

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 2. Oktober 2020 ▪
Finalgericht mit Alfons Schuhbeck



Lammlachs mit Paprikagemüse, grünen Bohnen und Fregola sarda

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

300 g Lammlachs
3 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Orange
1 Vanilleschote
3 Zimtrindensplitter
5 Kardamomkapseln
Mildes Chilisalzt, zum Würzen
1 TL neutrales Öl
2 EL mildes Olivenöl

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Lammfleisch waschen, trockentupfen und in der heißen Pfanne rundherum kurz anbraten. Anschließend auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von ca. 58 Grad rosa durchziehen lassen.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und jeweils einen Streifen Schale abschneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer ebenfalls in Scheiben schneiden. Kardamomkapseln andrücken.

Olivenöl mit Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Orangenschale, etwa 3 cm von der Vanilleschote, Zimtrindensplitter und Kardamomkapseln in einer Pfanne erwärmen und einige Minuten ziehen lassen. Lammlachs darin wenden und mit Chilisalzt würzen.



Braten Sie den Lammlachs zunächst von beiden Seiten gleichmäßig an. Damit das Fleisch eine schöne, runde Form bekommt, legen Sie es auf die „Naht“ und braten Sie es auf dieser Seite kurz weiter.

Für das Paprikagemüse:

½ rote Paprikaschote
½ gelbe Paprikaschote
75 g Zucchini
50 g Aubergine
100 g passierte Tomaten, aus der Dose
75 g stückige Tomaten, aus der Dose
2 cm Ingwer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Orange
175 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker
1 EL mildes Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Ingwer fein reiben. Knoblauch abziehen und ebenfalls reiben. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zwiebel abziehen, ¼ davon in feine Würfel schneiden. In einem Topf in 50 ml Wasser weich garen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. 75 ml Fond und die passierten Tomaten aus der Dose dazugeben und knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend die stückigen Tomaten sowie ½ Teelöffel geriebenen Knoblauch, ½ Teelöffel geriebenen Ingwer, 1 Messerspitze Orangenabrieb und den Rosmarinzweig hinzufügen. Mit Salz und Zucker würzen und die Sauce warmhalten.

Zucchini putzen, waschen, trockentupfen, längs vierteln und in ½ cm breite Scheiben schneiden. Aubergine waschen, trockentupfen und in ½ cm breite Scheiben und diese in Stücke schneiden. Die übrige Zwiebel in 1 cm große Blätter schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, ggf. schälen, dann von Scheidewänden und Kernen befreien und in etwa 1 ½ cm große Stücke schneiden.

Restlichen Fond in einer großen Pfanne erhitzen. Aubergine, Zwiebel und Paprika darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Dann die

Zucchini-scheiben dazugeben und alles weitere 4 Minuten dünsten. Gemüse-Mischung in die Tomatensauce rühren, das Gemüse salzen und ggf. noch etwas nachwürzen. Knapp unter dem Siedepunkt noch 5 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten das Olivenöl unterrühren.

Für die Bohnen: Bohnen putzen und schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 6 bis 8 Minuten bissfest garen. In ein Sieb abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

100 g grüne Bohnen
2 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 EL kalte Butter
50 ml Gemüsefond
5 Zweige Dillspitzen
Mildes Chilisalز, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und einen Streifen Schale abschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Bohnen mit Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und dem Fond in einem Topf erhitzen. Die kalte Butter unterrühren, ca. 1 Teelöffel Dill hinzufügen und die Bohnen mit Chilisalز würzen.



**PROFI
TIPP**

Schrecken Sie Bohnen nach dem Kochen immer in Eiswasser ab, damit sie ihre kräftige grüne Farbe behalten. Sie können auch Soda oder Natron in das Kochwasser der Bohnen geben – dann bleibt das Gemüse ebenfalls schön grün.

Für das Fregola sarda: Fregola in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen, dann abgießen und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Fregola mit der Fond, Knoblauch und drei Scheiben Ingwer in einen Topf geben, erhitzen und mit Chilisalز abschmecken.

70 g Fregola sarda
3 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe
4 EL Gemüsefond
Mildes Chilisalز, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Das Paprikagemüse mittig auf warmen Tellern anrichten. Bohnen und Fregola ringsherum verteilen. Den Lammlachs in Scheiben schneiden und dazulegen.

Zusatzzutaten von Patrick: Patrick schmeckte den Tomatensud mit getrocknetem Oregano und fein gehacktem Thymian ab.
Getrockneter Oregano
Thymian

Zusatzzutaten von Franz-Josef: Franz-Josef verwendete frischen Thymian zum Aromatisieren des Tomatensuds.
Thymian

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 2. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Riesengarnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

- 250 g feine Spaghetti
- 1 kleine, getrocknete Chilischote
- 5 cm Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Geflügelfond
- 2 Zweige Basilikum
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Milde Chiliflocken, zum Würzen
- 3 EL mildes Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Ingwer in Scheiben schneiden. Spaghetti in reichlich Salzwasser mit drei Scheiben Ingwer sehr bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. Spaghetti abgießen, kurz abtropfen lassen und auf ein Blech geben, dabei Ingwer entfernen. Anschließend die Nudeln mit Olivenöl beträufeln, damit sie nicht zusammenkleben.

Knoblauch abziehen und fein reiben. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chilischote fein schneiden. Fond mit dem Knoblauch, Chili, dem restlichen Ingwer und einer Prise Chiliflocken erst aufkochen, dann ziehen lassen. Die vorgegarten Nudeln hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, bis sie die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Vom Herd nehmen und auf einen Teller geben. Erst dann das Olivenöl, die Petersilie und Basilikum untermischen und die Nudeln gegebenenfalls mit Salz würzen. Parmesan reiben und über die Spaghetti geben.



Idealerweise gibt man beim Kochen von Spaghetti auf einen Liter Wasser ca. 17 Gramm Salz. Geben Sie kein Salz in das Wasser, bekommt die Pasta keinen Geschmack.

Noch ein Tipp: Hin und wieder entsteht ein Schaum beim Kochen von Nudeln. Dieser Schaum entsteht dann, wenn das Eiweiß aus der Pasta austritt. Um zu vermeiden, dass das Wasser bzw. der Schaum überlaufen, können Sie den Rand des Kochtopfes mit Öl einpinseln und schon bleibt Ihr Herd sauber!

Für die Garnelen:

- 4 Riesengarnelen, küchenfertig
- 5 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- ½ Vanilleschote
- Mildes Chilusalz, zum Würzen
- 2 EL mildes Olivenöl

Riesengarnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Garnelen waschen, trockentupfen und längs halbieren. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin auf der Hautseite bei milder Hitze 1 bis 2 Minuten anbraten, bis sie beginnen, sich einzurollen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen in der Resthitze weitere 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Vanilleschote auskratzen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch, Ingwer, Vanilleschote, Zitronen- und Orangenabrieb zu den Garnelen geben. Alles mit Chilusalz würzen und das restliche Olivenöl hinzufügen. Die Garnelen im Gewürzöl wenden und nochmals kurz ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.