



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 27. Juni 2008 |

Weißer Spargel mit Eier-Schnittlauch-Vinaigrette von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

1,5 kg	Spargel, weiß
2	Eier
80 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Senf, scharf
2 EL	Rotweinessig
4 EL	Olivenöl, mild
1 Bund	Schnittlauch
	Zucker
	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Eier hart kochen, pellen und klein hacken. Zehn Schnittlauchhalme für die Dekoration beiseite legen und den Rest des Schnittlauchs in kleine Röllchen schneiden.

Die Gemüsebrühe mit dem Senf, dem Essig und dem Olivenöl verrühren. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker herzhaft abschmecken. Anschließend die Eierwürfel und zwei Esslöffel der Schnittlauchröllchen unterrühren.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker kräftig würzen. Den Spargel darin, je nach Dicke, sieben bis zehn Minuten bissfest kochen.

Den Spargel mit den restlichen Schnittlauchhalmen binden, auf Tellern anrichten und mit der Eiervinaigrette beträufeln.

© by fernsehmacher/Idee: Schuhbeck



Kalbsrückensteak mit Brokkoli und Sauce Hollandaise von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsrückensteaks, à 150 g
600 g	Brokkoli
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
50 ml	Weißwein
150 ml	Gemüsefond
1 TL	Weißweinessig
3	Eier
1	Muskatnuss
5	Pfefferkörner, schwarz
260 g	Butter
1 EL	Pflanzenöl
	Cayennepfeffer
	Chilisalز
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsrückensteaks waschen, trocken tupfen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten darin anbraten und im Backofen auf einem Rost mit Abtropfblech 35 Minuten rosa ziehen lassen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und im heißen Wasser bissfest kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

50 Gramm Butter in einem kleinen Butterpfännchen bei mittlerer Hitze braun werden lassen. Die gebräunte Butter durch Küchenpapier abseihen und in einem Schälchen auffangen.

Etwas Muskat reiben. 25 Milliliter Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Den Brokkoli, 20 Gramm Butter und einen Esslöffel der gebräunten Butter dazugeben und mit Chilisalز und einer Prise Muskat würzen.

Die Schalotte abziehen, fein würfeln, mit dem Weißwein, dem Weißweinessig, den Pfefferkörnern und 90 Millilitern Gemüsefond in einem Topf fast vollständig einreduzieren lassen. Den übrigen Fond hineinrühren und das Ganze durch ein Sieb gießen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der aufgefangenen Flüssigkeit auf einem 80 Grad warmen Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen.

150 Gramm Butter würfeln. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Butterwürfel nach und nach in die Eierschaummasse rühren. Die Sauce Hollandaise mit Salz, Cayennepfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und zwei Esslöffeln gebräunter Butter abschmecken. Bei 55 Grad im Wasserbad warm halten.

Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in der heißen Butter wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch und den Brokkoli auf Tellern anrichten, mit der Sauce Hollandaise beträufeln und servieren.