

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2020** ▪
“Hauptgang & Dessert“ mit Alfons Schuhbeck



Johann Lafer

Frühlingsrollen mit Lachs und Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

1 rote Paprikaschote
 1 gelbe Paprikaschote
 150 g frischer Spinat
 1 Knoblauchzehe
 2 cm Ingwer
 15 ml helle Sojasauce
 Sesamöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die beiden Paprikaschoten waschen, trockentupfen und schälen. Dann halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Paprikawürfel, Knoblauch und Ingwer in einer Wokpfanne mit Sesamöl anschwitzen. Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat mit in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sojasauce ablöschen. Gut abkühlen lassen, dann fein hacken.

Für die Frühlingsrollen:

100 g Lachsfilet, ohne Haut
 100 g Thunfischfilet, ohne Haut
 6 Blätter Frühlingsrollenteig
 1 Ei
 Sojasauce, zum Marinieren
 1 EL weiße Sesamsaat
 Fett, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Lachsfilet und Thunfischfilet waschen, trockentupfen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden. Jeweils ein Streifen Lachs und ein Streifen Thunfisch übereinanderlegen, mit Sojasauce marinieren und mit Sesam bestreuen.

Jeweils ein Teigblatt als Raute auf die Arbeitsfläche legen, gehackte Paprika-Spinat-Masse sowie Lachs- und Thunfischstreifen darauf mittig platzieren. Ei trennen und Eiweiß auffangen. Teigrand mit Eiweiß einstreichen und zu einer festen Rolle aufrollen. Die übrigen Rollen ebenso zubereiten.

Das Fett auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Die Rollen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Sweet-Chili-Sauce:

1 rote Chilischote
 1 Orange
 2 EL Honig
 4 EL Zucker
 2 Zweige Koriander

Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen. Zucker und Honig in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Chili dazugeben. Sauce einkochen. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Koriander in die Sauce einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

Kartoffel-Gnocchi mit getrüffeltem Romanesco und Parmesanschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
1,5 Eier
80 g Kartoffelmehl
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln mit Schale darin garen. Heiß pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und ausdämpfen lassen. Wichtig ist, dass die Masse lauwarm verarbeitet wird.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Kartoffelmehl und Eigelbe mit einem Holzlöffel unterheben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Mit einem Messer wiederum in 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen formen. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Gnocchi aus dem Wasser nehmen und in Butter rundherum anbraten.



Für das Gemüse:

½ kleiner Romanesco
6-8 Blumenkohlröschen
½ Limette
30 g Trüffelpecorino
1 EL Butter
2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Mehlig kochende Kartoffeln lassen sich am besten zu Gnocchi verarbeiten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Butter in einen Topf geben und Nussbutter herstellen.

Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Hälfte abreiben.

Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen.

Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Romanesco- und Blumenkohlröschen

putzen und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und in der Nussbutter anbraten. Mit

Limettensaft- und abrieb ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss

und Petersilie abschmecken. Trüffelpecorino reiben und über das

Gemüse geben.

Für den Parmesanschaum:

20 g Risottoreis
½ Schalotte
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 ml Sahne
50 g Parmesan
25 ml Weißwein
25 ml französischer Wermut
150 ml Gemüfefond
½ Zweig Salbei
½ Zweig Thymian
½ Zweig Rosmarin

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Salbei, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schalotten- und

Knoblauchwürfel mit Rosmarin, Thymian, Salbei und Pfefferkörnern in der Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben. Alles durchschwenken

und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit Fond aufgießen. Alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sahne angießen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben und einrühren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Sauce

durch ein Spitzsieb passieren.

1 Lorbeerblatt
¼ TL Pfefferkörner
Fleur de Sel, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ali Güngörmüs

Rosa gebratene Entenbrust mit roten Zwiebeln, Korinthen und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 200 g
 50 g geröstete Erdnüsse
 1 TL Butter
 1 Stange Zitronengras
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und von den Sehnen befreien. Die Haut rautenförmig einritzen. Ente mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl nicht zu stark erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen. Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, damit das Fett ausbrät. Das Fleisch 1 Minute auf der Hautseite braten, die Temperatur erhöhen, das Fleisch wenden und auf der anderen Seite ca. 30 Sekunden scharf anbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen.

Erdnüsse in einer Küchenmaschine hacken. Zitronengras putzen und flachklopfen. Erdnüsse mit Zitronengras und einer Flocke Butter in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronengras entfernen und die gehackten Erdnüsse gleichmäßig auf die Entenbrust geben.

Entenbrüste auf einem Grillrost im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten ruhen lassen.

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 1 EL Korinthen
 1 Orange
 100 ml Rotwein
 1 EL Butter
 1 Zweig Thymian
 ½ Bund Koriandergrün
 1 Msp. Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln hinzufügen, mit etwas Salz und Zimt würzen und anschwitzen. Orange unter heißem Wasser abspülen, mit einem Sparschäler einen Streifen Schale abschälen und diese mit in die Pfanne geben. Thymian abrausen, trockenwedeln und ebenfalls zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und Korinthen zugeben. Zwiebeln darin weich schmoren und etwas pfeffern.

Koriandergrün abrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und unter die Zwiebeln heben.

Für das Selleriepüree:

½ Sellerieknolle
 40 g kalte Butter
 Milch, zum Verfeinern
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Sellerie schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 30 Minuten weichkochen. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Sellerie abgießen. Zusammen mit der Butter fein pürieren. Bei Bedarf Milch zugeben, allerdings so wenig wie möglich, sonst wird das Püree zu flüssig. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

Für die Garnitur:

½ Sellerieknolle
 ½ Bund krause Petersilie
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Sellerie schälen und in dünne Scheiben hobeln. Im heißen Fett zu knusprigen Chips ausbacken. Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alle drei Köche bereiten das vorgegebene Dessert von Alexander Kumptner zu



Flaumiger Quarkauflauf mit Beerensalat und Basilikum

Zutaten für zwei Personen

Für den Quarkauflauf:

- 250 g Quark
- 3 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- 80 g Puderzucker
- 2 gehäufte EL Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- Butter, zum Einfetten
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kleine Portionsschälchen mit Butter ausfetten und ausbröseln. Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und zu den Eigelben geben. Eigelbe mit dem Puderzucker und der Maisstärke gut schaumig rühren. Quark dazugeben und die Masse glattrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Schälchen mit der fertigen Masse füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ausbacken.

Für den Beerensalat:

- 50 g Himbeeren
- 50 g Brombeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 1 Orange
- 1 TL Butter
- 1 Spritzer Kirschlikör
- 4 Blätter Basilikum
- 1 EL Kristallzucker

Beeren waschen, trockentupfen, mischen und mit dem Kristallzucker bestreuen. In einer Pfanne eine kleine Flocke Butter aufschäumen, die Beeren darin für einige Sekunden anschwemmen und wieder herausnehmen. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Beeren mit Orangenabrieb abschmecken und zum Schluss Basilikum unterheben. Beerensalat mit etwas Kirschlikör abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2020** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



„Pfingstochse“ mit BBQ-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfingstochsen:
4 Rinderfiletsteaks, à 2,5 cm dick
1 frische Knoblauchknolle
1 Zitrone
1 Orange
5 cm Ingwer
2 EL Butter
½ TL neutrales Öl
2 Zweige Rosmarin
Fenchel, aus der Mühle
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.
Filetsteaks waschen, trockentupfen und mit dem Handballen etwas flachdrücken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Steaks darin rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf dem Ofengitter ca. 20 Minuten rosa garen. Das Fleisch nach etwa 10 Minuten einmal umdrehen.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Ingwer waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Knoblauchknolle zerkleinern. Frischen Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und Butter in eine Pfanne geben, Fleisch hineinlegen und bei niedriger Hitze aromatisieren. Mit Chilisalz, Pfeffer, Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken. Fleisch vor dem Servieren mit Butter lasieren.

Für die BBQ-Sauce:
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
200 g Tomatenketchup
½ EL Dijonsenf
1 EL Ahornsirup
1 TL milde Chiliflocken
1 TL Instantkaffee
1 TL Oregano
1 TL Kurkuma
1 TL Räucherpaprika
1 TL mildes Räuchersalz
Fenchelsamen, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer waschen, trockentupfen, fein reiben und ½ TL auffangen. Ketchup, Räuchersalz, Oregano, Chiliflocken, Kurkuma, Räucherpaprika, Instantkaffee, Ahornsirup, Senf, Knoblauch und Ingwer in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Fenchel aus der Mühle würzen. Nach Belieben warm oder ausgekühlt zum Steak servieren.



Die übrige BBQ-Sauce hält sich übrigens mehrere Tage im Kühlschrank. Zum Gericht passt ein bunter Salat.

Die Steaks auf warmen Tellern anrichten und die Sauce daneben träufeln. Das Gericht servieren.