



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 9. Oktober 2009 |

„Loup de mer auf mediterranem Gemüse mit Vanille-Knoblauchsauce“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

4	Wolfsbarschfilets, entgrätet, mit Haut à 150 g
4	Artischocken, eingelegt
100 g	Cocktailtomaten
1	Zucchini
1	Aubergine
3 Zehen	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1 Schote	Vanille
100 ml	Weißwein
250 ml	Gemüsefond
80 g	Sahne
2 TL	Puderzucker
1 Prise	Curry, mild
2 TL	Speisestärke
2 EL	Erdnussöl
2 EL	Olivenöl, mild
	Olivenöl, zum Anbraten
	Chilisalz, mild, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Puderzucker in einen kleinen Topf stäuben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, einköcheln lassen und mit Fond und Sahne auffüllen und erhitzen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, etwas Schale von der Zitrone und der Orange abreiben und den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zwei Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Vanille, Knoblauch, drei Scheiben Ingwer, etwas Zitronen- und Orangenschale und Curry dazu geben. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Weißweinsauce damit sämig binden. Zwei Minuten leise köcheln lassen und durch ein Sieb gießen.

Die Artischocken vierteln, die Cocktailtomaten halbieren, den Zucchini schräg in zentimeterdicke Scheiben schneiden, die Aubergine längs halbieren, in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Auberginen anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die übrige Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Zucchini- und Auberginenscheiben in einer Pfanne in Erdnussöl auf beiden Seiten anbraten und mit Chilisalz würzen. Artischocken und Kirschtomaten mit Knoblauch, zwei Scheiben Ingwer und etwas Zitronen- und Orangenschale erhitzen und vom Herd nehmen. Das milde Olivenöl dazugeben und mit Chilisalz würzen.

Die Wolfsbarschfilets waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten kross anbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Fisch wenden, in der Nachhitze der Pfanne in weiteren zwei Minuten glasig durchziehen lassen und mit Chilisalz würzen.

Das Gemüse auf warmen Tellern verteilen, je ein Fischfilet mit der Haut nach oben darauf anrichten, die Sauce aufschäumen und außen herum ziehen.



Dessert: „Südseetraum“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

1	Apfel
2	Kiwis
1	Banane
50 g	Himbeeren
50 g	Brombeeren
50 g	Heidelbeeren
1	Ananas
0,5	Honigmelone
0,5	Wassermelone
1	Orange, unbehandelt
12	Litschies
3	Eier
300 ml	Vanilleeis
500 ml	Milch
250 g	Mehl
4 cl	Crémelikör
50 g	Kandiszucker
50 g	Butter
	Pflanzenöl, zum Ausbacken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Vanilleeis antauen lassen.

Den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Die Kiwis und die Banane ebenfalls schälen. Die Ananas schälen und vom Strunk befreien. Die Honig- und die Wassermelone halbieren und von der dicken Schale befreien. Die Orange halbieren, schälen und die Filets herauslösen. Die Litschies schälen und vom Kern befreien. Das Obst anschließend in grobe Stücke schneiden und mit den Beeren vorsichtig vermengen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Kandiszucker hinzufügen und die Früchte darin karamellisieren. Anschließend den Crémelikör hinzufügen, das Obst damit vermengen und das Ganze beiseite stellen.

Das Mehl mit den Eiern und der Milch zu einem cremigen Teig vermengen. Dem Pfannkuchenteig eine Prise Salz hinzufügen. Das Pflanzenöl in einer weiteren Pfanne zerlassen und darin zwei Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

Die Pfannkuchen in Viertel schneiden und zusammen mit dem Obst und jeweils einer Kugel Vanilleeis auf Tellern anrichten.