



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 24. April 2009 |

### **„Kalbsfilet mit weißem Stangenspargel und Sauce Hollandaise“ von Alfons Schuhbeck**

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Kalbsfiletmedaillons
10 Stangen	Spargel, weiß
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
2	Zitronen, unbehandelt
1	Schalotte
2	Eier
80 ml	Gemüsefond
180 g	Butter
3 EL	Weißwein, trocken
0,5 TL	Weißweinessig
1 EL	Olivenöl
2 Zweige	Kerbel
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Chili, mild, gemahlen
3	Pfefferkörner, schwarz
1 EL	Zucker
	Salz
	Chilisalz, mild

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. Anschließend direkt auf ein Ofenrost geben und im Backofen 20 Minuten rosa durchziehen lassen.

Die Knoblauchzehe halbieren. Ein wenig Ingwer reiben und zwei Scheiben fein schneiden. Von einer Zitrone eine Zeste reiben. 40 Gramm Butter bei milder Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen, den Knoblauch, den Ingwer, den Rosmarinzweig und die Zitronenschale hineinlegen, mit dem Chilisalz würzen und die Steaks kurz vor dem Anrichten noch darin wenden.

Die Schalotte abziehen, die Hälfte klein würfeln und mit dem Weißwein, dem Weißweinessig, den Pfefferkörnern und dem Fond in einem Topf bis auf vier Esslöffel reduzieren und anschließend durch ein Sieb gießen.

Die restliche Zitrone halbieren und auspressen. Die Eier trennen und die Eigelb mit der reduzierten Flüssigkeit auf einem Wasserbad zu einem feinporigen Schaum aufschlagen. Die Temperatur sollte dabei 80 Grad erreichen, aber nicht überschreiten. 100 Gramm Butter nach und nach in die Eierschaummasse rühren. Die restliche Butter in einer Pfanne anbräunen und die Hollandaise mit Salz, dem Chili, einem Spritzer Zitronensaft und der gebräunten Butter abschmecken.

Die Spargelstangen schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf zwei Liter Wasser zum Kochen bringen und zwei Esslöffel Salz und den Zucker hinzufügen. Die Spargelstangen darin je nach Dicke zehn Minuten kochen.

Die Spargelstangen auf Tellern anrichten, die Steaks anlegen, die Hollandaise darüber ziehen und mit den Kerbelblättchen garniert servieren.



### **„Erdbeer-Tiramisu“ von Alfons Schuhbeck**

#### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Erdbeeren
1	Ei
1 EL	Puderzucker
125 g	Mascarpone
100 g	Sahne
1 EL	Orangenlikör
120 ml	Rhabarbersaft, gesüßt
80 g	Löffelbiskuit
	Kakao, zum Bestäuben
	Minze, zum Garnieren

#### **Zubereitung**

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend vom Herd nehmen und die Mascarpone hinein rühren.

Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Nun mit dem Orangenlikör abschmecken.

Die Erdbeeren entkelchen und klein schneiden.

Die Biskuits zerbröseln. Zwei Dessertgläser mit etwas Creme füllen, einige Biskuits darauf verteilen, mit dem Rhabarbersaft tränken, die Erdbeeren darauf geben und erneut mit Creme bedecken. Gegebenenfalls noch eine Schicht auflegen.

Das Tiramisu unmittelbar vor dem Servieren mit Kakao bestäuben, mit den Minzezweigen garnieren und servieren.