

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28.März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck



Vanessa Sudler

Rehrücken mit Schwarzwurzelpüree und Preiselbeersauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à 200 g
 4 Knoblauchzehen
 5 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen. Rosmarin abbrausen und trocken wedeln.

Rehrücken waschen, trocken tupfen, falls noch vorhanden die Silberhaut entfernen, etwas pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, so dass eine schöne Kruste entsteht. Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Rehrücken anschließend in den Ofen geben. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur des Rehrückens überwachen. Wenn diese 54-55 Grad beträgt, ist das Fleisch rosa gebraten und kann aus dem Ofen geholt werden. Abschließend Rehrücken ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden.

Für das Schwarzwurzelpüree:

200 g Schwarzwurzeln
 150 ml Sahne
 200 ml Wildfond
 100 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzeln schälen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schwarzwurzel darin anbraten. Mit Sahne und 100 ml Wildfond ablöschen und weich kochen. Wenn die Schwarzwurzel weich ist, mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Püree durch einen Sieb geben, so wird das Püree noch cremiger und feiner. Etwas Butter untermischen und einen weiteren Schuss Wildfond noch dazugeben. Bis zum Anrichten auf niedriger Stufe weiter kochen lassen.

Für die Preiselbeersauce:

1 Schalotte
 150 ml Portwein
 200 ml Wildfond
 1 unbehandelte Orange
 300 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas
 80 ml Sahne
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Butter in der Pfanne glasig andünsten. Wildpreiselbeeren dazu geben und mit Portwein und Wildfond ablöschen und reduzieren lassen. Sahne dazu geben, das Ganze pürieren und die Sauce mit etwas Butter monieren. Orange halbieren und auspressen. Sauce mit Salz, Orangensaft und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen.

Schwarzwurzelpüree auf Teller anrichten. Rehrücken darauf geben und mit der Sauce garnieren. Ein kleines Schälchen mit zusätzlicher Sauce dazu stellen.



Vanessa Sudler

Orangen-Mascarpone-Creme mit Physalis

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarponecreme:

200 g Mascarpone
20 g Zucker
1 Schuss Orangenlikör
2 unbehandelte Orangen

Schale einer Orange abreiben, anschließend beide Orangen halbieren und auspressen. Mascarpone, 50 ml Orangensaft, Zucker und Orangenabrieb miteinander in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Mit Orangenlikör abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen.

Für die Physalis:

100 g Physalis
50 g Zucker
1 Zimtstange
2 Nelken
2 unbehandelte Orangen
40 g Butter
40 ml Wasser

Zucker in einer Pfanne auf höchster Stufe karamellisieren lassen, bis dieser goldbraun ist. Physalis halbieren und in das Karamell geben. Orangen halbieren und auspressen. In einem Behälter 60 ml Orangensaft mit ca. 40 ml Wasser, Nelken und Zimtstange mischen und in die Pfanne zu den Physalis geben.

Nun alles reduzieren lassen und etwas Butter dazu geben, sodass die Sauce schön dickflüssig wird. Bis zum Anrichten auf niedrigster Stufe weiterkochen lassen.

Deko:

essbare Blüten
1 unbehandelte Orange

Schale der Orange abreiben.

Orangen-Mascarponecreme mit den Physalis auf Tellern anrichten und mit etwas Orangenzesten und Blüten garniert servieren.



Enrico Albrecht

Entenbrust mit Glasnudelsalat und Soja-Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

500 g Entenbrust
1 unbehandelte Orange
60 g Butter
10 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Zunächst die Hautseite knusprig werden lassen und anschließend auf die Fleischseite wenden. Nach einigen Minuten die Temperatur verringern. Die Orange halbieren und auspressen. Den Saft zusammen mit der Butter zu der Ente geben. Kurz ziehen lassen und die Ente anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für den Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln
1 rote Paprika
50 g Gurke
30 g Karotte
2 unbehandelte Limetten
20 g frische Sojasprossen
10 g Honig
5 ml weiße Sojasauce
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glasnudeln in warmem Wasser einweichen und abtropfen lassen.

Gurke und Karotte schälen. Paprika halbieren und Kerngehäuse entfernen. Alles in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit den Glasnudeln und Sojasprossen in eine Schüssel geben und vermengen. Limetten halbieren und auspressen. Limettensaft zusammen mit Honig und Sojasauce zum Salat geben und alles gut marinieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die marinierten Champignons:

200 g weiße Champignons
1 unbehandelte Orange
10 g Butter
60 ml dunkle Sojasauce
20 g Honig

Champignons putzen und klein schneiden.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Champignons darin anbraten. Die Orange halbieren und auspressen. Champignons mit dem Saft und der Sojasauce ablöschen und mit dem Honig verfeinern. Alles einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Enrico Albrecht

Flambierte Ananas-Haselnuss-Crêpe

Zutaten für zwei Personen

Für den Crêpe: Mehl mit Eiern, Zucker, Honig und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Pfanne mit der Butter erhitzen und aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

150 g Mehl

2 Eier

1 Prise Zucker

250 ml Milch

20 g Honig

50 g Butter

Für das Ananas-Haselnuss-Gemisch: Ananas schälen, klein schneiden und zusammen mit den Haselnüssen und der Butter in einer Pfanne anbraten. Sternanis und Kardamom dazu geben. Mit Ananassaft ablöschen und köcheln lassen. Jeweils einen Crêpe mit in die Pfanne geben, Ananas-Rum dazugeben und das Ganze flambieren.

1 Ananas

50 g Haselnüsse

10 g Butter

1 Sternanis

3 Kardamomkapseln

50 ml Ananas-Rum

50 ml Ananassaft

Ananas-Haselnuss-Crêpes auf Tellern anrichten.



David Kotowski

„Côtelette de volaille“

Mit Kräuterbutter gefüllte Hähnchenbrust, Kartoffel-Rote-Bete-Püree und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Côtelettes de volaille: Knoblauch abziehen und fein hacken. Jeweils einen ½ TL Petersilie und Schnittlauch hacken. Zitrone halbieren und 1 TL Zitronensaft auspressen. Die kalte Butter mit Knoblauch, gehackter Petersilie und Schnittlauch und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterbuttermasse zu zwei Röllchen formen, in Folie einschlagen und ins Gefrierfach legen.

2 Hähnchenbrustfilets, à ca. 120 g Die Hähnchenbrust mit Hilfe des Schmetterlingsschnitts aufschneiden, zwischen zwei Frischehaltefolien legen und sehr dünn klopfen. Ein Röllchen Kräuterbutter darauflegen und zu einer Roulade rollen - die Seiten so umklappen, so dass keine Butter herauslaufen kann. Mit Hilfe von Spießen verschließen.

1 unbehandelte Zitrone Aus Ei, Paniermehl und Mehl eine Panierstraße vorbereiten und die Rouladen erst in Mehl, dann in Ei und am Ende im Paniermehl wenden.

2 Knoblauchzehen Die Rouladen kühl stellen und das Püree zubereiten.

1 Ei Eine Fritteuse mit Öl erhitzen. Die panierte Roulade im heißen Fett ca. 10 min. ausbacken bis sie goldbraun ist. Sie sollte dabei ganz mit Fett bedeckt sein. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

50 g Butter

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

50 g Mehl

100 g Paniermehl

neutrales Öl, zum Frittieren

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffel-Rote-Bete-Püree: Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

3 mittelgroße Kartoffeln Kartoffeln schälen, würfeln und gar kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Rote Bete mit zu den Kartoffeln geben und diese kurz mitkochen. Kartoffeln und Rote Bete abgießen. Sahne und Butter in den Topf geben und zu einem feinen Püree pürieren. Kurkuma und Ingwer hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 vorgekochte Rote Bete Kugel

60 ml Sahne

1 TL Butter

1 Prise Ingwerpulver

1 Prise Kurkumapulver

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurkensalat: Gurke schälen und in feine Scheiben in eine Schüssel schneiden oder hobeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sahne, 2 TL Dill und Essig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Salatgurke

50 ml Sahne

½ Bund Dill

1 TL Essig

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kotowski

Bananen-Butterkeks-Dessert

Zutaten für zwei Personen

Für das Dessert:	Die Kekse klein hacken. Sahne mit Puderzucker steif schlagen.
2 große Bananen	Zitrone halbieren, etwas Zitronensaft auspressen. Bananen schälen, in
1 unbehandelte Zitrone	Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft bespritzen.
100 g Butterkekse	In zwei hohe Dessertgläser oder Schüsseln eine Schicht Kekse geben.
250 g Kajmak	Darauf eine Schicht Kajmak, dann die Bananenscheiben und darauf die
300 ml Sahne	Schlagsahne schichten. Den Schichtvorgang bis kurz unterhalb des
1 TL Puderzucker	Glasrandes wiederholen.
20 g dunkle Blockschokolade	Etwas Schokolade raspeln und darüber streuen.
	Das Dessert servieren.