

| Die Küchenschlacht – Menü am 17.08.17 |
Hauptgang mit Alfons Schuhbeck



Constantijn Gubbels

Scaloppine al limone mit Kartoffeln und Kapern-
Estragon-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Scaloppine:
4 Kalbschnitzel à 175 g
1 Zitrone (Saft + Abrieb)
20 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kalbsschnitzel darin braten.
Zitrone abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.
Öl und 1 TL Zitronenabrieb und 1 TL Zitronensaft hinzugeben. Fleisch in den Ofen geben und warm halten.

Für die Kartoffeln:
4 große Kartoffeln festkochend
3 Zehen Knoblauch
50 ml trockener Weißwein
200 ml Kalbsfond

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
Knoblauch abziehen und vierteln. Weißwein, Kalbsfond und Knoblauch in einen Topf geben und erhitzen. Kartoffeln darin garen. Kartoffeln abschöpfen, wenn sie bissfest gegart sind.

Für die Estragon-Sauce:
1 Schalotte
50 g Butter
1 Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Butter in der Fleisch-Pfanne erhitzen. Schalotte und Kartoffelscheiben dazugeben und kurz braten. Mit dem Kochsud ablöschen. Einkochen lassen und Estragon untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Kapern:
25 g Kapern
Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kapern darin frittieren.
Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Die Kapern zur Sauce geben und untermengen.

Die Scaloppine al limone mit Kartoffeln und Kapern-Estragon-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Constantijn Gubbles

Schokokuchen mit Limoncello-Beeren und Mascarponecreme

Zutaten für zwei Personen

Für den Schokokuchen:

15 g gemahlene Mandeln
(geschält)
100 g Zartbitterschokolade
2 Eier
65 g Butter
60 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf erhitzen. Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Eiweiß vom Eigelb trennen. Puderzucker, Mandeln und Eigelb zur Schokoladen-Masse geben. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben. Teigmasse in eine kleine Springform geben und im Ofen für ca. 10-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aufschneiden.

Für die Waldbeeren:

15 Johannisbeeren
10 Brombeeren
10 Erdbeeren
10 Heidelbeeren
100 ml Limoncello
3 EL Zucker

Den Zucker und Limoncello verrühren. Johannesbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die Limoncello-Mischung geben. Vorsichtig durchrühren und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Mascarponecreme:

250 g Mascarpone
1 Zitrone (Saft)
3 EL Limoncello
1 EL Zucker

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mascarpone, 1 TL Zitronensaft, Limoncello und Zucker glattrühren.

Den Schokokuchen auf Tellern anrichten, Mascarponecreme und Limoncello-Beeren dazu platzieren und servieren.



Daniel Dannenberg

Lammkotelett mit Rote-Bete-Couscous und Erbsenschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkotelett:

4 Lammkoteletts à 100 g
 1 Zehe Knoblauch
 1 EL Butterschmalz
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Koteletts waschen und trocken tupfen. Knoblauch ausdrücken. Pfanne salzen, Butterschmalz, Knoblauch und Rosmarin darin erhitzen, Koteletts dazugeben und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen und im Ofen warm stellen.

Für den Couscous:

200 g schnellkochender Couscous
 1 Schalotte
 1 Zehe Knoblauch
 ½ Zitrone (Saft)
 200 ml Rote-Bete-Saft
 2 EL Olivenöl
 ½ TL Ras el Hanout
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen und mit Zitronensaft ablöschen. Mit Rote-Beete-Saft begießen und aufkochen lassen. Meerrettich unterrühren, Couscous hinzugeben und auf niedrigster Stufe unter gelegentlichem Rühren ziehen lassen. Bratenfett vom Lamm hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Erbsenschaum:

1 Schalotte
 1 Zehe Knoblauch
 300 g Erbsen
 1 Zitrone (Saft)
 1 EL Butterschmalz
 200 ml Sahne
 80 ml weißer Portwein
 400 ml Geflügelfond
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und verdunsten lassen. Mit Fond aufgießen, Erbsen hinzugeben und garen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Sud mit 100 ml Sahne hinzugießen und köcheln lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Restliche Sahne aufschlagen und kurz vor dem Anrichten untermixen.

Für die Garnitur:

100 g Erbsen
 100 g Zuckerschoten
 Olivenöl, zum Braten

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Erbsen und Zuckerschoten darin anschwitzen.

Die Lammkoteletts und Couscous auf Tellern anrichten, Erbsenschaum darüber geben, mit Erbsen und Zuckerschoten garnieren und servieren.



Daniel Dannenberg

Mousse au chocolat mit Bananen-Schokoladen-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für das Mousse:

150 g Zartbitterschokoladendrops,,
70 %
2 Eier
100 g Butter
200 ml Sahne
3 EL Weinbrand
3 EL Zucker

Eine Schale in den Tiefkühlschrank stellen.

Wasser in einem Topf erhitzen, Schokolade zerstoßen und mit Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eiweiß vom Eigelb trennen, Eigelbe, Zucker und Weinbrand in eine Schüssel geben, schaumig schlagen und Schokolade unterrühren. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Mousse in die gekühlte Schale geben und in Tiefkühlschrank stellen.

Für den Spiegel:

50 g Zartbitterschokolade, 70 %
1 Banane
200 ml Sahne
1 EL Vanillezucker

Die Banane schälen und in einem hohen Gefäß mit Sahne und Vanillezucker pürieren. Schokolade hinein reiben und Gefäß kalt stellen.

Den Bananen-Schokoladen-Spiegel auf Tellern anrichten, Mousse au chocolat darauf geben und servieren.



Tim Seier

Hähnchen mit Passionsfrucht-Sauce und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 125 g (ohne Haut)
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 ° C vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchen darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und im Ofen ca. 20 Minuten fertig garen. Herausnehmen und in Tranchen schneiden.

Für die Passionsfruchtsauce:

½ Schalotte
 3 Passionsfrüchte
 1 Orange (Saft)
 50 g kalte Butter
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml Geflügelfond
 1 TL rosa Pfefferkörner
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Die Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotte in einem Topf mit Öl anbraten, mit Orangensaft, Pfefferkörner, Weißwein und Fond ablöschen und aufkochen und auf 50 ml reduzieren lassen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch auslöffeln, zur Sauce hinzufügen und weiter einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und gröbere Bestandteile ausdrücken. Vor dem Servieren Sauce in einem neuen Topf erwärmen und Butterflocken darunterziehen.

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel
 10 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel waschen, trocken tupfen und bei Bedarf das untere Drittel schälen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 TL Rosa Pfefferkörner

Das Hähnchen und Spargel auf Tellern anrichten, Sauce darüber geben mit rosa Pfeffer garnieren und servieren.



Tim Seier

Orientalischer Orangensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Orangensalat:

- 3 Orangen (Filets + Saft)
- 4 getrocknete Datteln, entsteint
- 1 EL Pistazien
- 5 g kandierter Ingwer
- 1 EL Nusschnaps
- 1 EL dunkle Aceto Balsamicocreme
- 1 TL flüssigen Blütenhonig
- 1 Zweig Pfefferminze
- 1 TL Zimtpulver

Die Orangen schälen, in dünne Scheiben schneiden und den Saft dabei auffangen. Ingwer hacken. Pfefferminze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Datteln in feine Streifen schneiden. Pistazien grob hacken. Datteln mit Pistazien, Orangensaft, Ingwer, Pfefferminze, Honig, Nusschnaps und Zimt zu einer Marinade vermischen. Orangenscheiben in der Marinade wenden und mit Balsamico abschmecken.

Für die Garnitur:

- 1 Zweig Pfefferminze
- 2 Schokoblättchen

Die Pfefferminze abbrausen und trockenwedeln.

Den Orangensalat auf Tellern anrichten, mit Schokoblättchen und einem Pfefferminzzweig garnieren und servieren.