

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Januar 2020** ▪
Hauptgang und Dessert mit Alfons Schubbeck



Christina Leser

Kabeljau mit Paprika-Zitronen-Salsa und Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets, à 200 g, ohne Haut
 Fleur de Sel
 3 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und mit etwas Fleur de sel und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fisch darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten.

Für die Salsa:

1 rote Paprikaschote, à 200 g
 1 grüne Pfefferschote
 1 weiße Zwiebel, à 50
 1 Salzzitrone, à 60 g
 3 EL Olivenöl
 2 EL Chardonnay-Essig
 2 Zweige glatte Petersilie
 Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika waschen, trockentupfen, Kerne und Scheidewände entfernen, vierteln und fein würfeln. Pfefferschote der Länge nach aufschneiden, Kerne und Scheidewände entfernen und in feine Würfel schneiden. Salzzitrone waschen, trockentupfen, fein würfeln, eventuell Kerne entfernen und je nachdem wie dick die Zitrone ist, die komplette oder meiste Schale entfernen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und von den Zweigen die Blätter abzupfen und fein schneiden. Zwiebeln, Paprika, Pfefferschote, Zitrone und Petersilie mit Essig, Fleur de sel, etwas Pfeffer und Öl mischen.

Für die Polenta:

80 g Polenta (Maisgrieß)
 300 ml Milch
 20 g Butter
 3 Zweige Dill
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Milch mit 300 ml Wasser und ½ TL Salz aufkochen. Polenta einrühren, Hitze reduzieren und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten quellen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln, sehr fein schneiden und mit Butter unter die Polenta rühren. Abgedeckt warmhalten. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Polenta damit würzen.



**PROFI
TIPP**

Dill und andere Kräuter nach dem Schneiden sofort verwenden, damit sie nicht trockenwerden und ihre Frische und Feuchtigkeit beibehalten.

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und das Gericht damit verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Leser

Apple Crumble mit Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Crumble:

250 g Äpfel (Boskop)
1 Zitrone
40 g gemahlene Haselnusskerne
20 g gehackte Haselnusskerne
40 g Butter
40 g Mehl
3 EL brauner Zucker
0.25 TL gemahlener Zimt

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Butter schmelzen. Mehl, gemahlene und gehackte Haselnüsse mit Zucker mischen. Flüssige Butter dazugeben, die Butter-Mehl-Mischung zu Streuseln verrühren und kaltstellen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Äpfel schälen, vierteln, von Kernen und Scheidewänden befreien und in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden. Apfelstücke mit braunem Zucker und Zimt mischen, dann mit etwas Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke in eine Auflaufform geben und mit den Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.

Für die Vanillesauce:

150 ml Milch
1 Ei (Eigelb)
5 g Speisestärke
1 EL Brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Vanilleschote

Ei trennen und Eigelb auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark- und schote mit Vanillezucker, Milch, Speisestärke, Eigelb und Zucker vermischen. Langsam aufkochen. Vanilleschote entfernen und die Sauce gut durchrühren.

Für die Garnitur:

20 Johannisbeeren
1 Zweig Minze
Puderzucker, zum Bestreuen

Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und das Dessert damit garnieren. Johannisbeeren waschen, trockentupfen und über das Dessert geben. Crumble mit Puderzucker bestreuen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Maria Schreiner

Gebackene Kutteln mit Karotten-Curry

Zutaten für zwei Personen

Für die Kutteln:

200 g vorgekochte Kutteln im Ganzen, à
12 x 1 cm
150 g Pankobrösel
2 Eier
100 ml Sahne
Rinderfett, zum Frittieren
6 EL Mehl

Die Sahne und Eier verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eier-Sahne-Mischung und Panko aufbauen. Kutteln schneiden und zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen, in Panko wenden und im heißen Rinderfett frittieren. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Für das Curry:

1 mittelgroße Karotte, à 30 g
20 g Staudensellerie
2 Tomaten, aus der Dose
20 g Lauch
1 Schalotte
150 ml Wermut
250 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl
1 EL scharfes Currypulver
weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Karotte und Sellerie schälen, würfeln und von Enden befreien. Lauch putzen, die Enden entfernen und in Ringe schneiden. Tomaten zusammen mit der Karotte, Sellerie und Lauch kurz in Öl andünsten. Mit Wermut ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und ca. 15 Minuten sanft einköcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Karotten-Curryfond in einen tiefen Teller geben und die frittierten Kutteln zu einem Tipi-Zelt-Türmchen auf dem Curry anrichten.

Für die Garnitur:

Radieschensprossen

Sprossen auf dem Curry platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maria Schreiner

Gelierte Feigen mit weißem Schoko-Orangenlikör-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen:

4 (dunkle) Feigen
1 Orange
1 Zitrone
1 cl Orangenlikör
3 Blätter Gelatine
40 g brauner Kristallzucker
1 Vanilleschote

Den Zucker in einem Topf leicht ankaramellisieren. Feigen in kleine Spalten schneiden, eine Spalte für die Garnitur beiseitelegen und den Rest kurz andünsten. Orange und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Feigen mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und Mark und Schote zu den Feigen geben. Gelatine in kaltem Wasser aufweichen lassen. Likör in einem Topf leicht erhitzen, die weiche gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und alles zu den Feigen geben. In Gläser füllen und kaltstellen.

Für den Schaum:

150 ml Sahne
60 weiße Kuvertüre
2 cl Orangenlikör

Sahne aufkochen, Kuvertüre darin auflösen und Likör dazugeben. Nochmals kurz aufkochen und noch warm mit dem Stabmixer aufschlagen. Schaum in einen Siphon geben und zwei Kapseln eindrehen. Gläser mit den Feigen aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem weißen Schoko-Orangenlikör-Schaum auffüllen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenmelisse

Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln. Das Dessert mit Melisse und einer Spalte Feige (von oben) garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Schmitz

Tagliatelle carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

200 g Hartweizengrieß

2 Eier

½ TL Salz

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

180 g Grieß mit Eiern, etwas Wasser und Salz vermengen und gut durchkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Teig auf einer mit restlichem Grieß bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, in Streifen schneiden und im Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wasser abgießen, ca. 250 ml Nudelwasser auffangen und für die Sauce aufbewahren.

Für die Sauce:

150 g Pancetta

6 Eier

100 g Parmesan

Olivenöl, zum Anbraten

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pancetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. 4 Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Parmesan reiben. Eigelbe, die zwei Eier, 80 g Parmesan und Pfeffer vermengen und in eine Schüssel geben. Bandnudeln in die Ei-Masse geben, sofort kräftig umrühren und Pancetta hinzugeben. Mit dem Nudelwasser von oben und restlichem Parmesan verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Schmitz

Apfel-Tiramisu

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

3 Äpfel (Elster)
4 Löffelbiskuits
100 g Mascarpone
100 g Speisequark
1 EL Milch
2 EL Apfelsaft
2 TL Calvados
1 Vanilleschote
2 EL Zucker
1 EL Zimt

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit 1 EL Zucker und etwas Zimt ca. 5 Minuten einkochen. Im Eisfach auskühlen lassen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Quark, Milch, 1 Msp. Vanillemark und restlichem Zucker cremig rühren. Große Gläser mit Löffelbiskuits auslegen, Apfelsaft mit Calvados vermischen und Biskuits damit beträufeln. Apfelkompott darauf schichten und zum Schluss die Creme darüber geben.

Für die Garnitur:

1 Löffelbiskuit
Kakaopulver
Zimt

Tiramisu mit Zimt und Kakao berieseln. 1 Löffelbiskuit kurz vorm Servieren über das Tiramisu bröseln.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.