



## | Die Küchenschlacht –Überraschungsmenü vom 02. Oktober 2009 |

**Vorspeise: „Kohlrabisuppe mit gebratenen Pfifferlingen“ von Alfons Schuhbeck**

### Zutaten für zwei Personen

250 g	Kohlrabi
100 g	Pfifferlinge
400 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
3 EL	Butter
1 Scheibe	Toastbrot
1 Prise	Kümmel, gemahlen
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Petersilie
1 Prise	Chili, mild, gemahlen
1	Muskatnuss
	Salz

### Zubereitung

Den Kohlrabi putzen, schälen, die holzige Teile entfernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend in dem Gemüsefond knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Die Sahne in die Suppe rühren, einen Esslöffel Butter hinzufügen und das Ganze mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Muskat und Chili abschmecken.

Die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden und in einem Esslöffel Butter bei milder Hitze anbräunen. Einen halben Teelöffel der Zitronenschale abreiben. Die Petersilie abzupfen und fein hacken.

Die Pfifferlinge putzen, in etwa 0,5 Zentimeter dicke Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne in der restlichen Butter anbraten. Mit Kümmel, dem Zitronenabrieb, Salz und Chili würzen und die Petersilie dazu geben.

Die Suppe nochmals aufmixen, in warmen Suppentellern verteilen und die Pfifferlinge darin anrichten.

Tipp:

Kleine Kohlrabiblätter können in Streifen geschnitten und blanchiert als Garnitur verwendet werden.



**Hauptgericht: „Lammrücken auf Dillbohnen mit gebratenen Kartoffelwürfeln“ von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten für zwei Personen**

250 g	Lammrückenfilets, küchenfertig
2	Kartoffeln, festkochend
1 Zehe	Knoblauch
1	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
1 Schote	Vanille
100 g	Bohnen, weiß, aus der Dose
100 g	Bohnen, grün
100 g	Bohnen, breit
30 ml	Gemüsefond
20 g	Butter
2 Zweige	Dill, frisch
6 EL	Olivenöl, mild
	Salz
	Chili, mild, gemahlen
	Chilisalz, mild
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit drei Esslöffeln Olivenöl rundherum anbräunen. Anschließend in den Backofen geben und in 25 bis 30 Minuten rosa durchziehen lassen.

Von der Zitronenschale einen Streifen abschneiden. Die Vanilleschote halbieren und eine Hälfte davon auskratzen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und zwei Scheiben davon abschneiden. In einer Pfanne das restliche Olivenöl mit der Hälfte des Knoblauchs, einer Ingwerscheibe, der Zitronenschale und dem Vanillemark erwärmen und mit Chilisalz würzen. Den Lammrücken darin wenden und anschließend schräg in breite Tranchen schneiden.

Die weißen Bohnen auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die breiten Bohnen putzen und schräg in etwa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden, die feinen Bohnen putzen und halbieren. Die breiten und feinen Bohnen nacheinander in starkem Salzwasser fast weich blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Dill klein hacken. In einem kleinen Topf den Fond mit allen drei Bohnensorten, dem restlichen Knoblauch, einer Scheibe Ingwer und Zitronenschale erhitzen. Zehn Gramm Butter hinein schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und zuletzt den Dill hinzufügen. Den Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale anschließend entfernen.

Die Kartoffeln schälen, in ein Zentimeter große Würfel schneiden und im Salzwasser fünf Minuten kochen, in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne die restliche Butter bräunen und die Kartoffeln darin goldbraun anbraten und mit Chilisalz würzen.

Die Bohnen auf warmen Tellern verteilen, die Lammrückenscheiben darauf legen, die gewürzte Butter darüber träufeln und die Kartoffelwürfel außen herum streuen.