alfons Schuhbeck

Auf der Haut gebratener Zander mit Erbsenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Erbsenpüree:

- 375 g Erbsen (TK)
- 1 ½ EL Sahne
- 1 ½ EL Gemüsefond
- 1 ½ EL braune Butter
- Chilisalz, mild
- 3 Minzblätter

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin 2 bis 3 Minuten kochen. Anschließend abgießen und in ein hohes Gefäß geben.

50 g der Erbsen abnehmen und zum Anrichten beiseite stellen. Sahne, Fond, braune Butter und Chilisalz zu den Erbsen geben und alles mit Hilfe eines Stabmixers zu einem sämigen Püree mixen. Minzeblättchen klein schneiden und unterrühren.

Für das Gemüse:

- ½ Kohlrabi
- 6 Mini-Karotten
- 2 dünne Frühlingszwiebeln
- 100 ml Gemüsefond
- 20 g Butter
- Chilisalz
- Etwas frisch geriebene Muskatnuss

Den Kohlrabi schälen und in schmale Spalten schneiden. Das Grün der Minikarotten bis auf 1 cm abschneiden, die Karotten schälen und putzen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Grün dabei weitgehend entfernen und die weißen Teile in 4 cm lange Stücke schneiden.

Den Kohlrabi in einem Topf mit 80 ml des Fonds etwa 20 Minuten weich dünsten. Nach 10 Minuten die Minikarotten dazugeben und nach weiteren 5 Minuten die Frühlingszwiebeln. Nach Bedarf etwas Fond nachgießen.

Zum Schluss die abgenommenen Erbsen mit der Butter unterrühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Für den Zander:

- 300 g Zanderfilet, mit Haut
- 1 TL Öl
- mildes Chilisalz

Das Zanderfilet in 2 gleich große Stücke schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen, und den Fisch in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz würzen.

Für die Garnitur:

- Blüten und Minzeblättern

Das Erbsenpüree auf warmen Tellern anrichten, den Zander anlegen und das Gemüse außen herum verteilen. Mit Blüten und Minzblättern garnieren.



Final-Dessert von Alfons Schuhbeck

Soufflierter Topfpannkuchen mit Blaubeeren und Mandelsahne

Zutaten für zwei Personen

- Für die Topfpannkuchen:** Den Backofen auf mind. 230°C Grillfunktion vorheizen.
 25 g Blaubeeren Das Mehl mit Milch, Vanillemark und Zitronenabrieb glatt rühren. Das Ei trennen und das Eigelb und den Quark in die Masse hinein rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen und unter die Mehlmasse heben. Zwei kleine beschichtete Pfannen oder beschichtete Tarteförmchen von 12 cm Durchmesser bei mittlerer Temperatur erhitzen. Je 1 TL Butter hinein geben und die Pfannkuchenmasse darin verteilen. Die Unterseite darin hell anbräunen und währenddessen die Blaubeeren gleichmäßig darauf streuen. Dann auf die unterste Schiene des Backofens stellen und in 2 bis 3 Minuten darin goldbraun backen.
 25 g Magerquark
 25 g Mehl
 60 ml Milch
 1 Vanilleschote
 1 Zitrone
 1 Ei
 15 g Zucker
 10 g Butter
 1 Prise Salz
- Für die Mandelsahne:** Die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen, bis eine sämige Sauce entsteht und mit etwas Amaretto verfeinern.
 80 g Sahne
 1 TL Vanillezucker
 1 TL Amaretto
- Für die Garnitur:** Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
 Puderzucker
 1 TL Mandelblättchen
 2 Blätter Zitronenmelisse
- Die Topfpannkuchen auf warme Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Mandelblättchen und Zitronenmelisse garnieren. Die Mandelsahne separat zum Topfpannkuchen reichen.