

| Die Küchenschlacht - Menü am 01. Februar 2016 | „Leibgerichte“ Alfons Schuhbeck



Leibgericht: „Selbstgemachte Pappardelle mit Salsiccia-Saubohnen-Sauce“ von Dagmar Salecic-Reichhold

Zutaten für zwei Personen

Für die Pappardelle:

150 g Nudelmehl
1 großes Ei
Salz, aus der Mühle

Für die Salsiccia-Saubohnen-Sauce:

2 Salsiccia-Würste
200 g Saubohnen (frische grüne)
2 EL Pinienkerne
2 Bananenschalotten
2 Zehen Knoblauch
200 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond
1 Bund Thymian
1 EL getrocknetes Bohnenkraut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Pappardelle das Nudelmehl mit Ei und etwas Salz vermengen und zu einer Masse verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Salsiccia-Saubohnen-Sauce die Saubohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz garen. Mit kaltem Wasser abschrecken, danach schälen und beiseite stellen.

Die Salsicciafüllung aus dem Darm drücken. Schalotten und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Salsicciafüllung dazu geben und auch anrösten. Mit Wein und Fond ablöschen und köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymianblätter vom Zweig zupfen und mit dem Bohnenkraut in die Pfanne geben.

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne kurz anrösten. Pinienkerne und Saubohnen unter die Sauce heben.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, in passende Stücke schneiden und mit der Nudelmaschine verarbeiten. Lange Platten produzieren und dann in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten bei schwacher Hitze bissfest garen. Anschließend Nudeln zu der Sauce in die Pfanne geben und gut durchschwenken.

Die Pappardelle mit Salsiccia-Saubohnen-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Knuspriger Lachs mit Kohlrabi, Petersilienpesto und Tatar-Crostini“ von Stefan Lorenzer

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilet aus dem Mittelstück, à ca. 150 g (mit Haut)
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kohlrabi:

- 2 Kohlrabi
- 1 Zitrone
- 3 EL Butter
- 100 ml Gemüsefond
- ½ Bund frischer Kerbel
- 1 Prise Piment d'Espelette

Für das Petersilienpesto:

- 100 g frischer Babyspinat
- 1 Zitrone
- 50 g Mandelblättchen
- 3 EL Butter
- 1 Bund glatte Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tatar-Crostini:

- 1 Lachsfilet, à 100 g (ohne Haut)
- 15 cm Baguette, aus der Mitte
- 1 Limette
- 1 Frühlingszwiebel
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Lachs mit der linken Hand zusammendrücken, so dass er sich nach oben wölbt und auf der Hautseite im Abstand von etwa einem Zentimeter einschneiden. Auf der Fleischseite und in den Einschnitten salzen. Bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl auf der Hautseite etwa fünf Minuten braten. Erst ganz am Ende kurz umdrehen, unter Zugabe eines guten Stücks Butter in den Rand der gekippten Pfanne gleiten lassen und kurz von der Fleischseite anbraten.

Für den Kohlrabi die Knollen schälen. Etwaige holzige Teile an der Strunkseite entfernen. In Würfel schneiden. Das Weiße der Frühlingszwiebel fein schneiden, in etwas Butter ohne Farbe angehen lassen. Kohlrabi zugeben und mit dem Fond im geschlossenen Topf langsam garen. Kerbelblätter



von den Stängeln zupfen und hacken. Vor dem Servieren den Kohlrabi mit dem Saft einer halben Zitrone, Kerbel und Piment d'Espelette würzen und mit Butter leicht abbinden.

Für den Tatar-Crostini den Lachs in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel ebenfalls fein hacken und unter den Lachs heben. Etwas Limettenabrieb, ein paar Spritzer Limettensaft sowie Olivenöl dazu geben und salzen. Aus dem Baguette längs zwei schmale Stücke ohne Rinde schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin knusprig braten, danach auf Küchenpapier entfetten und das Lachstatar darauf geben.

Für das Petersilienpesto die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Butter in einem kleinem Topf schmelzen, durch ein Passiertuch geben und anschließend noch einmal erhitzen, bis sie eine goldgelbe bis hellbraune Farbe angenommen hat.

Spinat und Blattpetersilie in stark gesalzenem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und klein schneiden. Mandelblättchen, Spinat und Petersilie kurz in der Moulinette nicht zu fein pürieren. Die Nussbutter nach dem Pürieren unterheben.

Lachs und Kohlrabi auf Tellern anrichten, Petersilienpesto darüber geben und den Tatarcrostini danebenlegen.



Leibgericht: „Allgäuer Käsespätzle und Feldsalat mit warmem Apfel-Speck-Dressing“ von Christina Angersbach

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

300g	Mehl
3	Eier (Größe M)
200g	Bergkäse
200g	Emmentaler
½ Bund	Schnittlauch
1	große Zwiebel
2 EL	Butterschmalz
½ TL	edelsüßes Paprikapulver
2 TL	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

150g	Feldsalat
3	Scheiben Bacon
1	kleinen roten Apfel (z.B. Boskop)
1 EL	Rapsöl
1 TL	Puderzucker
2 EL	Apelessig
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und ein TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier und ca. 120 ml Wasser zufügen und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtrocknen. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und in einer Schüssel mit einem TL Salz vermischen. Fünf Minuten ziehen lassen, danach mit 3 EL Mehl vermengen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin langsam braun braten. Zuletzt mit Paprikapulver bestäuben und kurz weiterbraten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck in drei bis vier Minuten knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach die Apfelwürfel in dieselbe Pfanne geben, mit Puderzucker bestäuben und goldgelb braten.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Zwei bis drei Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.



Käse von der Rinde befreien und grob reiben. Die heißen Spätzle mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte feuerfeste Schüssel schichten mit Pfeffer würzen und für ein paar Minuten in den Ofen geben.

Den Feldsalat salzen, pfeffern, mit Apfelessig beträufeln und vermengen.

Wenn der Käse geschmolzen ist, die Spätzle aus dem Ofen herausnehmen und Zwiebeln und Schnittlauch darauf verteilen.

Den Feldsalat auf Tellern anrichten, die Apfelwürfel zusammen mit dem Bratöl darüber geben und mit dem Speck bestreuen. Die Käsespätzle ebenfalls auf Tellern anrichten und beides servieren.



Leibgericht: „Labskaus mit Jakobsmuschel und Wachteleiern“ von Martin Rütze

Zutaten für zwei Personen

Für den Labskaus:

4	große mehligkochende Kartoffeln
300 g	Corned Beef
1 EL	Butterschmalz
4	Schalotten
1	vorgekochte rote Bete
1	große Essiggurke
150 ml	Milch
50 g	Butter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuscheln und Wachteleier:

4	Jakobsmuscheln, ausgelöst
6	Wachteleier
2 EL	Butterschmalz
	Rosa Pfefferbeeren
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	rohe, kleine Rote Bete
---	------------------------

Zubereitung

Kartoffeln schälen, grob würfeln und 20 Min. in Salzwasser kochen.

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butterschmalz andünsten. Das Corned Beef dazu geben und krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sehr dünne Scheiben der Roten Bete abschneiden, den Rest klein würfeln und kurz vor Ende der Kochzeit zu den Kartoffeln geben. Wasser abgießen, Milch und Butter hinzufügen und grob stampfen. Gewünschte Konsistenz mit Milch einstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Corned Beef mit Schalotten hinzufügen, warm halten.

Jeweils 3 Wachteleier vorsichtig öffnen und in eine kleine Schale geben. Aus der Schale in eine Pfanne gießen und als Spiegelei in Butterschmalz bei mittlerer Hitze braten. Parallel Jakobsmuscheln in sehr heißer Pfanne kurz beidseitig anbraten. Beides mit grobem Salz bestreuen, rosa Pfeffer zerdrücken und auf die Jakobsmuscheln geben, Wachteleier mit grobem Pfeffer bestreuen. Jakobsmuscheln eventuell auf Küchenpapier abtupfen.

Essiggurke in Scheiben schneiden. Die rohe Rote Bete in feine Scheiben hobeln.

Labskaus mit Wachteleiern, Jakobsmuschel sowie Rote Bete und Essiggurke auf Tellern anrichten und mit der rohen Rote Bete servieren.



Leibgericht: „Seeteufelfilet im Parma-Mantel mit Safran-Polenta und Blattspinat mit Pinienkernen“ von Ilse Petritsch

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Seeteufelfilets, ohne Haut à 200 g
- 8 frische Salbeiblätter
- 1 Zitrone
- 2 Scheiben Parmaschinken
- Butter, zum Anbraten
- gemahlener Koriander, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta:

- 50 g Polenta
- 1 Schalotte
- ½ Zehe Knoblauch
- 3 EL Sauerrahm
- 150 ml Geflügelfond
- 80 ml Milch
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Msp. Safran
- Muskatabrieb, zum Würzen
- Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Blattspinat:

- 50 g Blattspinat
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Pinienkerne
- 1 Muskatnuss
- 50 g Butter
- 100 ml Rinderfond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen, beide Seiten mit einem Salbeiblatt belegen und mit Schinken umwickeln. Zitrone halbieren. Butter in einer feuerfesten Pfanne erhitzen; Fisch auf beiden Seiten goldbraun braten und ein paar Zitronensaftspritzer dazu geben. Den Fisch im Ofen etwa weitere 10 bis 15 Minuten garen.

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Öl glasig dünsten. Geflügelfond, Milch, Kräuter und Gewürze beimengen, aufkochen lassen sowie etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb



gießen, den Fonds aufkochen, den Polentagrieß einrühren und quellen lassen; Sauerrahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Blattspinat waschen und trocken tupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Blattspinat darin kurz blanchieren. Den Spinat abgießen und anschließend mit Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und den blanchierten Spinat hineingeben. Knoblauch häuten und in die Pfanne pressen. Mit Rinderfond ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Die Pinienkerne in einem kleinen Topf anrösten und kurz vorm Servieren auf den Spinat geben.

Das ummantelte Seeteufelfilet mit Polenta und Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Selbstgemachte Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und Rinderfiletstreifen“ von Stefan Schake

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet
2 Zehen Knoblauch
2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Zwiebeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bandnudeln:

150 g Mehl
100 g Gries
3 Eier
100 g Butter
1 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
Salz, aus der Mühle

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum
4 EL Olivenöl
100 g Parmesan
50 g Pinienkerne
1 Zehe Knoblauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Nudelteig zwei ganze Eier und ein Eigelb mit dem Mehl und dem Gries zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Olivenöl, Basilikum, Parmesan, Pinienkerne und Knoblauch mit dem Stabmixer vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl erhitzen, Rosmarin, Thymian und angedrückten Knoblauch in die Pfanne geben. Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen und in der Pfanne von jeder Seite anbraten. Das gebratene Rinderfilet für 8 Minuten in den Backofen legen.

Butter erhitzen. Topf mit Wasser aufsetzen, Salz hinzugeben und zum Kochen bringen. Den Nudelteig ausrollen, in Form schneiden und anschließend für 4 Minuten in das kochende Wasser geben.



Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, mit Pfeffer bestreuen, 2 Minuten ruhen lassen und danach in Streifen schneiden.

Pinienkerne ohne Fett rösten.

Nudeln abgießen und die Nudeln in der Pfanne mit der Butter geben und durchschwenken.

Nudeln, Rinderfiletstreifen und Pesto auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen garniert servieren.