

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck



Marieluise Baumeister

Zander im Parmamantel mit Spinat-Parmesan-Zoodles

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets, ohne Haut, à ca. 125 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 1 Rispe Tomaten
 1 EL Butterschmalz
 Pfeffer, aus der Mühle

Zanderfilets waschen, trockentupfen und leicht pfeffern. Jedes Filet mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die eingewickelten Zanderfilets darin von jeder Seite 3-4 min. braten. Tomatenrispe dazu geben und kurz mitbraten.

Für die Spinat-Parmesan-Zoodles:

1 Zucchini
 200 g Babyleaf Spinat
 3 Eier
 50 g Parmesan
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Zucchini waschen, abtrocknen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zoodles hinein geben und unter gelegentlichem Wenden so lange garen bis die Zoodles leicht gebräunt sind. Mit Salz abschmecken.

Spinat waschen, trockenschleudern, grob hacken. Käse fein reiben. Zwei Eier trennen und 1 ganzes Ei sowie 2 Eigelb, gehackten Spinat und Parmesan fein pürieren und mit etwas Salz abschmecken.

Die Mischung zügig zu den noch heißen Zoodles in die Pfanne geben und rühren bis die Mischung die Zoodles cremig umhüllen.

Zander auf den Zoodles auf Tellern anrichten und mit einer Tomatenrispe und einigen Spinatblättchen garnieren.



Marieluise Baumeister

Vanillejoghurt mit Physalis und Baiser

Zutaten für zwei Personen

<p>Für den Vanillejoghurt: 500 g Physalis 300 ml Sahne 1 Päckchen Sahnesteif 300 g griechischer Joghurt Vanilleschote 60 g Baiser Zucker</p>	<p>Joghurt in einer Schüssel geben. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Joghurt heben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne-Joghurt-Mischung rühren. Mit Zucker abschmecken. Physalis putzen. Ca. 1/3 der Physalis pürieren, ca. 1/3 der Physalis halbieren und 2 Stück für die Garnitur zur Seite legen.</p> <p>Baiser grob zerkrümeln. Vanillecreme, Physalispüree und Physalishälften sowie Baiserkrümel abwechselnd in kleine Gläser schichten und ca. 20 min. kalt stellen.</p>
---	---

Für die Garnitur:
2 Physalis (von oben)

Das Dessert in Gläser schichten, mit Physalis garnieren und servieren.



Dirk Makies

Schweinebauch „Sisig“ mit Erdnuss-Reis

Zutaten für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

2 Scheiben Schweinebauch, à ca. 200 g
(jeweils ca. 1 cm dick), ohne Knorpel
2 Stück Hühnerleber, à ca. 100 g
neutrales Öl, zum Anbraten

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinebauchscheiben im Ganzen von beiden Seiten, aber vor allem auf der Schwarte scharf braten. Aus der Pfanne nehmen und in 1cm große Stücke schneiden.

Hühnerleber in der gleichen Pfanne anbraten und ebenfalls in 1cm große Stücke schneiden.

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel
5 Kalamansi , alternativ 5 Limetten
4 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup
1 TL Chiliflocken

Zwiebel halbieren (nur eine Hälfte weiter verwenden), häuten und in Streifen schneiden. Kalamansi auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Soja Sauce und Chiliflocken dazugeben und verrühren. Mit Ahornsirup abschmecken. Schweinebauch und Leber mit der Sauce in eine Auflaufform geben, alles gut vermengen und im Backofen ca. 10 min. weitergaren.

Für den Erdnusreis:

80 g Reis
25 g Erdnüsse
120 ml Hühnerfond
Salz, aus der Mühle

Fond aufsetzen, eine Prise Salz hinzugeben und den Reis darin gar kochen. In der Zwischenzeit Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Nach der Hälfte der Kochzeit des Reises die gerösteten Erdnuss unterheben und bis zum Schluss mitkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dirk Makies

Schokoladen-Malheur mit Orangensauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoladen-Malheur:

4 Eier
100 g Butter
100 g dunkle Kuvertüre
20 g Mehl

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Butter und Kuvertüre in einer großen Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. Schüssel wieder aus dem Wasserbad nehmen. 2 Eier trennen und die Eigelbe in die Schüssel geben. Zwei ganze Eier ebenfalls hinzufügen. Zucker hinzugeben und alles gut verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und unterheben. 2 Souffleeförmchen einfetten und mit Zucker bestreuen. Den Teig bis 1 cm unter dem Rand in die Förmchen füllen und für ca. 10 min. in den Ofen geben.

Für die Orangensauce:

3 Orangen
3 Tropfen Cocktailbitter
50 g Zucker

1 Orange schälen und Filets herauslösen. Die restlichen Orangen halbieren, auspressen und den Saft in einem Topf mit Zucker aufkochen und einköcheln lassen. Filets hinzugeben, kurz schwenken und mit Cocktailbitter abschmecken.

Die Schokoladenmalheurs auf kleine Teller stürzen und mit der Orangensauce angießen.



Doreen Hoppe

Kaninchenleber mit Bratkartoffeln und Grillzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaninchenleber:

6 Kaninchenleber

2 EL Sherryessig

2 EL Portwein

2 EL Madeira

2 EL Rotwein

200 ml Rinderfond

20 g kalte Butter

4 EL Erdnussöl

1 Zweig Majoran

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Leber waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in Erdnussöl bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten rosa rösten. Aus der Bratpfanne nehmen und warm stellen.

Bratsud aufheben und mit der Hälfte des Fonds und Sherryessig ablöschen. Majoranzweig mit in die Pfanne geben und am Ende entfernen. Die Flüssigkeit bei starker Temperatur kochen, anschließend Portwein, Madeira und Rotwein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem restlichen Fond auffüllen und wieder einkochen lassen. Butter in Stücke schneiden und nach und nach hinzufügen. Hitze reduzieren und Butter durch schwenken schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratkartoffeln:

6 kleine festkochende Kartoffeln

150 g Bacon

¼ Bund Majoran

¼ Bund krause Petersilie

2 EL ganzer Kümmel

2 EL Butterschmalz

Paprikapulver edelscharf, zum Würzen

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Baconpfanne mit Butterschmalz und Kümmel von beiden Seiten langsam anbraten. Petersilie und Majoran abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bacon wieder hinzufügen, Kräuter unterheben und alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Grillzwiebeln:

3 weiße kleine Zwiebeln

3 rote kleine Zwiebeln

5 EL flüssigen Honig

4 Zweige Thymian

Rapsöl, zum Einpinseln

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion vorheizen.

Zwiebeln abziehen und ein Kreuz bis fast zum Ende einritzen. Zwiebeln auf ein mit Alufolie ausgelegte Backblech setzen, Alufolie mit Rapsöl bepinseln. Thymian abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Honig und Thymian in die Zwiebeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 30 Minuten garen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Doreen Hoppe

Schokoladenlikör-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoladenlikör-Eis:

250 ml Schokoladenlikör
250 ml Sahne
50 ml Milch
80 g Zucker

Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander verrühren und in die Eismaschine geben bis es gefroren ist.

Für die Deko:

200 g TK-Himbeeren
100 g Puderzucker
100 g weiße Schokolade
2 Zweige Minze

Himbeeren mit dem Puderzucker zu einer Sauce pürieren. Schokolade raspeln. Minze zupfen.

Himbeersauce auf Tellern anrichten, das Eis darauf geben und weiße Schokolade darüber streuen und mit Minze dekorieren.