

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 10. Januar 2020 ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



**Gratinierter Sellerie-Rostbraten mit Rahmspinat,
gebackenen Schwarzwurzeln und karamellisierten
Apfelspalten**

Zutaten für zwei Personen

Für den gratinierten Rostbraten:

15 g getrocknete Weißbrotbrösel vom
Bäcker oder 30 g frische
Toastbrotbrösel
1 Knollensellerie
60 g weiche Butter
1 TL Café de Paris-Gewürz
Mildes Chilisalzt, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad (Grillfunktion) vorheizen.

Butter schaumig rühren und Café de Paris-Gewürz unterrühren. Mit Chilisalzt würzen und Brösel unterrühren. Die Masse mithilfe von Backpapier zu einer Rolle von 2 bis 3 cm Durchmesser formen und ½ Stunde zum Durchkühlen in den Kühlschrank oder für 10 Minuten in den Tiefkühler legen.

Sellerie schälen, 2 große 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und diese 10-15 Minuten in Salzwasser fast weichkochen. Scheiben mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Scheiben auf beiden Seiten hell grillen. Scheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Die gekühlte Gratiniermasse aus dem Kühlfach nehmen, in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf die Selleriescheiben legen. Die gratinierten Sellerie-Scheiben auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 4 Minuten goldbraun backen.

Für den Rahmspinat:

400 g Babyspinat
½ Knoblauchzehe
100 g Sahne
3 EL Geflügelfond oder Gemüfefond
1 Vanilleschote
1 Muskatnuss
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Spinat waschen, trockenschleudern und grobe Stiele entfernen. Die Hälfte vom Spinat im Fond kurz erhitzen, Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Spinat und Sahne in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und dann wieder in die Pfanne gießen. Restliche Spinatblätter hinzufügen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und zum Spinat geben. 3 cm der Vanilleschote abtrennen und auch zum Spinat geben. Einige Minuten ziehen lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mit Salz, Chiliflocken und Muskat würzen.

Für die Schwarzwurzeln:

3 Schwarzwurzeln, à 60-70 g, ca. 20 cm
Länge und 1,5-2 cm Durchmesser
1 Zitrone
40 ml eiskalter Weißwein
50 g Mehl
12 g Speisestärke
1 TL neutrales Öl
Mehl, zum Wenden
Mildes Chilisalzt, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ein Glas mit lauwarmen Wasser füllen und Zitronensaft hinzufügen. Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich bürsten, schälen, in je 2 bis 4 Stücke schneiden und sofort in das Zitronenwasser legen. Dabei am besten mit Einweghandschuhen arbeiten. Schwarzwurzeln abgießen und in kochendem Salzwasser je nach Dicke 4 bis 5 Minuten leicht bissfest garen. Dünnere Stücke der Wurzelspitze 2 Minuten später dazugeben. Schwarzwurzeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Für die Panade Mehl und Speisestärke mischen und mit 60 ml eiskaltem Wasser, Weißwein und Öl verrühren. Mit Chilisalzt würzen.

Öl in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 180 Grad erhitzen. Schwarzwurzelstücke in Mehl wenden, durch den Backteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im heißen Fett 2 bis 3 Minuten knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalز bestreuen.



PROFI TIPP

Für den perfekten Garpunkt Schwarzwurzeln schälen, in Wasser einlegen und wenn sie gegart sind, in eiskaltem Wasser abschrecken.

Für die Apfel-Spalten:

½ rotbackiger Apfel
1 TL Butter
1 TL Puderzucker

Apfel waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Spalten schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Apfelspalten von beiden Seiten darin andünsten und Butter hineinschmelzen lassen.

Rahmspinat mittig auf einem warmen Teller verteilen. Sellerierostbraten daraufsetzen und Apfelspalten und gebackene Schwarzwurzelstücke anlegen. Das Gericht servieren.

Zusatzzutaten von Maria:
2 cl Calvados, 2 EL Pinienkerne

Mit dem Calvados hat Maria die Äpfel zusätzlich karamellisiert. Die Pinienkerne hat Maria angeröstet und zum Spinat gegeben.

Zusatzzutaten von Daniel:
Parmesan, Petersilie, Mandelblätter

Daniel hat sowohl geriebenen Parmesan als auch gehackte Petersilie in die Gratiniermasse gegeben. Die Mandelblätter gab er zu den karamellisierten Äpfeln.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Januar 2020** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Kabeljau mit Peperoni-Grünkohl-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

- 2 Kabeljaufilets à 120 g, entgrätet und enthäutet
- Mehl, zum Mehlieren
- ½ TL neutrales Öl, zum Anbraten
- Olivenöl, zum Anbraten

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und leicht mehlieren. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fischfilets auf beiden Seiten ein paar Minuten anbraten.



**PROFI
TIPP**

Wenn man sich nicht ganz sicher ist, ob der Fisch wirklich frisch ist, packt man ihn am besten für ca. 10 Minuten in lauwarmes Salzwasser und wäscht ihn danach ab. Wenn er dann noch riecht, ist die Muskulatur so verletzt, dass es keinen Sinn macht, ihn weiter zu verarbeiten.

Für das Peperoni-Grünkohl-Gemüse:

- 250 g Grünkohl
- 1 rote Spitzpaprika (türkische Peperoni)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 75 ml Gemüsefond
- 2 kleine Lorbeerblätter
- Butter, zum Emulgieren
- 1 Muskatnuss
- Mildes Chilisalز
- Olivenöl, zum Beträufeln

Grünkohl von den Stielen zupfen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Spitzpaprika waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in 1 cm breite Stücke schneiden. Paprika mit dem Gemüsefond in eine Pfanne geben und etwas andünsten. Lorbeerblätter hinzugeben und das Ganze etwa 5 Minuten dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast aufgesogen ist, Öl und Grünkohl hinzugeben. Knoblauch abziehen, reiben und dazugeben. Ingwer mit der Schale reiben und auch dazu geben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. dazugeben. Etwas Butter zum Emulgieren in die Pfanne geben und alles mit Chilisalز würzen. Vor dem Anrichten Lorbeerblätter entfernen. Das Peperoni-Grünkohl-Gemüse auf warmen Tellern verteilen und die Fischfilets daraufsetzen.



**PROFI
TIPP**

Ingwer am besten mit Schale verarbeiten, da 50% der Vitamine direkt unter der Schale liegen.

Für die Garnitur:

- 1 Zitrone
- 1 Zweig Rosmarin
- Chilisalز, zum Garnieren
- 1 EL Olivenöl

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fischfilets mit Olivenöl, etwas Zitronensaft, Chilisalز und einem Rosmarinzweig beträufeln und garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.