

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Mai 2019** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Gebratener Loup de mer auf Safran-Orangen-Risotto mit Spargel-Apfel-Salat und gebackener Zucchini-Blüte

Zutaten für zwei Personen

Für den Loup de mer:
 4 Stücke Wolfsbarschfilet, à 60 bis 70 g
 ½ TL Öl
 Mildes Chilisalz

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Fischfilets mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen, mit Chilisalz würzen.

Für das Safran-Orangen-Risotto:
 Einige Safranfäden
 400 ml Geflügelfond
 100 g Risotto-Reis
 1 Knoblauchzehe
 2 cm Ingwer
 1 Orange
 20 g kalte Butter
 50 g Parmesan
 Mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Die Safranfäden mit ein paar Löffeln Fond verrühren und beiseite stellen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und fein reiben. Schale der Orange abreiben. Parmesan reiben.

Den Reis mit dem übrigen Fond in einen Topf geben. Ein Blatt Backpapier darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten garen, bis das Risotto schön cremig ist, die Reiskörner aber noch einen leichten Biss haben.

Zum Schluss den eingeweichten Safran, Knoblauch, ½ TL Ingwer und die Hälfte des Orangenabriebs in das Risotto rühren. Butter und einen Esslöffel Parmesan unterrühren und mit Chilisalz abschmecken.

Für den Spargel-Apfel-Salat:
 4 dicke Stangen grüner Spargel
 50 ml Geflügelfond
 ¼ rotbackiger Apfel
 2 TL heller Apfel-Balsamico
 2 TL Traubenkernöl
 Mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen, die Spargelstangen quer halbieren. Fond in ein kleines Töpfchen oder eine kleine Pfanne geben, mit Backpapier bedecken und Spargel etwa 4 Minuten noch sehr bissfest dünsten. Abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen. Auf einem Hobel längs in dünne Scheiben hobeln.

Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen und ein Viertel in kleine Würfel schneiden.

Apfel und Spargel locker vermischen und mit Apfelbalsamico, Traubenkernöl und etwas Chilisalz marinieren.

Für die gebackene Zucchini-Blüte:
 2 Zucchini-Blüten (nur die Blüte, ohne Minizucchini)
 80 g Mehl
 20 g Speisestärke
 100 ml eiskaltes Wasser
 50 ml eiskalter Weißwein
 1 EL neutrales Öl
 Mildes Chilisalz
 Neutrales Öl, zum Ausbacken

Mehl und Speisestärke mischen und mit dem eiskalten Wasser, Weißwein und Öl verrühren, mit Chilisalz würzen.

In einem Topf Öl 2 bis 3 cm auf mindestens 175°C erhitzen.

Zucchini-Blüten durch den Backteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im vorgeheizten Fett knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz würzen.

Risotto auf vertiefte warme Teller setzen, auf einer Seite den Fisch anlegen, auf der anderen Seite den Spargel-Apfel-Salat anlegen und mit der Zucchini-Blüte dekorativ garniert servieren.

Zusatzzutaten Es wurden keine Zusatzzutaten der Kandidaten verwendet.



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Rindertatar mit gebratenem Blumenkohl und Schnittlauchsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

- 1 Schalotte
- 1 bis 2 Sardellenfilets (in Öl)
- 1 TL Kapern
- 1 Gewürzgurke
- 250 g mageres Rinderhackfleisch (aus der Oberschale)
- 1 ½ EL Tomatenketchup
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- mildes Chilisalz, zum Würzen

Schalotte abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden.

Sardellenfilets trocken tupfen und mit Kapern und Gewürzgurke in feine Würfel schneiden.

Rinderhackfleisch mit Schalotte, Sardellen, Gewürzgurke, Ketchup, Senf und Paprikapulver mischen. Mit Chilisalz würzen.

Tatar mithilfe von Anrichteringen auf Vorspeisentellern anrichten.



Die Anrichteringe vor dem Befüllen von innen mit Öl einfetten, so lassen sich die Ringe leichter abziehen.

Für den Blumenkohl:

- 150 g Blumenkohlröschen
- 1 TL Neutrales Öl
- mildes Chilisalz, zum Würzen
- Zucker, zum Abschmecken

Blumenkohlröschen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Blumenkohl in einer Pfanne in Öl auf beiden Seiten goldbraun braten und mit Chilisalz würzen. Abschließend etwas Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.

Für die Schnittlauchsauce:

- 60 g griechischer Joghurt
- ½ TL scharfer Senf
- Einige Tropfen Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Ingwerabrieb
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund Schnittlauch
- mildes Chilisalz, zum Würzen

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und eine Seite auspressen. Joghurt mit Senf verrühren. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und etwas Chilisalz abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Schnittlauch hinzufügen.

Die Blumenkohlscheiben außen herum legen und die Schnittlauchsauce außen herum träufeln.