

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2021 ▪
Warenkorb „Jubiläumssendung“ mit Alfons Schuhbeck

Warenkorb:

Lammkarree
Quinoa
Rhabarber
Zuckerschoten
Sojasauce
Sternanis
Koriandersaat
Kirschtomaten
Pankomehl
Minze (frisch)

Basics:

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke, Backpulver
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Rapsöl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie, Minze	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer/Weißer Pfeffer
Anissamen		



Ali Güngörmüs

Offener Lamm-Dürüm

Zutaten für zwei Personen

Für das Dürüm-Brot:

65 ml Milch
35 g Butter
200 g Mehl
1 TL Backpulver
3 g Zucker
5 g Salz

Den Ofen auf 230 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Milch gemeinsam in einem Topf erwärmen, bis die Butter vollständig zerlassen ist. Kurz abkühlen lassen. Die trockenen Zutaten nach und nach mit einem Löffel in das Butter-Milch-Gemisch einrühren. Wenn sich alles verbunden hat, zuerst in der Schüssel, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, noch ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig abgedeckt kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig in 4 Portionen (à knapp 80 g) teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 2 mm dünn, 22 cm lang und 16 cm breit oval ausrollen. Teig dabei immer wieder wenden und bemehlen. Auf dem Boden des vorgeheizten Ofens backen.



PROFI
TIPP

Je länger der Teig ruht, desto weicher wird er. Er kann auch über Nacht im Kühlschrank ruhen. Dann sollten Sie den Teig jedoch eine halbe Stunde vor der Verarbeitung temperieren.

Sollten Sie noch Natron oder Joghurt zur Verfügung haben, können Sie den Teig damit verfeinern.

Für den Belag:

1 Lammkarree
1 Knoblauchknolle
1 EL Butter
1 Bund Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammkarree parieren und salzen. In einer Pfanne mit Öl und Knoblauch von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei ca. 110 Grad Heißluft nachziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmal in der Pfanne mit Butter und Thymian aromatisieren. Aus der Pfanne nehmen und in Tranchen schneiden. Mit Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

200 g Kirschtomaten
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Orange
2 EL Sojasauce
100 g Butter
Zucker, zum Karamellisieren
Sternanis
Chili, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Sojasauce und etwas Wasser ablöschen. Knoblauch und Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Zusammen mit Tomaten und Sternanis in die Pfanne geben. Orangensaft und Butter dazugeben. Tomatenhaut mit Hilfe eines Löffels aus der Pfanne entfernen. Sauce mit Chili würzen und zu einer Art Marmelade einkochen lassen.

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden.
1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Minze

Das Dürüm-Brot auf Tellern anrichten. Darauf die Sauce geben, mit Lammabschnitten belegen, mit der Garnitur bestreuen und etwas Butter aus der Lamm-Bratpfanne darüber verteilen und servieren.



Cornelia Poletto

Lammkarree im Sternanis-Sud mit Quinoa und Minzöl

Zutaten für zwei Personen

Für den Sternanissud:

Abschnitte vom Lammkarree
 150 g Kirschtomaten
 2 weiße Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 ca. 2 cm Ingwer
 200 ml Weißwein
 500 ml Fleischfond
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 ½ Zitrone, Saft
 2 EL bestes Olivenöl
 3 Sternanis
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, feinwürfeln und in Olivenöl anschwitzen. Ingwer schälen und feinschneiden. Ingwer, Sternanis und Lammabschnitte zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Kirschtomaten würfeln, zugeben und mit Wein ablöschen. Sobald der Wein eingekocht ist, mit Fond auffüllen und die Kräuterzweige zugeben. Im Besten Fall eine Stunde köcheln lassen.

Alles durch ein Spitzsieb passieren und nach Wunsch noch etwas einkochen lassen. Mit Chili, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Minzöl:

1 Bund frische Minze
 100 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Minzblätter von den Stielen zupfen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit dem Öl fein pürieren. Öl durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree à ca. 560 g
 1 angedrückte Knoblauchzehe
 1 EL Anissamen
 1 EL Thymianblättchen
 ½ Zitrone, Abrieb
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Anissamen mörsern, Knoblauch andrücken. Lamm waschen, trockentupfen und die Rippenknochen sauber putzen. Den Fettdeckel rautenförmig einritzen.

Anissamen, Knoblauch, Thymian, Zitronenabrieb, Öl, Salz und Pfeffer mischen und das Lammkarree damit einreiben. Mit Folie bedecken und im Besten Fall zwei Stunden im Kühlschrank marinieren.

Fleisch in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garen, danach herausnehmen und abgedeckt am Herdbrand ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Quinoa:

100 g Quinoa
 150 g Kirschtomaten
 100 g Rhabarber
 2 weiße Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Ingwer
 1 TL Koriandersaat
 2 EL Minzblättchen
 Öl, zum Braten

Quinoa in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich spülen. Mit der doppelten Menge an Salzwasser in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Rhabarber, Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, feinwürfeln und in etwas Öl und Zucker bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten goldbraun und unter Rühren anbraten, bis sie karamellisiert sind. Quinoa, Ingwer, Knoblauch und Rhabarber zugeben und mit anschwitzen. Koriandersaat und Anissamen mörsern, rösten und zufügen. Kirschtomaten halbieren, zugeben und mit halbierten Minzblättern, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anissamen
Zucker, zum Karamellisieren
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Zuckerschotenstreifen darin in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
100 g Zuckerschoten
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quinoa auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Das Lammkarree aufschneiden und daran stellen. Die Zuckerschoten hübsch darum verteilen. Den Sternansissud angießen, mit einigen Minzöltropfen fertig stellen und servieren.



Richard Rauch

Zweierlei von der Kirschtomate: Ingwer-Tomaten-Rhabarber-Salat & Kalte Tomatensuppe mit Parmesan-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

250 g Kirschtomaten
150 g Rhabarber
60 g Ingwer
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Sojasauce
1 EL Honig
2 Limetten
1 Bund Minze
Chili, aus der Mühle
Eiswasser

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rhabarber schälen, in 0,5 cm Würfel schneiden und ganz kurz mit kochendem Wasser überkochen.

Tomaten für 5 Sekunden in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schälen und bei Seite stellen. Ingwer schälen und feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Limettenschalen abreiben und den Saft auspressen. Minze, Knoblauch und Zwiebel fein schneiden mit den restlichen Zutaten vermengen und ziehen lassen. Mit getrockneter Chili abschmecken.

Für die kalte Suppe:

400 g Kirschtomaten
¼ Zwiebel
1 Limette
50 ml Olivenöl
1 Msp. Chili, aus der Mühle
1 TL Kristallzucker
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und halbieren. Tomaten mit Zwiebel, einem Hauch Chili, Limettensaft und Zeste, Olivenöl, Zucker und Salz mixen. Durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Für die Schmortomaten:

200 g Kirschtomaten
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech stellen. Zucker und Salz darüber streuen, mit Olivenöl beträufeln und bei 110 Grad Umluft ca. 30 Minuten trocknen lassen. Die Ofentür ca. 2cm offenlassen. Thymian und Rosmarin rebeln, fein hacken und darüber streuen.

Für das Parmesan-Eis:

150 g Parmesan
200 ml Milch
200 ml Sahne
4 Eier, Eigelb
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Parmesan fein reiben. Milch mit Sahne aufkochen. Eier trennen und das Eigelb und den Parmesan einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Durch ein Sieb gießen und auf Eiswasser kalt rühren.

In einer Eismaschine frieren lassen und ein kleines Nockerl zur Suppe servieren.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
50 g Zuckerschoten Parmesan im vorgeheizten Ofen goldgelb backen, dann aus dem Ofen
50 g Parmesan nehmen und runde Taler mit einem Ausstechring ausstechen.
Zuckerschoten putzen, blanchieren und fein schneiden.

Den Salat in einer Schüssel anrichten. In eine weitere Schüssel
Kirschtomaten aus dem Ofen und feingeschnittene Zuckerschoten geben
und mit der kalten Suppe begießen. Eine Nocke des Eis vorsichtig auf die
Zuckerschoten in der Suppe geben, mit dem Parmesan-Chip garnieren
und servieren.