

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2022 ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Kalbsvögerl mit Pfifferlingen und Kartoffel-Limetten-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

80 g eiskalte Hähnchenbrust
4 dünne Scheiben Kalbfleisch, aus der Keule, à 80 g
80 g eiskalte Sahne
½ TL scharfer Senf
1 Zitrone
1 EL Kräuter nach Wahl, z.B. Petersilie, Dill, Kerbel
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Muskatnuss, zum Reiben

Für die Füllung die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und mit Chilisalz würzen. Einen Teller mit Frischhaltefolie bespannen oder mit einem Blatt Backpapier belegen. Die gewürzten Hühnchenfleischwürfel darauf verteilen und für 5 bis 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Die Sahne dazu stellen, damit beides wirklich eiskalt ist.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die eisgekühlten Hähnchenfleischwürfel in einen Blitzhacker geben, Senf und 1 Msp. Zitronenschale dazu geben und mit etwas Muskatnuss würzen. Kurz etwas mixen, bis das grob gemixte Fleisch anfängt, zu binden. Dann 1/3 der Sahne dazu geben und untermixen. Ein weiteres Drittel der Sahne untermixen, dann die restlich Sahne mit den Kräutern untermixen.

Das Kalbsfleisch zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers leicht plattieren. Die Fleischscheiben so mit der Farce bestreichen, dass die Ränder frei bleiben. Die Längsseiten ein wenig nach innen schlagen, dann vom schmalen Ende her fest aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. In einer Pfanne scharf anbraten.

Für die Sauce:

½ Karotte
40 g Knollensellerie
50 g pürierte Tomaten aus der Dose
1 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
2 Scheiben Ingwer
1 Zitrone
1 EL kalte Butter
1 TL Tomatenmark
75 ml kräftiger Rotwein
250 ml Geflügelfond
½ Lorbeerblatt
Etwas Wacholder
Etwas Piment
1 Zweig Rosmarin
½ TL Puderzucker
1 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in ½ cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, Sellerie, Schalotte und Karotte darin bei milder Hitze etwas andünsten. Tomatenmark kurz mitdünsten, mit Wein ablöschen und sämig einköcheln lassen. Tomatenpüree und den Fond angießen, die Rouladen mit dem Lorbeerblatt, Piment und Wacholder einlegen und zugedeckt etwa 20 Minuten simmern lassen.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Nach etwa 15 Minuten Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und einen Steifen Zitronenschale einlegen. Zum Schluss die Rouladen herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Schmorsauce auf ein Sieb gießen und etwas ausdrücken. Die Sauce in einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf etwas einköcheln. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und tropfenweise in die köchelnde Sauce rühren, bis diese die gewünschte Bindung erhält. Zum Schluss etwas kalte Butter untermixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Rouladen die Nadeln entfernen und in der Sauce nochmals kurz erhitzen.

Für das Püree: 1 EL Butter in eine Pfanne geben und eine braune herstellen. Die 400 g mehligkochende Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die 80 ml Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, die Butter und die braune Butter untermischen. 2 EL Butter Limettenschale abreiben und Püree mit Limettenschale, Salz, Chiliflocken und Muskatnuss würzen. 1 Limette
Milde Chiliflocken, zum Würzen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Für die Pfifferlinge: Braune Butter in einer Pfanne herstellen. Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in brauner Butter anbraten, die kalte Butter hineintrühren und mit Chilisalz würzen. 100 g kleine feste Pfifferlinge
1 TL braune Butter oder Öl
1 TL kalte Butter
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Je zwei Rouladen mit etwas Sauce auf warmen Tellern anrichten. Nach Belieben je 1 Roulade schräg halbieren, um das Schnittbild zu sehen. Das Püree daneben geben und die Pfifferlinge dekorativ auf dem Gericht verteilen.

Zusatzzutaten von Felix: *Felix verwendete den Portwein für den Saucenansatz und würzte die Sauce mit dem Cayennepfeffer. Die Kirschtomaten kamen halbiert zu den Pfifferlingen.*
Portwein
Kirschtomaten
Cayennepfeffer

Zusatzzutaten von Brian: *Brian verwendete den Portwein für den Saucenansatz.*
Portwein

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2022 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Piccata mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Dill

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata:

4 kleine Kalbsschnitzel à ca. 60 g
2-3 mittelgroße Eier
80 g Parmesan
3 EL doppelgriffiges Mehl
1 Prise Zatar
Öl, zum Braten
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan reiben und mit Eiern und 1 EL Mehl verrühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen. *Parmesan-Hülle ergibt etwas mehr vom Rezept.*

Kalbsschnitzel zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer und Zatar leicht würzen, im Mehl wenden und durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen. Etwas ablaufen lassen, in einer Pfanne bei milder Hitze in reichlich Öl auf beiden Seiten in je etwa 2 bis 3 Minuten hell anbräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bohnen-Tomaten-Gemüse:

150 g breite Bohnen
2 Tomaten
1 halbierte Knoblauchzehe
1 Ingwerscheibe
1 Zitrone
1 TL kalte Butter
3 EL Gemüsefond
¼ Bund Dill
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Bohnen putzen und schräg in 1 bis 2 cm breite Stücke schneiden. In Salzwasser in etwa 8 Minuten fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Tomate nach Belieben entkernen und nur die Tomatenfilets in Würfel schneiden oder die ganze Tomate in etwa 8 mm große Würfel schneiden.

Bohnen mit Fond, Knoblauch, Ingwer und ½ Streifen Zitronenschale erhitzen. 1 TL Dill hacken und mit Tomaten und Butter untermischen und erhitzen. Mit Chilisalz würzen.

Für die Garnitur:

1 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Bohnen-Tomaten-Gemüse auf warmen Tellern verteilen. Die Piccata anlegen und die Pinienkerne darüber streuen.