

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2018 ▪
Mottotag „Candle Light Dinner“ mit Alfons Schuhbeck



Malkiel Rouven Dietrich

Perlhuhnbrust mit Birnen, Cognacsauce und schwarzen Nüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrustfilets, à 120 g, mit Haut,
ohne Knochen
Öl, zum Anbraten
1 EL Butter

Backofen auf 100°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Ein Ofengitter auf die 2. Schiene von unten und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Perlhuhnbrustfilets waschen und trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Das Fleisch wenden und kurz auf der Fleischseite ziehen lassen. Die Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen und auf dem Gitter im Ofen ca. 25 min. garen.

Braune Butter wie folgt herstellen: Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Temperatur leicht erhöhen bis sie goldbraun ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen, so dass die weiße Molke abgeschöpft wird.

Wenn die Perlhuhnbrust fertig gegart ist, die braune Butter in einer Pfanne erhitzen, mit Chilisalzwürzen und die Perlhuhnbrustfilets damit kurz vorm Servieren nappieren.

Für die Sauce:

1 TL schwarze Pfefferkörner
20 g Champignons
½ Zwiebel
Öl, zum Anbraten
1 cl Cognac
40 ml Apfelsaft
250 ml Hühnerfond
40 g Sahne
½ Vanilleschote
1 Knoblauchzehe
½ Scheibe Ingwer
½ TL Speisestärke
½ EL scharfer Senf
½ TL Kakao
½ TL Kaffeepulver
1 Orange
15 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle

Für die Sauce etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Pfefferkörner darin ca. 2 min. blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen, trocken abreiben und klein würfeln. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebelwürfel und Pfefferkörner darin andünsten. Mit Cognac ablöschen, Apfelsaft, Fond und Sahne dazugeben und auf zwei Drittel einköcheln lassen. Eine halbe Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Knoblauch häuten, halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Vom Ingwer eine Scheibe abschneiden. Vanillemark, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz ziehen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter die leicht köchelnde Sauce rühren, bis sie sämig gebunden ist. Die Sauce weitere 1 - 2 min. köcheln lassen und dann durch ein Sieb passieren. Orange waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Senf unter die Sauce rühren und je 1 Prise Kakao sowie Kaffeepulver und 1 Msp. Orangenschale hinzufügen. Zuletzt die kalte Butter unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Birne: Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
½ reife, feste rotschalige Birne Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun
¾ TL Puderzucker karamellisieren lassen und die Birnenspalten darin auf beiden Seiten
½ EL Butter anbraten. Die Butter hinzufügen, schmelzen lassen und die Pfanne vom
Chilisalz Herd nehmen. Mit etwas Chilisalz bestreuen.

Für die Garnitur: Die schwarzen Nüsse in Scheiben schneiden.
2 schwarze Nüsse

Die Perlhuhnbrustfilets mit den Birnenspalten und der Sauce auf Tellern anrichten, mit schwarzen Nüssen garnieren und servieren.



Marieluise Baumeister

Lammrücken mit Schokoladen-Oliven-Sauce und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

1 rote Chilischote
2 schwarze Nizza-Oliven mit Stein
30 g Zartbitterschokolade (64 %)
1 TL Kakaopulver
60 ml kaltgepresstes Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Chilischote längs halbieren, Strunk entfernen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Oliven halbieren, entsteinen und in feine Würfel schneiden. Die Schokolade mit einem großen Küchenmesser grob hacken. Schokolade in eine kleine Metallschüssel geben und im warmen Wasserbad (das Wasser sollte nicht kochen) schmelzen. Kakaopulver zugeben und gut verrühren. Olivenöl unter ständigem Rühren zugießen. Chili und Oliven zugeben, gut verrühren und warm stellen. Evtl. mit Salz abschmecken.

Für das Püree:

1 Knollensellerie (ca. 1,4 kg)
80 g Butter
Salz, aus der Mühle

Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Püree den Knollensellerie schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10-15 min. weichkochen. Den Sellerie abgießen, gut abtropfen lassen und fein pürieren, dabei die Butter nach und nach dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Für den Lammrücken:

300 g Lammrücken (küchenfertig, ohne Knochen)
4 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammrücken trockentupfen, leicht salzen und pfeffern. Knoblauchzehen leicht andrücken. Lammrücken in die Pfanne geben und ca. 2 min. von allen Seiten scharf anbraten. Nach etwa 1 min. Knoblauch und Rosmarinzweige im Ganzen zugeben.

Das Fleisch auf der 2. Schiene von unten ca. 5-6 min. zu Ende garen. Lammrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und weitere 5 min. ruhen lassen. Lammrücken auswickeln und in 6 gleich große Medaillons schneiden.

Für die Garnitur:

Fleur de Sel, zum Bestreuen

Das Lamm zusammen mit dem Selleriepüree und der Schokoladen-Oliven-Sauce auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Mit Knoblauchzehen und Rosmarin garnieren.



Dirk Makies

Entenbrust mit Ingwer-Apfel-Topping, Aubergine und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Süßkartoffelpüree:

1-2 Süßkartoffeln (ca. 500 g)
50 ml Sahne
1 TL Butter
300 ml Geflügelfond
½ Lorbeerblatt
Muskat, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Fond aufsetzen und die Kartoffelwürfel darin mit dem halben Lorbeerblatt garen.

Abgießen, stampfen und mit der Sahne zu einem geschmeidigen Brei stampfen. Butter unterheben und mit Salz und Muskat abschmecken

Für Entenbrust:

1 Entenbrust, à ca. 200 g
200 ml Geflügelfond
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Pfanne erhitzen. Entenbrust von der Fleischseite salzen und pfeffern und auf der Hautseite ohne Öl anbraten (2-3 min). Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min. weitergaren. Herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen.

Die Pfanne mit dem Bratansatz mit Geflügelfond auffüllen und reduzieren. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Aubergine:

1 Aubergine
2 Knoblauchzehen
4 Oreganozweige
Mehl, zum Bestäuben
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Auberginen waschen, in etwa 5-10 mm dicke Scheiben schneiden und gut salzen. Das Mehl auf einen Teller geben und mit etwas Pfeffer vermischen. 2 Auberginenscheiben darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben hineingeben. Knoblauch andrücken und zusammen mit den Oreganozweigen (im Ganzen) zu den Auberginen in die Pfanne geben. Wenn die Auberginenscheiben goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmstellen.

Für das Topping:

1 Apfel
20 g Ingwer
1 Sternanis
eine Prise Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle

Ingwer schälen und in grobe Scheiben schneiden.

Ingwer, Sternanis und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Ziehen lassen. Apfel schälen, vom Gehäuse befreien und in ca. 10x10 mm große Stücke schneiden. Die Apfelwürfel in den heißen Gewürzsud geben und bis zum anrichten ziehen lassen. Herausnehmen und leicht salzen.

Für die Garnitur:

4 Pecannüsse

Pecannüsse grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pecannüssen garnieren und servieren.



Doreen Hoppe

"Surf and Turf" von Garnele und Rinderfilet mit Kartoffel-Avocado-Limetten-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchknolle
2 EL Butter
Pflanzenöl, zum Anbraten
1 TL Rauchsatz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in Öl und Butter scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben. Anschließend für zehn Minuten im Backofen ruhen lassen und beim Anrichten mit Rauchsatz und Pfeffer würzen.

Für die Garnelen:

5 küchenfertige Garnelen mit Schwanz
0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund krause Petersilie
1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zitronenschale und Knoblauch zu den Garnelen geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft ablöschen und die Petersilie unterheben.

Für das Kartoffel-Avocado-Püree:

3 große mehligkochende Kartoffeln
1 reife Avocado
200 ml Sahne
100 ml Vollmilch
3 Stiele Koriander
1 EL Butter
1 unbehandelte Limette
10 geröstete Macadamianüsse
1 Handvoll Radieschensprossen
3 EL Chiliflocken
1 Muskatnuss
Einige rote Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen. Milch, die Hälfte der Sahne und eine Prise Salz in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln durch eine Presse in das Sahne-Milchgemisch drücken, Butter unterheben und mit etwas Muskatnuss verfeinern.

Die Schale der Limette abreiben, halbieren und 2-3 Esslöffel auspressen. Koriander abbrausen, trocken wedeln und grob hacken. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch herausholen. Zusammen mit Limettensaft und Abrieb grob zerdrücken, Koriander unterheben und mit dem Kartoffelpüree vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chiliflocken über das Püree streuen und mit Radieschensprossen und Nüssen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.