



[Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 11. April 2008]

Kalbsschnitzel in Sherrysauce mit Karotten-Birnen-Gemüse von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, à 70 g
3 EL	Sherry, medium dry
70 ml	Geflügelbrühe
40 g	Butter, kalt
1	Zitrone, unbehandelt
1 Schote	Vanille
1 Zweig	Thymian
1 Prise	Kümmel, gemahlen
2	Karotten
100 ml	Gemüsebrühe
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Butter
1 Prise	Cayennepfeffer
1	Birne, rotbackig, reif, klein
1 EL	Puderzucker
	Öl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Stücken geölter Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Schnitzelklopfers dünn klopfen.

Einen Streifen von der Zitrone schälen und ein Viertel der restlichen Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und die Schote halbieren.

Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratsatz mit Sherry ablöschen. Die Geflügelbrühe dazugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Von der Hitze nehmen und 30 Gramm kalte Butter einrühren. Die Zitronenschale, die halbe Vanilleschote und den Thymian einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen.

Die Karotten schälen und schräg in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe halbieren. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Karotten bei milder Hitze darin anschwitzen. Die Gemüsebrühe, die zweite Hälfte der Vanilleschote und die Knoblauchzehe dazugeben und zugedeckt acht Minuten fertig garen. Zehn Gramm Butter zufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Knoblauch und die Vanilleschote entfernen.

Die Schnitzel wieder in die Sherry-Sauce legen, heiß werden lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer kleinen Prise Kümmel, etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die übrige kalte Butter dazugeben.

Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren, die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und unter die Karotten mischen.

Das Gemüse zusammen mit den Schnitzeln und der Sauce anrichten.



Armer Ritter mit karamellisierten Calvadosäpfeln von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

0,5	Rosinen-Hefezopf, vom Vortag
100 g	Pflaumenmus
150 g	Zucker
1 Prise	Zimt, gemahlen
1 Prise	Nelke, gemahlen
1 Prise	Kardamom, gemahlen
3	Eier
150 ml	Milch
1 Schote	Vanille
2	Äpfel
2 EL	Puderzucker
3 EL	Calvados
2 EL	Butter, kalt
1 Zweig	Minze
	Butterschmalz, zum Anbraten

Zubereitung

Die Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte des Marks auskratzen.

Vom Zopf acht fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und vier der Scheiben mit Pflaumenmus bestreichen. Mit den anderen vier Scheiben bedecken.

Zucker mit Zimt, Nelken und Kardamom vermischen und in einen tiefen Teller geben.

Die Eier mit Milch und dem Vanillemark verquirlen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Einen Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren lassen und die Apfelspalten darin anschwitzen. Mit Calvados ablöschen und einköcheln lassen. Die Butter hinzufügen und darin schmelzen lassen.

Die Zopfscheiben kurz in die Vanillemilch eintauchen und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei milder Hitze auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß im Gewürzzucker wälzen.

Etwas Minze zupfen. Je zwei arme Ritter auf einen Teller legen, die Calvadosäpfel daneben anrichten, mit der Minze garnieren und dem Puderzucker bestäuben.