

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. April 2016 |
„Finalmenü“ Alfons Schuhbeck



Final-Vorspeise „Rindertatar mit Frühlingskräuter-Salat im Parmesankörbchen“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

250 g	Tatar vom Rind
1	ingelegtes Sardellenfilet
1	Schalotte
1 TL	scharfer Senf
1 TL	Tomatenketchup
1 TL	Kapern
1 Msp	gemahlener Kurkuma
1 Msp.	edelsüßes Paprikapulver
1 Prise	Zucker
1 EL	mildes Olivenöl
	milde Chiliflocken, zum Abschmecken
	mildes Chilisalz, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Parmesankörbchen:

50 g	Parmesan (am Stück)
------	---------------------

Für den Kräuter-Salat:

100 g	kleine bunte Salatblätter (z.B. Römersalat, Kopfsalat, Eichblatt, Lollo Rosso)
20 g	Kräuterblätter (Petersilie, Kerbel, Dill, Basilikum, Kresse)
1	Zitrone
1 EL	Olivenöl
	mildes Chilisalz, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

1 Bund	Schnittlauch
1	Zitrone
60 g	griechischer Joghurt
1 TL	scharfer Senf
	Zucker
	mildes Chilisalz, zum Würzen



Zubereitung

Tatar mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser füllen, etwas Salz hinzufügen und erhitzen. Sobald das Salzwasser kocht, Schalottenwürfel hineingeben und 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Das Sardellenfilet trocken tupfen und mit der Essiggurke und den Kapern fein hacken. Alles mit dem Rinderhack, Schalottenwürfeln, Olivenöl, Ketchup, Senf, Kurkuma und Paprikapulver vermischen. Mit Chilisalز, Chiliflocken und Pfeffer kräftig würzen.

Für das Parmesankörbchen Parmesan fein reiben. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den geriebenen Parmesan in zwei Hälften teilen. Anschließend je eine Hälften kreisförmig (ca. 10 cm Durchmesser) in die Pfanne streuen und goldbraun schmelzen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan darin kurz abkühlen lassen, bis die Konsistenz noch elastisch ist und mit einer Palette gelöst werden kann. Parmesan ablösen und in ein Glasschälchen drücken, sodass der Parmesan über den Rand schaut. Auskühlen lassen.

Für den Kräuter-Salat mit einem Zestenreißer von der Zitronenschale ca. 1 Messerspitze abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und auspressen. 1 TL vom Zitronensaft mit dem Abrieb, sowie Olivenöl vermischen und mit Chilisalز und Pfeffer würzen. Salatblätter, sowie Petersilie, Kerbel, Dill, Basilikum und Kresse waschen und trockenwedeln. Anschließend Salat -und Kräuterblätter darin marinieren.

Für den Dip Joghurt mit Senf verrühren. Zitrone halbieren, auspressen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, einer Prise Zucker, sowie etwas Chilisalز abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und Röllchen aus dem Schnittlauch schneiden, sodass die Röllchen ca. 1 EL füllen. Diese hinzufügen.

Zum Servieren einen Metallring (etwa 10 cm Durchmesser) auf einen Teller setzen. Die Hälfte der Fleischmasse in den Ring füllen, glatt streichen und den Ring abziehen.

Das Parmesankörbchen neben das Rindertatar setzen, mit dem marinierten Salat füllen, den Dip außen herum träufeln und servieren.



Final-Hauptgang „Kross gebratener Zander auf Kohlrabi-Karotten-Gemüse mit Petersilien-Zitronen-Sauce“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

- 1 Zanderfilet a' 300 g, mit Haut
- 1 TL Olivenöl, zum Anbraten
- mildes Chilisalز, zum Würzen

Für das Gemüse:

- 1 mittelgroße Kohlrabi
- 6 Minikarotten, mit Grün
- 20 g Butter
- 80 ml Gemüsefond
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Chilisalز, zum Würzen

Für die Sauce:

- 1 Zitrone
- 125 ml Gemüsefond
- 50 l Sahne
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL kalte Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- mildes Chilisalز, zum Würzen

Zubereitung

Für das Gemüse Kohlrabi schälen und in schmale Spalten schneiden. Das Grün der Minikarotten bis auf 1 cm abschneiden, Karotten schälen und putzen. Fond in einen Topf geben, erhitzen. Kohlrabi hinzufügen und ca. 20 Minuten weich dünsten. Nach 10 Minuten die Minikarotten dazugeben. Anschließend Butter hinzufügen und mit Chilisalز und Muskatnuss würzen.

Für die Sauce Petersilie waschen, trockenwedeln und klein schneiden. 1 bis 2 EL geschnittene Petersilie mit Fond und Sahne in einem Topf erhitzen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser in eine kleine Schüssel geben, glattrühren. Anschließend zur Petersiliensauce geben und diese damit leicht sämig binden. Butter hinzufügen und mixen. Mit einem Zestenreißer ca. $\frac{1}{2}$ TL Zitronenschale abreiben. Muskatnuss reiben und Sauce mit Zitronenabrieb, Chilisalز und Muskatnuss würzen.

Für den Zander das Filet waschen, trocken tupfen und in 2 gleich große Stücke schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Fisch mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Wenden,



Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz würzen.

Etwas Petersiliensauce mittig auf warmen Tellern verteilen. Das Gemüse darauf anrichten, die Zanderfilets darauf setzen und servieren.