

| Die Küchenschlacht „ChampionsWeek“-Menü am 25. September 2015 |
„Finalgericht“ Alfons Schuhbeck



Finalgericht: „Rosa gebratener Lammrücken mit Bohnengemüse und Selleriepüree“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g Lammlachs
1 Zehe Knoblauch
1 unbehandelte Zitrone
2 Scheiben Ingwer
1 Zweig Rosmarin
2 EL mildes Olivenöl
½ TL Neutrales Pflanzenöl
1 Msp. Räucherpaprika
Pyramidensalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Bohnengemüse:

150 g breite Bohnen
½ Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer
1 unbehandelte Zitrone
3 EL Gemüsefond
1 EL kalte Butter
½ TL Dill
Mildes Chilisalz

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie
50 g mehlig kochende Kartoffeln
40 g kalte Butter
75 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.



Für den Lammrücken Fleisch waschen und trockentupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Lammfleisch darin rundherum kurz anbraten. Den Lammrücken auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten rosa durchziehen lassen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Rosmarin waschen. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Rosmarin, Knoblauch, Ingwer, drei Messerspitzen Zitronenabrieb und etwas Räucherpaprika und Pfeffer hinzufügen, leicht salzen und alles zusammen sanft erwärmen. Lammrücken aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne legen, kurz darin wenden und salzen, aber nicht mehr braten.

Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. In einem kleinen Topf Fond erhitzen, Sellerie und Kartoffeln hineingeben und etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weichdünsten. Abgießen und die Kochflüssigkeit auffangen. Gemüse in einen hohen Rührbecher geben, mit einem Stabmixer pürieren und dabei nur so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Zuletzt 30 g kalte Butter dazugeben. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter schmelzen und braun werden lassen. Die braune Butter nun ebenfalls unter das Püree rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Bohnen in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Bohnen putzen, waschen, schräg in eineinhalb Zentimeter breite Stücke schneiden und im Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone waschen, abreiben und einen Streifen der Schale abziehen.

Dill fein hacken. Bohnen mit Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Fond in einem Topf erhitzen. Kalte Butter unterrühren, Dill hinzufügen und Bohnen mit Chilisalzwürzen.

Den Lammrücken schräg in Scheiben schneiden, auf warmen Tellern anrichten und mit dem Pyramidensalz bestreuen. Die Bohnen und das Selleriepüree daneben anrichten und servieren.



Final-Vorspeise: „Warmer Ziegenkäsetaler auf fruchtigem Feldsalat“ von Katharina Brandt

Zutaten für zwei Personen

Für den Taler:

- 2 Ziegenkäsetaler
- 2 TL Waldhonig
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Chilisalz
- Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

- 70 g Feldsalat
- 30 g Pinienkerne
- 1 reife Birne
- 1 Zitrone
- 2 Cherrytomaten
- 2 TL Bitterorangenlikör
- 1 Vanilleschote

Für die Vinaigrette:

- 2 TL Naturjoghurt
- 3 EL Balsamicoessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Birnensirup
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zweig frischer Thymian
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäsetaler auf ein Backblech legen und mit Rosmarin, Chilisalz und Cayennepfeffer würzen. Rosmarin waschen und fein hacken; anschließend über dem Ziegenkäsetaler verteilen. Etwas Honig über den Taler geben. Den Taler für zehn Minuten im Backofen garen.

Für den Salat Feldsalat waschen, trockenschleudern, zerrupfen und in eine Schale geben. Die Tomaten waschen, vierteln und zum Salat geben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zitrone halbieren und etwa einen Esslöffel Saft auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. Die Birne waschen, würfeln und mit dem Mark der Vanilleschote und Zitronensaft würzen. Einen kleinen Topf erhitzen, Birnen darin andünsten und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Alles einkochen lassen und zur Seite stellen.



Für das Dressing alle flüssigen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Ingwer schälen und mit Thymian fein hacken und dazugeben. Alles gut verrühren und abschmecken. Das Dressing und einen Teil der Birnenmasse zum Salat geben.

Den Salat mit der restlichen Birnenmasse, dem übrigen Honig sowie dem Ziegenkäsetaler auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garniert servieren.



Final-Dessert: „Brombeer-Marzipan-Crumble mit Mokka-Gewürz-Sahne und Zimt-Eis“ von Clara Kramer

Zutaten für zwei Personen

Für den Brombeer-Marzipan-Crumble:

100 g	frische Brombeeren
1	Zitrone
80 g	kalte Butter
100 g	Mehl
50 g	feiner Rohrzucker
1 EL	Vanillezucker
80 g	Marzipanrohmasse
10	Amarettini
4 EL	Cassis-Likör
3 EL	Amaretto-Likör

Für die Mokka-Gewürz-Sahne:

200 g	Schlagsahne
1 EL	Zucker
1 EL	Arabisches Kaffeegewürz
1 EL	Instant Espressopulver

Für das Zimt-Eis:

200 ml	Bourbon-Vanilleeis
3 EL	Zimt, gemahlen

Für die Garnitur:

4	Brombeeren
2	Schokoladen-Mokkabohnen
1 Zweig	Melisse
3 Stangen	Zimt
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble die Zitrone abwaschen und die Schale abreiben. Butter und Marzipan zerpflücken und mit etwas Rohrzucker, Vanillezucker, Mehl, zerstoßenen Amaretti, Amaretto-Likör und etwas Zitronenabrieb vermengen und zu Streuseln verkneten.

Die Brombeeren mit dem Cassis-Likör, ein wenig Zitronenabrieb und etwas Rohrzucker marinieren. In die Auflaufform füllen und die Streusel gleichmäßig drauf verteilen. Den Crumble im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene circa 20 bis 25 Minuten backen bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Für das Zimt-Eis das Vanilleeis mit dem Zimt verrühren. Das Eis bis zum Servieren wieder ins Gefrierfach stellen.



Sahne mit Zucker und Kaffee-Gewürzmischung verrühren. In eine Espuma-Flasche füllen. Die Flasche bis zum Servieren kalt stellen.

Den Crumble mit Puderzucker bestäuben und mit Mokka-Gewürz-Sahne und Zimt-Eis anrichten. Mit Melisseblättchen, Brombeeren, Zimtstangen und Mokkabohnen garnieren und noch lauwarm servieren.