

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2021** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Große Namen" mit Alfons Schuhbeck**



Kathrin Deininger

**Caesar Salad: Gebratener Romanasalat mit Hähnchenbrust, pochierem Wachtelei, frittierten Kapern, Speck-Chip und Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Salat:**

2 Romanasalatherzen  
1 Zitrone, Saft  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die äußeren Salatblätter entfernen. Romanasalat vierteln und gut waschen. Mit Zitronensaft übergießen. Salat in einer Grillpfanne in Olivenöl von beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten. Salzen und Pfeffern. Der Romanasalat sollte lauwarm serviert werden.

**Für das Dressing:**

1 Knoblauchzehe  
3-4 Sardellenfilets in Öl  
1 Ei  
1 TL Dijonsenf  
1 TL weißer Balsamico  
½ Zitrone, 1 TL Saft  
1 EL Worcestersauce  
50 g Parmesan  
1 EL Naturjoghurt 3,5% Fett  
100 ml Rapsöl  
Chilusalz, aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei 4-5 Minuten kochen, anschließend kalt abschrecken und pellen, danach im Kühlschrank kalt werden lassen. Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und mit Meersalz zu einer Art Paste verarbeiten. Das abgekühlte Ei, Knoblauch, Senf, Sardellenfilets, Zitronensaft und Balsamico in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Nun langsam, in einem dünnen Strahl das Pflanzenöl hinzugeben, sodass eine Emulsion entsteht. Parmesan fein reiben und hinzufügen. Nochmals durch mixen. Caesar Salad Dressing mit Joghurt verfeinern. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestersauce abschmecken. Dressing in eine Quetschflasche abfüllen.

Den gebratenen Salat auf einem Teller anrichten. Das Dressing darüber verteilen.

**Für die Hähnchenbrust:**

2 Hähnchenbrüste  
1 TL Dijon Senf  
1 Zweig Thymian  
2 EL Olivenöl  
1 TL getrockneter Thymian  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Currypulver  
Chilusalz, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus dem Olivenöl, getrocknetem Thymian, Paprika, Curry, Senf, Salz, Pfeffer und Chilusalz eine Marinade anrühren. Hähnchen damit bepinseln und für ca. 20 Minuten marinieren. Hähnchenbrüste in Olivenöl von jeder Seite für ca. 5 Minuten mit einem Thymian Zweig in der Pfanne braten. Fleisch kurz ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden und neben dem Salat anrichten.

**Für den Speckchip:**

2 Scheiben Parmaschinken

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Parmaschinken zwischen Backpapier legen, mit einer feuerfesten Form beschweren und für ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und Speckchip zwischen den Salat stecken.

**Für die Croutons:** Ciabatta in gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Grillpfanne Butter und Olivenöl mit dem Rosmarin und den Knoblauchzehen erhitzen. Die Croutons goldgelb rösten und salzen. Croutons auf dem Teller verteilen.

- 2 Scheiben Ciabatta
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle

**Für das Wachtelei:** Wachteleier in siedendem Wasser für 1-2 Minuten pochieren. Jeweils ein Ei auf dem Salat anrichten und salzen.

- 2 Wachteleier
- Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Kapern für 2-3 Minuten in heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und etwas Zitronenabrieb darüber geben. Auf dem Salat verteilen. Parmesan zuletzt fein über den Salat reiben.

- 1 Stück Parmesan
- 1 EL Kapern
- 1 Zitrone
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Hasselbusch

## Seezunge Lady Hamilton: Röllchen von Seezunge und Lachs in venezianischer Sauce mit Blattspinat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Seezunge:

- 1 Seezungenfilet à ca. 400 g, ohne Haut
- 1 Lachsfilet à ca. 200 g, ohne Haut
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, Saft
- 50 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachs- und Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. Lachs in mehrere, ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwei bis drei Lachsscheiben auf ein Seezungenfilet legen, einrollen und mit Küchengarn zubinden. Seezungenröllchen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in der Pfanne mit Knoblauch, Butter und etwas Olivenöl sanft braten und garen.



*Leider ist **Lachs** momentan nicht bedenkenlos zu genießen, da er stark überfischt ist und weiterhin zu intensiv konsumiert wird. Sollten Sie dennoch nicht auf Lachs verzichten wollen, sollten Sie laut Verbraucherzentrale Hamburg auf MSC-zertifizierten Buckel- oder Ketalachs, aus folgenden Fanggebieten zurückgreifen: FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik. Auch beim Kauf der **Seezunge** unbedingt auf das MSC-Siegel und auf Wildfang achten.*

### Für den Spinat:

- 200 g junger Spinat
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch in möglichst dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen in Olivenöl anbraten. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Topf vom Herd nehmen, Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für die venezianische Sauce:

- 125 g Butter
- 2 Eier, Eigelb
- 1 TL Weißweinessig
- 1 EL lauwarmes Wasser
- 3 Zweige Estragon
- 3 Zweige glatte Petersilie
- ½ Zitrone, 1 EL Saft
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Alle Zutaten - bis auf die Butter – mixen und dann im Simmertopf schaumig rühren. Butter separat im Topf langsam schmelzen. Bei gleichbleibender Temperatur langsam die flüssige Butter zugeben und mit dem Mixer verrühren – so lange bis eine sämige Sauce entstanden ist. Kleingeschnittenen Estragon und Petersilie hinzugeben, abschmecken und alles auf dem Teller anrichten.

**Für die Garnitur:** Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen. Mit dem Spiralschneider  
2 Kartoffeln Kartoffeln in feine Streifen schneiden und 2-3 Minuten im heißen Öl  
200 ml Sonnenblumenöl ausbacken. Sardellen und die Oliven klein schneiden, Petersilie  
2 Sardellenfilets, in Lake feinhacken und zusammen mit Zitronensaft und Öl als Würztopping auf  
½ Bund glatte Petersilie den Fisch geben.  
5-7 schwarze Oliven  
1 EL Zitronensaft  
5 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hiermaier

## Bismarckhering-Salat mit Kartoffelrösti, gepickelter Bete und Gurken-Mousse

Zutaten für zwei Personen

### Für den Bismarckhering-Salat:

2 Bismarckheringsfilets  
 ¼ Apfel  
 ¼ Salatgurke  
 ½ Birne  
 ½ vorgegarte rote Bete  
 3 Cornichons  
 50 g rote Zwiebeln  
 1 EL frischer Dill  
 1 EL Crème fraîche  
 1 EL Schmand  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bismarckhering, rote Bete, Apfel, Salatgurke, Cornichons, Birne und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Crème fraîche und Schmand hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dillspitzen kleinhacken und hinzugeben.



Sie können atlantischen **Hering** mit dem MSC-Siegel aus dem Fanggebiet FAO 27 Nordostatlantik bedenkenlos kaufen.

### Für die Gurke:

2 Salatgurken  
 50 ml Sahne  
 1 Zitrone  
 1 Bund Dill  
 1 Msp. Xanthan  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken waschen, schälen, Kerne entfernen und kleinschneiden. Mit dem Dill sowie dem Salz und Pfeffer fein pürieren. Sahne und Xanthan hinzugeben. Durch ein feines Sieb passieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Kartoffelrösti:

2 festkochende Kartoffeln  
 1 Ei  
 1 EL Butterschmalz  
 2 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in feine Streifen hobeln. Mit Ei und den Gewürzen vermengen. In einer heißen Pfanne in Butterschmalz ausbacken und mit Butter abrunden.

### Für die Bete:

1 rote Bete  
 175 ml Himbeeressig  
 50 g Zucker  
 5 g Salz

Rote Bete schälen und in 1mm feine Scheiben hobeln. Jeweils 5-8 Scheiben übereinanderlegen und mit einem passenden Kreisausstecher in Form bringen. Essig, 100 ml Wasser, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Danach den Topf vom Herd ziehen und die Bete Scheiben in den Topf geben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Zum Anrichten jeden Bete-Kreis mit dem Messer bis zur Hälfte einschneiden und um den Finger zu einem Trichter rollen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2021 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



### Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

**Für den Zitronen-Schmand:**

70 g Schmand  
½ Zitrone, Abrieb  
½ TL Dijon-Senf  
2 EL Milch  
2 Prisen mildes Chilisalz  
1 Prise Zucker

Den Schmand mit Zitronenabrieb, Milch und dem Dijon-Senf glattrühren. Dip mit Chilisalz und Zucker würzen und in eine Spritzflasche füllen.

**Für das Carpaccio:**

200 g Rinderfilet  
1 EL Zitronensaft  
Öl, für die Folie  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit einem scharfen Messer erst in etwa 1 cm dicke Scheiben, dann in etwa 1 ½ cm große Quadrate schneiden. Filetscheiben mit ausreichend Abstand zueinander zwischen zwei Lagen geölte Frischhaltefolie legen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers oder dem Plattiereisen gleichmäßig dünn klopfen.

Zitronensaft und das Olivenöl verrühren und vier flache Teller mit etwas Öl-Zitronensaft-Mischung bestreichen. Salz und Pfeffer darüberstreuen bzw. -mahlen. Die dünnen Filetscheiben leicht überlappend auf den Tellern anrichten, mit der restlichen Öl-Zitronensaft-Mischung bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

2 gekochte Wachteleier  
2 Cherrytomaten  
2 Sardellenfilets  
½ Avocado  
4 Kapernäpfel  
Einige schwarze Oliven, entsteint  
Einige grüne Oliven, entsteint

Wachteleier in kochendem Wasser etwa 2,5 Minuten garen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Avocado schälen und in Stücke schneiden. Cherrytomaten halbieren.

Zitronen-Schmand gitterförmig so über das Carpaccio spritzen, dass rautenförmige Felder auf dem Carpaccio entstehen. Auf die einzelnen Rautenfelder die Kapernäpfel, die Oliven, Tomaten, Sardellenfilets, Avocado und die halbierten Wachteleier verteilen.