

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2020** ▪
“Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Alfons Schuhbeck



Cornelia Poletto

Kalbsklößchen mit Spargel in Zitronensauce und Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsklößchen:

- 250 g Kalbshackfleisch
- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 3 Sardellenfilets
- 3 TL kleine Kapern
- 2 Eier
- 80 ml Milch
- 20 g Parmesan
- 2 TL Senf
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 2 Stiele Majoran
- 1 Muskatnuss
- 2 TL Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit der Milch beträufeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der heißen Butter andünsten. Petersilie und Majoran abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen, fein schneiden und zur Zwiebelmischung geben. Etwas abkühlen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Sardellen fein hacken und Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Toast leicht ausdrücken und mit Hackfleisch, der Zwiebelmischung, Zitronenschale, Senf, Kapern, Sardellen, 4 EL geriebenem Parmesan und 4 Eigelben verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Masse zu Klößchen formen.



**PROFI
TIPP**

Um alle Klößchen gleichgroß zu formen, benutzen Sie am besten einen Eisportionierer!

Für die Zitronensauce:

- 1 Zitrone
- 2 Eier
- 400 ml Kalbsfond
- 2 Zweige Majoran
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Majoran abrausen und trockenwedeln. Kalbsfond in einem Topf aufkochen lassen und Majoran hinzugeben, dann die Kalbsklößchen darin bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Danach herausnehmen und warmstellen.

400 ml von dem Kochsud abnehmen und durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kochsud mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sauce dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt sie. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln abbürsten, der Länge nach halbieren und in kochendem Salzwasser garen. Danach abgießen und ausdämpfen lassen.
8 kleine neue Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Für den Spargel: Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Schräg in Stücke schneiden und in kochendem gesalzenem Wasser 3-5 Minuten bissfest garen. Abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2 Stangen grüner Spargel
2 Stangen weißer Spargel
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden und in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und beide Spargelsorten darin garen. Außerdem die bereits gegarten Kartoffeln dazugeben und auf der Schnittseite mitbraten. Alles salzen und pfeffern.

Für die Garnitur: Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.
1 Zitrone
1 TL Kapern
2 Halme Schnittlauch
Gericht mit Zitronenabrieb, Schnittlauch und Kapern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2020** ▪
“Saucenkönig(in)“ mit Alfons Schuhbeck



Cornelia Poletto

Lackierte Lammkoteletts mit Erbsen-Minz-Casserole und Zitronen-Zabaione

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

1 pariertes Lammkarree
 1 Knoblauchzehe
 2 EL kalte Butter
 4 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Thymian
 4 Zweige Estragon
 4 Zweige glatte Petersilie
 400 ml Lammfond
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.
 Rosmarin, Estragon, Petersilie und Thymian abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Lammkarrees komplett vom Fett befreien, abrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Lamm von allen Seiten darin anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch als Aromaten dazugeben. Anschließend das Lamm mit allen Kräutern und Knoblauch bedecken und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Butter in Würfel schneiden. Lammfond in die Pfanne vom Lamm geben, um die Hälfte einkochen lassen und mit kalten Butterwürfeln aufmontieren. Lammkarrees aus dem Ofen nehmen, mit Sauce „lackieren“ und mit Kräutern bestreuen.

Für das Gemüse:

100 g frische Erbsen
 100 g Zuckerschoten
 100 g Frühlingslauch
 1 Tomate
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Minze
 2 Zweige Petersilie
 50 g Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Frühlingslauch und Zuckerschoten putzen, von Enden befreien und klein schneiden. Zuckerschoten und Erbsen in Salzwasser al dente blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Tomate waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Wokpfanne erhitzen, die Schalotten und Knoblauchwürfel kurz darin anschwitzen. Frühlingslauch zugeben und mit anbraten. Zuckerschoten, Tomatenstreifen und Erbsen hinzugeben und alles erhitzen. Minze und Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Gemüse mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie und Minze abschmecken.

Für die Zitronen-Zabaione:

1 Schalotte
 2 Zitronen
 4 Eier (Eigelbe)
 100 g Butter
 100 ml Weißwein
 1 EL weißen Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 4 weiße Pfefferkörner

Pfeffer im Mörser zerstoßen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Weißwein mit Essig, Pfeffer und der Schalotte in einem Topf aufkochen lassen. Alles um die Hälfte reduzieren lassen und durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen und köcheln lassen, bis sie „klar“ ist. Butter durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.
 Zitronen waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier trennen und Eigelbe in die Reduktion rühren. Die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigen schlagen einrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft- und abrieb abschmecken und sofort servieren.



**PROFI
TIPP**

Bei einer Zabaione ist es wichtig, dass Luft reingeschlagen wird, um „Leichtigkeit“ reinzubringen. Wenn die Zabaione zu dicklich wird, etwas Mineralwasser dazugeben.

Gemüse auf Tellern anrichten, die Lammkarrees aufschneiden und auf das Gemüse setzen und die Zitronen-Zabaione dazu anrichten und servieren.

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



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.



**PROFI
TIPP**

Mehlig kochende Kartoffeln lassen sich am besten zu Gnocchi verarbeiten.

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

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 Gemüsefond

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.

½ Zweig Salbei
½ Zweig Thymian
½ Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
¼ TL Pfefferkörner
Fleur de Sel, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2020** ▪

“Warenkorb: Tiger Prawns, Weißer Spargel, Pankomehl“ mit Alfons Schubbeck



Cornelia Poletto

Gamberetti croccante mit Spargel und gegrillter Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für die Gamberetti:

6 Tiger Prawns, mit Schale
1 Ei
1 TL Wasabipaste
4 EL Pankomehl
Neurales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Die Garnelen auslösen, die Schwanzstücke dran lassen, waschen, trockentupfen und leicht salzen. Ei mit Wasabi vermischen. Tiger Prawns in Ei wenden und in Pankomehl panieren. In heißem Öl in einer Fritteuse ausbacken. Am Ende salzen.

Für das Gemüse:

6 Stangen weißer Spargel
2 Shiitakepilze
1 Knoblauchzehe
1 Yuzu Zitrone
1 Stück Ingwer
2 EL Sojasauce
100 ml Olivenöl
4 Zweige Koriander
1 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Spargel schälen, Enden abschneiden und ganz langsam in einer Pfanne mit ein bisschen Butter garen lassen.

Shiitake putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Knoblauch, Shiitake, Yuzu-Zitronensaft, Sojasauce, Ingwer, Koriander und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz würzen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Zitrone
1 Limette
1 Ei
1 TL Wasabipaste
1 EL Senf
200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen und trockentupfen. Ei, Wasabi, Senf, Zitronensäure und Salz in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab mixen und langsam das Öl eingießen. Mit Limettenabrieb und Salz abschmecken.

Für die Avocado:

1 Avocado
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Avocado aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und salzen. In einer Grillpfanne in Öl von beiden Seiten grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.