

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2018** ▪
Mottotag ‚Kürbis‘ mit Alfons Schuhbeck



Marika Loacker

Butternusskürbis-Püree und gedämpfter Rahm-Kürbis zu Zander mit Nuss-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander: Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 2 Zanderfilets mit Haut à 150 g Olivenöl und Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und scharf von der Hautseite anbraten. Dabei immer wieder mit heißem Fett übergießen.
 1 EL Butter Anschließend umdrehen und von der Hitze nehmen.
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nussvinaigrette: Haselnüsse fein hacken und in Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Fond zusammen mit Zwiebeln in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Balsamico einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Nussöl mit einem Schneebesen unterrühren.
 20 g Haselnusskerne
 1 Schalotte
 3 Zweige Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 20 ml Gemüsefond
 1 TL flüssiger Honig
 4 EL Nussöl
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kürbispüree: Kürbis schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden.
 200 g Butternusskürbis Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und Kürbis mit Ingwer darin leicht andünsten. Mit Gemüsefond aufgießen und Kürbis weich dünsten.
 2 cm Ingwer Flüssigkeit abseihen, Olivenöl und Butter zum Kürbis geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Muskatnuss, Kardamom, Salz und Pfeffer würzen.
 150 ml Gemüsefond
 2 EL Butter
 35 ml Olivenöl
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL gemahlener Kardamom
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kürbisgemüse: Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen.
200 g Hokkaido-Kürbis Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Öl und Butter in Pfanne
1 kleine Zwiebel erhitzen und Zwiebel, Chili und Knoblauch anschwitzen. Kürbis dazu
1 Knoblauchzehe geben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und mit
1 kleine rote Chili wenig Wasser aufgießen. Kürbis weich dämpfen. Sahne dazu geben und
½ Bund Thymian noch einmal kurz aufkochen lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln
2 EL flüssige Sahne und Blätter vom Stiel zupfen. Kürbis damit verfeinern.
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marco Kugler

Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi: Den Kürbis zerteilen, entkernen und schälen. Grob würfeln und in Gemüsefond ca. 15 Minuten lang weich kochen. Gut abtropfen und mit dem Stabmixer pürieren. Püree in eine Schüssel geben und kurz auskühlen lassen. Ei, Gries und Mehl dazu geben und kräftig mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Zu einem Teig verkneten und eine ca. daumendicke Rolle formen. Gnocchi abstechen.

1 kleiner Butternuss-Kürbis
50ml Steirisches Kürbiskernöl
10 Kürbiskerne
500 ml Gemüsefond
1 Ei
1 EL Maisgries
150 g Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In siedendem Salzwasser garen, bis Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die Salbeibutter: Salbei abrausen und trockenwedeln. Butter in einem Topf schmelzen und aufschäumen. Salbeiblätter dazu geben und kurz in der Butter schwenken. Von der Hitze nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

200 g Butter
10 Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Walnüsse: Walnüsse grob hacken. Zucker in Pfanne karamellisieren und Walnüsse durchs Karamell schwenken.

50 g Walnusshälften
50 g Zucker

Für die Garnitur: Parmesan reiben und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

50 g Parmesan, zum Reiben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uta Spankowsky

Rehmedaillon mit Kürbiskern-Minz-Pesto und Kürbis-Kartoffel-Stampf

Zutaten für zwei Personen

- Für das Reh:** Das Fleisch abwaschen und trockentupfen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Wacholderbeeren im Mörser mahlen. 2 Rehmedaillons aus dem Rücken à 180 g Olivenöl in Pfanne erhitzen. Rehmedaillons mit Wacholderbeere, Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit Kräutern in der Pfanne von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten.
- 180 g
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 TL Wacholderbeeren
 - 50 ml Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Kürbiskern-Minz-Pesto:** Kürbiskerne und gestiftete Mandeln in Pfanne ohne Fett rösten. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauchzehe abziehen. Petersilie und Minze abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Zitronenabrieb, Kräuter, Knoblauch, Kürbiskerne, Mandeln, Parmesan und die Hälfte des Olivenöls in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach und nach restliches Öl dazu gießen. mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 30 Kürbiskerne
 - 10 gestiftete Mandeln
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zitrone
 - 1 Bund glatte Petersilie
 - 1 Bund Minze
 - 30 g Parmesan
 - 150 ml Olivenöl
 - 1 Prise Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kürbis-Kartoffel-Stampf:** Kartoffeln und Kürbis waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln in gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen, dann Kürbis dazu geben und weiter weich kochen. Wasser abgießen und mit Kartoffelstampfer zerkleinern. Butter und Sahne erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Muskatnuss würzen. Mischung zum Stampf geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gewürze unter den Stampf heben und alles gut verrühren.
- 250 g Hokkaido-Kürbis
 - 250 g Kartoffeln (Linda)
 - 150 ml Sahne
 - 100 g Butter
 - 3 Zweige Thymian
 - 1 Muskatnuss, zum Reiben
 - 1 TL Kurkuma
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stephan Müller

Kürbis-Risotto mit Baby-Boo-Crunch & Salat mit Kürbiskern-Croûtons und Passionsfrucht-Dressing

Zutaten für zwei Personen

- Für das Risotto:** Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Kürbis waschen, entkernen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Reis dazu geben und andünsten, bis Zwiebeln glasig sind. Mit Weißwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Nach und nach Gemüsefond dazu gießen, Reis sollte immer bedeckt sein. Nach zehn Minuten den geschnittenen Kürbis dazugeben und Reis weiter kochen, bis Reis bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan in den Reis reiben und Butter dazu geben.
- 125 g Risotto
 - 200 g Hokkaido-Kürbis
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 100 ml Weißwein
 - 750 ml Gemüsefond
 - 1 EL Butter
 - 30 g Parmesan
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kürbis-Crunch:** Kürbis aushöhlen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mehl, Salz und eine Prise Pfeffer vermengen. Ei aufschlagen und auf einen flachen Teller geben. Pankomehl auf einen flachen Teller geben. Kürbisscheibchen in der Mehl-Mischung wälzen. Anschließend durchs Ei ziehen und in Panko panieren. Fett in der Fritteuse erhitzen und Kürbis kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz verfeinern.
- 1 Baby Boo Kürbis
 - 1 Ei
 - 100 g Mehl
 - 100 g Panko
 - 1 Liter neutrales Öl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Rucola, Babyspinat und Radicchio waschen, trockenschleudern und putzen. Fruchtfleisch der Passionsfrucht auslösen. Limette auspressen. Passionsfrucht mit Limettensaft, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl vermengen. Radicchioblätter im Ganzen als Salatschale auf den Teller legen. Rucola und Babyspinat hinein geben. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben.
- 1 Bund Rucola
 - 200 g Babyspinat
 - 1 kleiner Radicchio
 - 1 Passionsfrucht
 - 1 Limette
 - 1 EL weißer Balsamico
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 TL brauner Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Croûtons:** Ciabatta in Würfel schneiden und in heißem Olivenöl goldgelb anbraten. Kürbiskerne dazu geben und mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren über den Salat streuen.
- 1 Ciabattabrot
 - 100 g Kürbiskerne
 - 3 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Oberes Drittel des Kürbis abschneiden, Kürbis aushöhlen. Bei 150 Grad für ca. 10 Minuten in den Ofen stellen, damit Kürbis warm wird. Risotto im Kürbis anrichten. Mit Kernöl garnieren und servieren.
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
 - 1 EL steirisches Kürbiskernöl