

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Oktober 2020 ▪
Warenkorb mit Alfons Schuhbeck

3 Pflichtzutaten:

Pfifferlinge
Bacon (in Scheiben)
Hokkaido

Zusätzlicher Warenkorb:

Grüne Bohnen (Keniabohnen)
Altbackenes Brötchen
Schweinefilet
Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Majoran
Crème double

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse-, Fleisch- und Fischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer
Backpulver	Paniermehl	Butterschmalz
Eiswasser		



Gabriele Blum

Pochiertes Schweinefilet im Specksud mit gebratenen Pfifferlingen, Gemüsejulienne, Kürbis-Kartoffel-Stroh und Speckchip

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
500 ml Kalbsfond
5 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinefilet, waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und auf das Fleisch legen. Schweinefilet zusammen mit Thymian in Klarsichtfolie fest einrollen. Fond zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren, sodass der Fond nur noch siedet. Das Filet im heißen, siedenden Fond ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch anschließend aus dem Fond nehmen, warmhalten und ruhen lassen. Vor dem Servieren die Folie entfernen und das Fleisch in Tranchen schneiden.

Für den Specksud:

6 Scheiben Bacon
2 cm Ingwer
200 ml Kalbsfond
5 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen. Kalbsfond mit Bacon, Thymian und Ingwer aufkochen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Durch ein feines Haarsieb in einen kleinen Topf gießen und warm halten.

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge
2 Zweige Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pilze in der heißen Pfanne mit Öl mit Petersilie kross braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Julienne:

½ kleiner Hokkaido-Kürbis
3 grüne Bohnen

Kürbis putzen und in dünne Julienne hobeln. Bohnen putzen und schräg in 1 cm große Stücke schneiden. Gemüsejulienne in demselben Kalbsfond ca. 1 Minute blanchieren, in dem auch das Schweinefilet pochiert wurde.

Für das Kürbis-Kartoffel-Stroh:

½ kleiner Hokkaido-Kürbis
1 vorwiegend festkochende Kartoffel
Rapsöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen und in dünne Julienne hobeln. Kartoffel schälen und ebenfalls dünne Julienne herstellen. Öl in einem Topf erhitzen und Kürbis- und Kartoffeljulienne darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Speckchip:

5 Scheiben Bacon

Pfanne erhitzen, Baconscheiben in die Pfanne legen, mit Backpapier bedecken, mit einem Topf beschweren und kross braten. Anschließend die Speckscheiben auf Küchenpapier entfetten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Franz-Josef Goertz

Kürbissuppe & Schweinefilet im Baconmantel mit Pfifferling-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

600 g Hokkaido-Kürbis
1 Orange
500 ml Sahne
1 Zweig glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Kürbis würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und Kürbis mit Sahne fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe mit Orangenabrieb und Petersilie garnieren.

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet
7 Scheiben Bacon
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Baconscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und das Filet darin einrollen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Fleisch anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60-62 Grad fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Pfifferling-Sauce:

250 g Pfifferlinge
2 Schalotten
300 ml Kalbsfond
200 ml Sahne
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Fleisch-Pfanne in etwas Öl anschwitzen, dann Pfifferlinge hinzugeben und mitbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Pieczyk

Schweinemedallions im Speckmantel mit Pfifferling-Rahmsauce, Bohnensalat und Hokkaido-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

500 g Schweinefilet
6 Scheiben Bacon
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Baconscheiben auslegen und die Medallions darin einwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 12-13 Minuten fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

500 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
200 ml Sahne
Butter, zum Braten
150 ml Gemüsefond
1 EL Stärke
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Pfifferlinge putzen. Butter in der Fleisch-Pfanne auslassen und Zwiebel und Pfifferlinge darin anschwitzen. Mit Stärke bestäuben und anschließend mit Gemüsefond aufgießen. Kurz köcheln lassen, dann die Sahne einrühren und erneut köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls zu den Pilzen geben. Sauce ggf. mit Stärke binden und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Bohnensalat:

500 g Keniabohnen
1 rote Zwiebel
3 EL Weißweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Honig
6 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Wasser bissfest garen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Danach gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essig, Senf, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Zwiebelwürfel unterrühren und das Dressing gründlich mit den Bohnen vermengen.

Für den Hokkaido-Stampf:

1 Hokkaido-Kürbis
1 Zitrone
4 EL Butter
100 ml Sahne
1 Zweig glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido putzen, in nicht allzu große Stücke schneiden und dabei die Schale entfernen. Kürbis in Salzwasser weich kochen. Anschließend Wasser abgießen, Butter und Sahne zum Kürbis geben und stampfen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Stampf mit Muskat, Petersilie, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Ciabatta mit Bacon

Zutaten für zwei Personen

Für das Ciabatta und den Bacon:

80 g Bacon

1 Ciabatta

Neutrales Öl, zum Braten

Olivensöl, zum Beträufeln

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne bei milder Hitze von beiden Seiten goldbraun rösten, dann herausnehmen. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in Streifen schneiden und in der Brot-Pfanne bei milder Hitze einige Minuten anbraten. Dabei nach Bedarf einige Tropfen Öl hinzufügen. Bacon aus der Pfanne nehmen und die Pfanne für die Pilze aufgestellt lassen.

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine, feste Pfifferlinge

1 kleine rote Zwiebel

½ Bund Schnittlauch

Olivensöl, zum Beträufeln

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem verbliebenen Fett des Bacons anschwitzen. Pfifferlinge ganz kurz waschen, abtropfen lassen und putzen. Gegebenenfalls etwas zerkleinern. Pilze zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, durchschwenken und goldgelb braten. Bacon hinzugeben und schwenken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ca. 1 Esslöffel Schnittlauch zu den Pilzen geben und verrühren. Pilze vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich auf das Ciabatta geben. Mit Olivenöl beträufeln.



**PROFI
TIPP**

Pfifferlinge haben den perfekten Garpunkt erreicht, sobald sie zu glänzen beginnen. Wenn Pfifferlinge beim Braten ihre Flüssigkeit verlieren, ist es ein Zeichen dafür, dass sie zu lange gegart wurden. Salzen sollten Sie die Pilze erst ganz zum Schluss, damit sie vorher kein Wasser ziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.