

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. November 2014 | „Hauptgang und Dessert“ Alfons Schuhbeck



Hauptgang: „Schweinefilet mit cremiger Polenta und Rotwein-Holundersauce“ von Monika Thomaier

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g	Schweinefilet
2 EL	Butterschmalz
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

50 ml	trockener Rotwein
250 ml	Gemüsefond
60 ml	Holunderbeeren-Balsamico-Essig
2 EL	Holunderbeeren-Kapern
½ EL	Speisestärke
1	Vanilleschote

Für die Polenta:

90 g	Polenta-Grieß
½	China-Knoblauch
70 g	Parmesan
40 g	Butter
2 EL	Sahne
400 ml	Geflügelfond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schweinefilet die Auflaufform mit Alufolie auslegen. Dann das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von Haut und Sehnen befreien. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben und das Schweinefilet darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann das Filet mit Pfeffer und Salz würzen, in die Auflaufform legen und für circa zehn bis dreizehn Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Dann die Hitze des Ofens runterstellen auf 80 bis 100 Grad (je nach Dicke des Fleisches).

Währenddessen für die Sauce den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, den Balsamico-Essig dazugeben und etwas einkochen lassen. Dann das Ganze mit dem Fond vermengen und nochmals kurz aufkochen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nach circa fünf Minuten die Sauce mit der Speisestärke andicken, die Kapern dazugeben, mit dem Vanillemark verfeinern und die Sauce so lange warm halten, bis das Fleisch fertig ist.



Für die Polenta den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Geflügelfond in einem Topf kochen und den Knoblauch dazugeben. Dann den Grieß in den Fond einrühren und auf kleiner Flamme für circa zehn Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Polenta eine cremige Masse geworden ist. Den Parmesan reiben und mit der Butter langsam unter den Grieß rühren. Als letztes die Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Polenta heben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Filet aus dem Ofen holen, in die Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Nach circa fünf Minuten die Folie öffnen und den Fleischsaft in die Sauce geben. Dann das Schweinefilet in Stücke schneiden, mit der Polenta auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.



Dessert: „Himbeertürmchen“ von Monika Thomaier

Zutaten für zwei Personen

Für das Topping:

150 g	TK-Himbeeren
10	frische Himbeeren
4 EL	Joghurt, 10%
2 EL	Schmand
2 EL	Zucker

Für den Eierkuchen:

1	Ei
2 EL	Mehl
1 EL	Zucker
2 EL	Milch
1 EL	Butter
2 EL	Mandelblättchen, zum Garnieren
1 EL	Mineralwasser, mit Kohlensäure
1 EL	Sonnenblumenöl
3 Stängel	Minze, zum Garnieren
	Puderzucker, zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig das Ei und das Mehl mit dem Mixer verrühren. Dann den Zucker dazugeben und wieder verrühren. Anschließend die Milch und das Mineralwasser unterrühren und die Masse kneten, bis ein luftiger Teig entstanden ist. Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig von beiden Seiten goldbraun ausbacken und zum Schluss die Butter mit in die Pfanne geben.

Für das Topping in einem Mixer die TK-Himbeeren mit dem Joghurt, dem Schmand und dem Zucker vermischen.

Zum Anrichten den Eierkuchen mit dem Ausstecher in kleine Plätzchen teilen. Dann das Dessert als Türmchen in folgende Reihenfolge aufschichten: Eierkuchenplätzchen, Himbeerjoghurt, frische Himbeeren und Mandelblättchen.

Zum Schluss die Türmchen auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker, den Mandelblättchen und den Minzeblättern garnieren.



Hauptgang: „Penne mit Kartoffeln, grünen Bohnen und selbstgemachtem Pesto“ von Leon Accurso

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g	Nudeln
200 g	festkochende Kartoffeln
100 g	grüne, dünne Bohnen
50g	Parmesan, zum Garnieren
	natives Olivenöl, zum Garnieren
	Salz, aus der Mühle

Für das Pesto:

1	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan
50 g	Pinienkerne
1 Bund	Basilikum
1 Bund	glatte Petersilie
150 ml	natives Olivenöl
	Meersalz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten, das Basilikum und die Petersilie hacken, den Parmesan reiben und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Dann alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer Paste mixen. Währenddessen nach und nach Olivenöl dazugießen, bis ein dickes, sämiges Pesto entstanden ist. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und diese zusammen mit den Nudeln in das kochende Wasser geben. Die Penne und die Kartoffelstifte circa zehn bis zwölf Minuten kochen lassen, bis beides bissfest ist.

Währenddessen die Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden und etwa acht Minuten bevor die Nudeln und die Kartoffeln gar sind in den Topf geben.

Dann das Ganze in ein Sieb abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Pesto vermengen. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit etwas geriebenem Parmesan und Olivenöl garnieren.



Dessert: „Schnelles Tiramisu“ von Leon Accurso

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

8	Löffelbiskuits
60 g	Schokolade (70% Kakaoanteil)
4 EL	Puderzucker
300 g	Mascarpone
60 ml	Sahne
200 ml	starker, frisch gebrühter Espresso
80 ml	süßer Sherry
1	Vanilleschote

Zubereitung

Für das Tiramisu die Löffelbiskuits dicht an dicht in eine Auflaufform legen. Dann den Espresso mit zwei Esslöffeln Puderzucker verrühren, den süßen Sherry dazugeben und die Löffelbiskuits mit der Kaffee-Alkohol-Mischung übergießen.

Anschließend für die Creme die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und die Mascarpone mit dem Mark und dem restlichen Puderzucker abschmecken und verrühren. Dann die Sahne unter ständigem Rühren unter die Mascarpone heben und die Creme über die Löffelbiskuits streichen, bis diese komplett bedeckt sind.

Die Schokolade mit einer Reibe über die Creme raspeln und das Tiramisu für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Das Tiramisu in gleichmäßige Quadrate schneiden und auf Tellern anrichten.



Hauptgang: „Venezianische Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Weißweinsauce und Salbeichips“ von Angela Rüping

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber à 200 g
1 EL Mehl
Butter, zum Anbraten

Für die Salbeichips:

3 Blätter Salbei
Butter, zum Anbraten

Für die Sauce:

2-3 Gemüsezwiebeln
35 g Butter
50 ml trockener Weißwein
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehligkochend
100 ml Milch
150 ml Sahne
25 g Butter
1 EL Trüffelbutter
5 Stängel Petersilie, zum Garnieren
1 TL Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Zwiebeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann die Zwiebelstreifen drei bis vier Minuten karamellisieren, mit dem Wein ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur den Salbei in heißer Butter anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Fleisch die Leber waschen, trockentupfen und mehlieren. Anschließend in der Pfanne mit der Salbeibutter kurz und kräftig anbraten. Nach Bedarf noch etwas Butter zum Anbraten hinzufügen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die weichen Kartoffeln dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der warmen Milch glatt rühren. Anschließend die Sahne schlagen und zusammen mit der Butter und der Trüffelbutter unter das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsleber mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce garnieren. Dann die Petersilie klein hacken und die Teller mit der Petersilie und den Salbeichips dekorieren.



Dessert: „Orangen-Mohn-Creme mit Crumble“ von Angela Rüping

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

1	Orange
100 g	Mascarpone
100 g	Sahne
2 TL	Backmohn
1 TL	Orangenlikör
1 TL	Honig
1 TL	Puderzucker

Für den Crumble:

60 g	Mehl
35 g	Butter
25 g	Brauner Zucker
1 EL	Mandeln, gehackt
½ TL	Kakaopulver, entölt
½ TL	Spekulatiusgewürz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Creme die Orange halbieren. Eine Hälfte schälen, filetieren und die andere Hälfte auspressen. Anschließend die Orangenfilets mit dem Orangenlikör, dem Orangensaft und dem Honig abschmecken. Die Mascarpone mit dem Puderzucker, dem Backmohn und der Sahne vermengen.

Für den Crumble die oben angegebenen Zutaten alle mit den Händen oder einem Rührstab verkneten und den Teigklumpen flach drücken. Anschließend auf ein Backblech geben und für zehn Minuten im Backofen backen und abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke brechen.

Die Creme und die Orangenfilets in Gläsern in Schichten anrichten und den Crumble als letztes darüber streuen.