

| Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck



Marius Wolf

Puten-Roulade mit Spargel-Tagliatelle und grünem Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Puten-Rouladen:

2 Putenschnitzel à 200 g
 2 Rispetomaten
 125 g Büffel-Mozzarella
 150 g Ricotta
 200 g Tomatenmark
 Olivenöl, zum Anbraten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ricotta bestreichen. Tomaten waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenso in Scheiben schneiden. Fleisch mit Tomaten und Mozzarella belegen, zu einer Roulade aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Rouladen darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf das Rost legen und ca. 10 Minuten fertig garen. Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. 2 EL Wasser zugeben, verrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Tagliatelle:

500 g grünen Spargel
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen, dann mit dem Sparschäler vom Stangenende zum Kopf hin längs in dünne Streifen schneiden oder alternativ einfach in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Spargel-Tagliatelle darin ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen
 30 g Pinienkerne
 80 g Parmesan
 1 Bund Basilikum
 1 Bund glatte Petersilie
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Basilikum abrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen und würfeln. Parmesan in Würfel schneiden. Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl in einer Moulinette fein zerkleinern. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto zu den Spargel-Nudeln in die Pfanne geben und vermengen.

Puten-Roulade mit Spargel-Tagliatelle und grünem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.



Marius Wolf

Schokoladenküchlein mit Fruchteis und Erdbeersauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Küchlein:

100 g Zartbitter-Schokolade
 30 g Mehl
 100 g Butter
 3 Eier
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 EL Puderzucker, zum Bestäuben

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schokolade grob hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl unter den Ei-Mix rühren. Geschmolzene Schokolade und Butter zugießen und unter den Teig rühren. Masse in gefettete und mit Mehl ausgestreute Souffleförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und kurz auskühlen lassen.

Für das Fruchteis:

300 g gefrorene Waldbeeren
 (müssen eiskalt sein)
 200 ml Sahne
 100 g Zucker

Sahne mit dem Zucker in einen hohen Rührbecher geben. Waldbeeren zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Fruchteis bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Erdbeer-Sauce:

200 g frische Erdbeeren
 2 EL Erdbeerlikör
 1 TL Zucker
 1 Zweig Minze

Erdbeeren waschen, vom Strunk entfernen und mit dem Zucker und dem Likör mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce eventuell durch ein Sieb passieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und für die Garnitur beiseitelegen.

Schoko-Küchlein mit Fruchteis und Erdbeersauce auf Tellern anrichte, mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren und servieren.



Hans Lehner

Geröstete Kalbsleber mit Petersilien-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g
 2 Zwiebeln
 2 EL Butter
 250 ml Rotwein
 2 EL Preiselbeer-Konfitüre, zum
 Garnieren
 2 Zweige Majoran
 1 EL Mehl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Leber waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Majoran zugeben und Leber darin bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten braten. Mit Wein ablöschen und mit Mehl bestäuben. Erst kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

500 g neue kleine Kartoffeln
 70 g Butter
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kartoffeln in die Pfanne geben und in der Butter ca. 5 Minuten braten. Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geröstete Kalbsleber mit Petersilien-Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit Preiselbeer-Konfitüre garnieren und servieren.



Hans Lehner

Topfenknödel mit Himbeer-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

- Für die Topfenknödel:** Topfen, Eier, 40 g Zucker, Salz und Grieß verrühren. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Paniermehl und 20 g Butter zugeben, leicht bräunen lassen. Knödeln darin wenden.
- 250 g Speisequark (Topfen) 40 %
 - 50 g Hartweizengrieß
 - 200 g Paniermehl
 - 2 Eier
 - 100 g Butter
 - 60 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 EL Puderzucker, zum Bestäuben
 - 1 TL Zimt
- Für den Himbeer-Spiegel:** Himbeeren verlesen, waschen, mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen, unter das Püree rühren. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren beiseitelegen.
- 400 g Himbeeren
 - 1 Zitrone
 - 2 Stiele Minze, zum Garnieren
 - 2 EL Zucker
 - 1 Päckchen Vanille-Zucker

Topfenknödel mit Himbeer-Spiegel auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren, Puderzucker bestäuben und servieren.



Anna Fröhlich

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle und fruchtigem Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindergeschnetzelte:

- 2 Rinderfilets à 200 g
- 2 Schalotten
- 5 EL Tomatenmark
- 1 EL Quittengelee
- ¼ l Rotwein
- 1 EL Balsamicoessig
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Fleisch zugeben und unter Wenden ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen. Tomatenmark und Quitten-Gelee einrühren. Fleisch 2-3 Minuten in der Sauce schmorzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

- 2 Eier
- 20 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 TL Salz

Mehl, Salz und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. 125 ml kaltes Wasser nach und nach zugeben und unter den Teig rühren. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit einem Teigschaber von oben nach unten dünne und lange Teigportionen abstechen und so die Spätzle in das Wasser schaben. Das Wasser sollte dabei leicht sieden, aber nicht sprudelnd kochen. Spätzle abschöpfen und gut abtropfen lassen

Für den Salat:

- 250 g Feldsalat
- 1 Granatapfel
- 30 g ganze Walnusskerne
- 1 EL Grenadine-Sirup
- 1 TL mittelscharfen Senf
- 2 EL Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trocken schleudern. Granatapfel halbieren, Kerne aus den Trennhäuten klopfen. Essig, Grenadine-Sirup, Senf und Olivenöl mixen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat vorsichtig mit dem Dressing vermengen, Walnüsse und Granatapfelkerne zugeben und untermengen.

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle und fruchtigem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Fröhlich

Mini-Gugelhupf mit marinierten Erdbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Gugelhupf: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zartbitterschokolade grob hacken. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Butter, Milch, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Mehl-Kakao-Backpulver-Mix und grob gehackte Schokolade unter die Eier rühren. Teig in eine Silikon-Mini-Gugelhupf und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Mini-Gugelhupf aus dem Ofen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- ½ Päckchen Backpulver
- 60 g weiche Butter
- 30 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Für die marinierten Erdbeeren: Erdbeeren waschen, Strunk herausschneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Beeren in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Puderzucker, Bourbon-Vanillezucker und Orangenlikör marinieren. Minze abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken und unter die Erdbeeren rühren.

- 250 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 2 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanille
- 20 ml Orangenlikör
- 2 Stiele Minze

Mini-Gugelhupf mit marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.