

1. Hauptgang: Herrengulasch von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Gulasch:

4	Zwiebeln
1 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
0,5 l	Geflügelbrühe
1 Zehe	Knoblauch, klein
0,5 TL	Kümmel, ganz
0,5 TL	Majoran
0,5	Zitrone, unbehandelt
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
500 g	Rinderfilet, küchenfertig
1 EL	Öl zum Braten
2 – 3 EL	Sahne
	Chilisalz, mild



Eingelegte Zwiebel:

1	Zwiebel, weiß
300 ml	Gemüsebrühe
1 – 2 EL	Weißweinessig, mild
1 EL	Olivenöl, mild
	Chilipulver, mild
	Zucker
	Salz

Ochsenmaulsalat:

2	Schalotten
80 ml	Gemüsebrühe
1 – 2 EL	Weißweinessig, mild
0,5 – 1 TL	Dijonsenf
3 – 4 EL	Salatöl, mild
400 g	Ochsenmaul, gepökelt, gekocht, gepresst
6	Radieschen
4 – 6	Cornichons
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Zucker
	Chilisalz, mild

Garnitur:

4	Wachteleier
4 Stangen	Spargel, weiß
4 Stangen	Spargel, grün
1 Stange	Staudensellerie
1 Bund	Minikarotten
4	Minizucchini
50 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter, braun
4	Cornichons
1 Handvoll	Kräuterblättchen, klein
2 EL	Schmand
	Chilisalz, mild

Salz

Zubereitung

Gulasch:

Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl hell anbraten. Das Tomatenmark hinein rühren und etwas mitschwitzen, bis am Topfboden ein brauner Film anlegt. Mit der Brühe auffüllen und am Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Kümmel, Knoblauch, Zitronenschale und Majoran zusammen fein hacken. Das Paprikapulver mit wenig Wasser glatt rühren. Die Gewürzmischung mit dem angerührten Paprikapulver in die Soße rühren und mit Chilisalz abschmecken. Nach Belieben noch zwei bis drei Esslöffel Sahne hinein rühren.

Das Rinderfilet in zwei bis zweieinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl rundherum anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Resthitze noch einige Minuten nachziehen lassen. Die Fleischwürfel in die Soße mischen und eventuell mit mildem Chilisalz nachwürzen.

Eingelegte Zwiebel:

Von der Zwiebel die Enden etwas abschneiden, die Zwiebel quer halbieren und die äußeren zwei Ringe jeweils von den Hälften ablösen. In Salzwasser fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken, auf einem Sieb abgießen und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.

Für die Marinade die Brühe mit Essig und Olivenöl verrühren und mit Chilisalz und Zucker abschmecken. Die Zwiebelschalen darin einige Stunden marinieren.

Ochsenmaulsalat:

Für die Marinade die Schalotten schälen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. In Wasser eine Minute kochen, auf ein Sieb abgießen, kalt abwaschen und abtropfen lassen. Brühe mit Essig und Senf in einen Mixbecher geben, mit Chilisalz und Zucker würzen und das Öl hinein mixen. Mit den Schalotten verrühren.

Das gepresste Ochsenmaul in hauchdünne Scheiben und diese in zwei bis drei Zentimeter große Blätter schneiden. Das Ochsenmaul mit der Marinade mischen und etwas ziehen lassen.

Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Den Ochsenmaulsalat mit Radieschen, Cornichons, Schnittlauch mischen und gegebenenfalls noch etwas nachschmecken.

Garnitur:

Die Wachteleier knapp drei Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Den weißen Spargel schälen, die holzige Enden entfernen und die Spargelstangen schräg vierteln oder dritteln. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die holzige Enden entfernen und die Spargelstangen in drei bis vier Stücke schneiden. Den Staudensellerie putzen, schräg in eineinhalb Zentimeter breite Stücke schneiden, von den Minikarotten das Grün bis auf einen Zentimeter kürzen, die Karotten schälen. Die Minizucchini putzen und längs halbieren. Weißen und grünen Spargel, Sellerie, Karotten und Zucchini nacheinander in Salzwasser einige Minuten gerade weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse in der Brühe erhitzen, die braune Butter hinein geben und mit Chilisalz würzen.

Das Gulasch auf warmen Tellern anrichten, daneben jeweils eine marinierte „Zwiebelschale“ setzen und diese mit dem Ochsenmaulsalat füllen. Das Gulasch mit je einem halbierten Wachtelei, einem Cornichon, dem Gemüse, kleinen Kräuterblättchen und einem Tupfen Schmand garnieren.