



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 29. Februar 2008 |

Hendlgeschnetzeltes in Senfsauce mit Brokkoli von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

500 g	Hähnchenbrust, küchenfertig
350 g	Brokkoli
1	Orange, unbehandelt
3 EL	Gemüsebrühe, gekörnt
100 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
2 EL	Senf, scharf
2 EL	Senf, süß
1 EL	Butter, kalt
2 TL	Butter
2 TL	Butter, braun
1	Muskatnuss
1 EL	Öl
	Chilisalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen, in Salzwasser bissfest kochen und anschließend in kaltem Wasser blanchieren.

Den Brokkoli in einem Sieb abtropfen lassen und zusammen mit der gekörnten Gemüsebrühe in einen Topf geben. Das Ganze zusammen mit zwei Teelöffeln Butter und der braunen Butter erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Die Schale von einer halben Orange abreiben. Die flüssige Gemüsebrühe zusammen mit der Sahne aufkochen lassen. Beide Senfsorten hineinrühren. Einen Esslöffel kalte Butter einrühren. Mit Chilisalz, einer Messerspitze Orangenabrieb und Muskat abschmecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrust schnetzeln und im heißen Öl drei Minuten anbraten, mit Chilisalz würzen und in die Sauce geben. Nicht mehr kochen lassen.

Das Geschnetzelte auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Brokkoliröschen darauf verteilen.



Gewürzkaffee Tiramisu von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

2	Eier
60 g	Puderzucker
250 g	Mascarpone
2 EL	Amaretto
100 g	Sahne
300 ml	Kaffee, stark, lauwarm
2 TL	arabisches Kaffeegewürz
200 g	Löffelbiskuit
2 EL	Gewürzkakaozucker
2 cl	Rum (optional)

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Hälfte des Puderzuckers über einem Wasserbad schaumig schlagen.

Die Mascarpone mit dem Amaretto verrühren. Die Sahne halbsteif schlagen.

Das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Puderzuckers zu einem festen Schnee schlagen. Beide Eimischungen locker unter die Sahne heben und das Ganze unter die Mascarponecreme ziehen.

Den Kaffee mit arabischem Kaffeegewürz würzen und je nach Geschmack mit etwas Rum verfeinern. Die Löffelbiskuits darin tränken und abwechselnd mit der Mascarponecreme in zwei Schüsseln schichten. Zum Anrichten mit Gewürzkakaopulver bestreuen.

© by fernsehmacher/Idee: Schuhbeck