

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. Dezember 2014 | „Hauptgänge und Desserts“ Alfons Schuhbeck



Hauptgang: „Rinderfilet mit knusprigen Kartoffelwürfeln, Balsamico-Paprika-Gemüse und Chili-Dip“ von Anna Stocsits

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet
1 Zehe Knoblauch
30 g Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelwürfel:

400 g festkochende Kartoffeln, groß
30 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Für das Paprikagemüse:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 EL Butter
3 EL alter Balsamico
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 Zweig Basilikum
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Chili-Dip:

1 Ei
3 EL Crème fraîche
125 ml Rapsöl
1 EL Senf
3 EL Ketchup
1 rote Chili
Essig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und rosa garen. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen.

Für die Kartoffelwürfel einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden kurz im Salzwasser blanchieren. Anschließend in Butterschmalz knusprig ausbraten.

Für das Paprikagemüse die Paprika entkernen, häuten und in Rauten schneiden. Den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Olivenöl mit einer Prise Zucker karamellisieren lassen. Die Paprikarauten dazugeben und mit Knoblauch, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Butter binden und mit Basilikumblättern bestreuen.

Für den Chili-Dip das Ei trennen. Aus dem Eigelb und dem Rapsöl eine Mayonnaise schlagen und mit Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Anschließend die Crème fraîche unterheben. Die Chili fein hacken und untermengen.

Das Rinderfilet mit Kartoffelwürfeln, Paprikagemüse und Chili-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mohn-Zwetschgen-Strudel mit Vanillesauce“ von Anna Stocsits

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Blätter	Strudelteig
250 g	Zwetschgen
1	Ei
40 g	Butter
150 ml	Milch
1 EL	Rum
2 EL	Powidl
1 EL	Honig
2 EL	Zwetschgenmus
70 g	Zucker
120 g	fein gemahlene Mohn
50 g	gehobelte Mandeln
1 TL	Zimt
	Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Vanillesauce:

100 g	Sahne
1	Ei
1	Vanilleschote
30 g	Zucker
1 TL	Maisstärke

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Strudel 30 Gramm Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Für die Strudelfüllung 125 Milliliter Milch und den Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Den Mohn einrühren, kurz einkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Honig, den Rum, den Powidl, das Zwetschgenmus und den Zimt einrühren und etwas abkühlen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne anrösten und dazugeben. In der Zwischenzeit die Zwetschgen entkernen und vierteln.

Den Strudelteig mit der restlichen Butter bestreichen und ein zweites Strudelteigblatt darüber legen. Die Mohnfüllung darauf streichen und die Zwetschgen darauf verteilen. Den Strudel von der längeren Seite her einrollen und an den Enden zusammendrücken. Das Ei mit der restlichen Milch verrühren, den Strudel damit bestreichen und für 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Die Vanilleschote und das Vanillemark mit dem Zucker und der Sahne aufkochen und anschließend kurz ziehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahnemasse einarbeiten. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Sauce unter kräftigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht. Wenn die Konsistenz nicht dickflüssig genug ist, mit Maisstärke abbinden.

Den Mohn-Zwetschgen-Strudel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.



Hauptgang: „Heilbutt mit Erbsenpüree und Weißweinsauce“ von Sarah Bokop

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2	Heilbuttfiletts, à 120 g, ohne Haut
1	Zitrone
1	Orange
50 g	Butter
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Erbsenpüree:

300 g	frische, grüne Erbsen
100 g	Zuckerschoten
2	Schalotten
1 EL	Butter
100 g	Nussbutter
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
1 Bund	Bohnenkraut
4 Zweige	Minze
4 Zweige	Kerbel
4 Zweige	Petersilie
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Weißweinsauce:

2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	trockener Weißwein
100 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
	Butter, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

5 Scheiben	Bacon
	Erbsensprossen

Zubereitung

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Die Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Den Fisch mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangenabrieb würzen und mit Butter und Öl in eine Klarsichtfolie wickeln. Im Ofen für 24 Minuten garen.



Die Zuckerschoten und die Erbsen mit dem Bohnenkraut in Salzwasser garen, anschließend mit Eiswasser abschrecken. Ein Drittel des Gemüses beiseitelegen. Die Schalotten abziehen und in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Das restliche Gemüse mit dem Gemüsefond und der Sahne garen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem nicht pürierten Gemüse vermengen. Mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Nussbutter, Kerbel, Petersilie und Minze abschmecken.

Für die Sauce die Schalotten und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein, dem Fond und der Sahne aufgießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und schaumig pürieren.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Den Heilbutt mit Erbsenpüree, Bacon und Weißweinsauce auf Tellern anrichten und mit Erbsensprossen garniert servieren.



Dessert: „Mohn-Parfait mit Honigbirnen“ von Sarah Bokop

Zutaten für zwei Personen

Für das Mohnparfait:

160 g	Zucker
50 g	gemahlener Mohn
3	Eier
250 ml	Sahne
50 ml	Milch
8 EL	Rum

Für die Honigbirnen:

5	kleine Birnen
1	Orange
1 EL	tasmanischer Leatherwood Honig
25 g	Zucker
½ EL	Stärke
300 ml	Birnensaft
1	Vanilleschote
1	Gewürznelke
1	Sternanis

Zum Garnieren:

4 Zweige	Minze
	Puderzucker

Zubereitung

Für das Mohn-Parfait 100 Gramm Zucker mit 70 Millilitern Wasser zusammen in einem Topf sirupartig einkochen. Währenddessen den gemahlene Mohn mit der Milch aufkochen und die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zuckersirup schaumig schlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erhält. Den Mohn hinzugeben und mit Rum abschmecken. Zwei Eiweiß mit 60 Gramm Zucker steif schlagen und zusammen mit der Sahne unter die Mohnmasse geben. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Den Zucker karamellisieren und mit dem Birnensaft ablöschen. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark mit dem Honig, dem Sternanis, der Gewürznelke und der Orangenschale zufügen. Die Stärke in kaltes Wasser einrühren. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen und mit der Speisestärke abbinden. Die Birnen schälen und von unten mit einem Kugelausstecher entkernen. Die Birnen in den Gewürzfond geben und nochmal aufkochen lassen. In dem Sud bis zum Servieren ziehen lassen.

Das Mohn-Parfait mit Honigbirnen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Minze garniert servieren.



Hauptgang: „Asia-Bulette mit Wasabi-Kokos-Kartoffelstampf“ von Stephan Knoche

Zutaten für zwei Personen

Für die Buletten:

250 g	Kalbshack
1	Brötchen, vom Vortag
3 EL	Panko
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1 Stück	Ingwer, á 2 cm
1	Zitrone
1	Limette
200 ml	Kokosmilch
1	Ei
100 g	Butter
2 EL	Mango-Chutney
4 Zweige	Koriander
1 TL	Currypulver
1	Vanilleschote
1 EL	Sonnenblumenöl
	Meersalz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf

200 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer, á 3 cm
1	Limette
2 EL	Butter
150 ml	Kokosmilch
200 ml	Gemüsefond
1	Lorbeerblatt
2 EL	Wasabipaste
1 EL	Sesamsamen
1	Muskatnuss
	Meersalz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Buletten das Brötchen in der Kokosmilch einweichen lassen, anschließend gut ausdrücken und zum Gehackten geben. Das Ei dazugeben, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Die Korianderblätter von den Stängeln trennen. Die Stängel sehr fein hacken. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. 50 Gramm der Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Zunächst die Korianderstängel zur Butter geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze anschwitzen. Die Zwiebeln,



den Knoblauch, den Ingwer und das Currypulver dazugeben. Den Pfanneninhalt leicht abkühlen lassen, zur Hackmasse geben und gut untermengen.

Die Schale von einer halben Zitronen und einer halben Limette abreiben und zur Masse geben. Die Korianderblätter hacken und mit einem Esslöffel Mango-Chutney ebenfalls dazugeben. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte sie zu dünn sein, mit Panko vermengen.

Aus der Hackmasse Bällchen formen, leicht platt drücken und in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis eine schöne Farbe entsteht. Die Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Die restliche Butter und die Vanilleschote dazugeben die Buletten darin schwenken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In den vorgeheizten Ofen geben und gar ziehen lassen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In Gemüsefond gar kochen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und dem Lorbeerblatt in den Fond geben. Die Kartoffeln abgießen, dabei den Fond auffangen. Die Kartoffeln wieder auf den Herd stellen, mit einem Schuss Kokosmilch angießen, die Butter hinzugeben und grob zerstampfen. Mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz und Wasabipaste abschmecken. Die Konsistenz nach Geschmack mit dem Kochfond oder etwas Kokosmilch verfeinern. Die Schale der Limette abreiben und zusammen mit den Sesamsamen unter den Stampf heben

Die Asia-Bulette mit Wasabi-Kokonuss-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, das restliche Mango-Chutney dazu reichen und servieren.



Dessert: „Schaumpfannkuchen mit Zimt-Äpfeln“ von Stephan Knoche

Zutaten für zwei Personen

Für die Schaumpfannkuchen:

1	Zitrone
2	Eier
2 EL	Mehl
2 TL	Zucker
100 ml	Milch
	Salz, aus der Mühle
	Puderzucker, zum Garnieren
	Mandelblättchen, zum Garnieren

Für die Zimtäpfel:

1	Apfel
1 EL	Zucker
1 EL	Butter
1	Vanilleschote
1	Zimtstange

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, die Äpfel hinzugeben und im Karamell schwenken, sodass sich dieser löst. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zimtstange reiben. Die Butter zu den Äpfeln geben, die Hälfte des Vanillemarkes hinzugeben und mit Zimt überstreuen. Die Äpfel in dem Sud garen.

Für den Pfannkuchenteig die Eier trennen. Das Eiweiß und Eigelb je in ein hohes, schmales Gefäß geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Teelöffel Zucker zu Eischnee aufschlagen. Die Eigelbe ebenfalls mit einem Teelöffel Zucker aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse hellgelb, voluminös und cremig geworden ist. Das restliche Vanillemark dazugeben. Die Milch und das Mehl dazugeben, bis alles einen glatten Teig ergibt. Anschließend den Eischnee Stück für Stück unter den Teig heben. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und untermengen.

Den Pfannkuchenteig über die Äpfel gießen, auf dem Herd stocken lassen und in den Backofen geben.

Den Schaumpfannkuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen und von der anderen Seite nochmals in der Pfanne braten.

Den Schaumpfannkuchen mit Zimt-Äpfeln auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, die Mandelblättchen darüberstreuen und servieren.



Hauptgang: „Orientalisch gewürztes Aprikosen-Hühnchen mit Kräuter-Nuss-Bulgur“ von Kathrin Weisenstein

Zutaten für zwei Personen

Für das Aprikosenhühnchen:

2	kleine Hähnchenschenkel à 120 g (Nur Drum Sticks, ohne Haut)
1	kleine Hühnerbrust à 400 g
1 Dose	Tomaten, gehackt im eigenen Saft (400 g)
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
100 g	getrocknete Soft-Aprikosen
1 Knolle	Ingwer, 3 cm
1	grüne Chili
2 EL	Ghee
500 ml	Hühnerfond
3 EL	Ingwerpüree
1 EL	Waldhonig
2 EL	Pinienkerne
1	Zimtstange
4	Nelken
3 Stiele	frischer Koriander
2 TL	Kurkuma
3 TL	gemahlener Kreuzkümmel
2 TL	Ras el-Hanout
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuter-Nuss-Bulgur:

120 g	feiner Instant-Bulgur
1	Zitrone
1 EL	Butter
1 EL	Waldhonig
1 EL	ganze, geschälte Pistazien
1 EL	Mandelblättchen
5	Macadamianüsse
2 Zweige	glatte Petersilie
1 Zweig	Zitronenmelisse
1 Ei	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hühnerbrust parieren und die Hähnchenschenkel im Ganzen lassen. Das Ghee in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Den Ingwer schälen und in Würfel schneiden. Die Chilischote klein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit dem Ingwerpüree, dem Ingwer, der Zimtstange, den Nelken, der Chilischote, dem Kurkuma, dem Kreuzkümmel, dem Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer zu dem



Fleisch geben und anbraten. Anschließend mit dem Fond und Tomaten ablöschen, den Honig zugeben und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosen kleinschneiden, in den Topf geben und mit kochen. Alles für 20 Minuten in den Backofen geben.

Das Koriandergrün hacken, die Pinienkerne anrösten und beides am Ende der Garzeit hinzugeben.

Den Bulgur mit der Butter, dem Olivenöl, dem Saft und Abrieb der Zitrone, dem Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Die Petersilie und die Zitronenmelisse hacken und dazugeben. Mit heißem Wasser übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und unter den Bulgur mengen.

Das Aprikosen-Hühnchen mit der Kräuter-Nuss-Bulgur auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Warme Feigen mit Kardamom-Eis“ von Kathrin Weisenstein

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen:

4	große Feigen
1	Zitrone
75 g	gehackte Pistazien
2 EL	Butter
3 EL	Rosensirup
100 ml	Granatapfelsaft

Für die Kardamom-Eis:

50 g	Zucker
250 g	Crème double
200 ml	Milch
300 ml	Sahne
50 ml	Glukosesirup
150 ml	Kardamomsirup
1 TL	gemahlener Kardamom

Für die Garnitur:

1 TL	Kardamom-Pulver
------	-----------------

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Feigen oben bis zur Mitte kreuzweise einschneiden. Die Schale von der Zitrone abreiben und anschließend auspressen. Die Butter mit den Pistazien, dem Rosensirup und dem Zitronenabrieb vermischen. Je einen halben Teelöffel der Masse in die Feigen füllen. Die Feigen mit Granatapfelsaft und Zitronensaft beträufeln und anschließend 15 Minuten im Ofen weich backen.

Für das Kardamom-Eis die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die restlichen Zutaten mit einem Mixer zusammenrühren, mit der Sahne vermengen und in die Eismaschine geben.

Die warmen Feigen mit der Kardamom-Eiscreme auf Tellern anrichten, mit etwas Kardamom-Pulver garnieren und servieren.