



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 21. Januar 2009 |

Maronensuppe mit Schwarzbrotwürfeln von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

500 g	Maronen, vorgegart
1 Scheibe	Schwarzbrot
200 ml	Geflügelfond
200 ml	Sahne
50 ml	Portwein, rot
1 TL	Puderzucker
50 g	Butter
20 g	Zartbitterkuvertüre
	Salz
	Cayennepfeffer

Zubereitung

Den Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Temperatur bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einreduzieren. Den Geflügelfond angießen, die Maronen dazugeben und circa 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Die Brotscheibe in Würfel schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel bei mittlerer Hitze kross anbraten.

Die Kuvertüre fein raspeln. Die Suppe fein pürieren und die Sahne zusammen mit der restlichen Butter und der Kuvertüre hinzufügen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Nochmals aufmixen und in Suppenteller geben. Mit den Brotwürfeln bestreuen und servieren.



Gratinierte Rinderlende mit winterlichem Gemüse von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Rinderlende, à 150 g
100 g	Rosenkohl
40 g	Paniermehl, frisch
2	Karotten
2	Petersilienwurzeln
100 ml	Gemüsefond
2 Zweige	Rosmarin
0,5 Bund	Petersilie
20 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Öl
2 TL	Senf, scharf
0,5	Zimtrinde
125 g	Butter
1	Vanilleschote
1	Muskatnuss
1 Prise	Chili, aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Grillstufe vorheizen.

Den Rosmarin zupfen und zusammen mit der Petersilie fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Butter anschmelzen und schaumig rühren. Den Senf, die Kräuter, den Parmesan, den Knoblauch und das Paniermehl mit der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Hilfe von Pergamentpapier zu einer drei Zentimeter dicken Rolle formen und kalt stellen.

Die Rinderlendenstücke waschen, trocken tupfen und etwas flach drücken. Das Fleisch von jeder Seite in Öl circa zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuterkruste in dünne Scheiben schneiden, mit diesen die Rinderlendenscheiben bedecken und im Ofen goldbraun überbacken.

Den Rosenkohl putzen, in einzelne Blätter teilen und in gesalzenem Wasser garen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und auf einen Sieb abtropfen lassen

Die Petersilienwurzeln und die Karotten schälen, in Stifte schneiden und beides nacheinander in Salzwasser bissfest blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Rosenkohlblätter zusammen mit den Petersilienwurzeln, den Karotten, dem Zimt, der Vanille und dem Gemüsefond in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chili würzen und kurz ziehen lassen.

Das Gemüse zusammen mit der Rinderlende auf Tellern anrichten und servieren.