

| Die Küchenschlacht - Menü am 18. Februar 2015 |

„Hauptgerichte“ Alfons Schuhbeck



Hauptgericht: „Rehmedaillons mit Kartoffelplätzchen, Champignons und Brandy-Kirsch-Schokosauce“ von Petra Berscheid

Zutaten für zwei Personen

Für das Reh:

- 1 Rehrücken, á 400 g, ausgelöst
- 4 Stängel Thymian
- Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 2 Schalotten
- 100 g Sauerkirschen, aus dem Glas
- 1 EL Waldbeerengelee
- 50 ml Brandy
- 100 ml Portwein
- 100 ml Wildfond
- 30 g kalte Butter
- 40 g Schokolade, Edelbitter (60%)
- 10 g Nuss-Nougat

Für die Champignons:

- 400 g braune Champignons
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 50 g Butterschmalz
- 10 g Steinpilzpulver, gemahlen und getrocknet
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelplätzchen:

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 40 g Butter
- 100 g Mehl
- 50 g Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen und darin bissfest garen.



Den Rehrücken waschen und trocken tupfen. Die Sehnen herausschneiden und zur Seite legen. Die Blättchen von dem Thymian abzupfen. Den Rehrücken mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und dem Thymian würzen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen zu Ende garen. Die Pfanne aufbewahren.

Für die Sauce die Schalotten abziehen und würfeln. In der Pfanne mit dem Bratenansatz die Sehnen mit den Schalotten anschwitzen. Die Sehnen herausnehmen und die Schalotten mit dem

Brandy ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben. Anschließend den Portwein, den Wildfond und das Waldbeeregelee hinzugeben und sanft einkochen lassen und mit einem Stück kalter Butter binden. Die Schokolade und das Nougat zugeben und schmelzen lassen. Abschließend die Kirschen abgießen, zu der Sauce geben und kurz erwärmen. Die Sauce mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und eventuell etwas von dem Kirschsafte abschmecken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erwärmen. Die Pilze putzen und die Enden abtrennen. Die Petersilie waschen, trocknen und die Blätter grob hacken. Die Pilze halbieren und mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken und anbraten. Abschließend mit der Petersilie und dem Steinpilzpulver würzen.

Den Rehrücken aus dem Ofen holen und in Alufolie ruhen lassen.

Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Das Ei aufschlagen. Den Kartoffelstampf mit dem Ei, der Butter, dem Mehl und der Milch zu einer kompakten Masse verarbeiten. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Aus dem Kartoffelstampf kleine Plätzchen formen und in der Pfanne ausbacken.

Den Rehrücken in fingerbreite Scheiben schneiden.

Die Rehmedaillons mit der Brandy-Kirsch-Schokosauce, den Champignons und den Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Saltimbocca mit selbstgemachter Tagliatelle in einer tomatisierten Salbeibutter“ von Nicholas Fanselow

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 Scheiben Kalbschnitzel
4 Scheiben Parmaschinken
4 Blätter Salbei
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tagliatelle:

7 Eier
300 g Weichweizenmehl
Salz, aus der Mühle

Für die Salbei-Butter:

5 EL Weißwein
200 g Butter
100 g Tomatenmark
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 EL Salbei, getrocknet und gemahlen

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne
70 g Parmesan

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Für den Nudelteig das Mehl und ein Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben. Mit einer Gabel verrühren, bis der Teig eine klebrige Konsistenz hat. Anschließend den Teig glatt und elastisch kneten und für zehn bis fünfzehn Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Jedes Kalbsschnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Kalbsschnitzel kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen ruhen lassen.

Den Nudelteig ausrollen und die Nudeln für drei Minuten kochen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den gemahlene Salbei hinzugeben. Den Bratensud mit dem Weißwein ablöschen. Die Salbeibutter und das Tomatenmark unterrühren. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken.



Die Nudeln abgießen und in der Sauce schwenken. Abschließend die Pinienkerne anrösten, den Parmesan reiben und auf die Nudeln geben.

Das Saltimbocca mit der Tagliatelle und der tomatisierten Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Rotbarbenfilet auf Linsen-Lauch-Orangen-Bett mit gebratenen Salatherzen“ von Christina Brandtstetter

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 4 Rotbarbenfilets á 80 g ,geschuppt, filetiert, mit Haut
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Linsen-Lauch-Bett:

- 2 Stangen Lauch
- 100 g Linsen, rot
- 2 Orangen
- 170 ml Gemüsefond
- 30 ml Weißwein, Riesling, spritzig
- 50 ml Sahne
- 20 g Butter
- 1 TL Dijon Senf, mittelscharf (à l'Ancienne)
- 1 EL Zitronensaft, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salatherzen:

- 2 Romana-Salatherzen
- 80 g Speckwürfel, geräuchert
- 1 Zweig Rosamarin
- Butter, zum Abraten
- Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dekoration:

- 1 Zweig Petersilie, glatt
- 1 Zitrone

Zubereitung

Die Enden des Lauches entfernen, den Lauch waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne mit die Butter erhitzen und den Lauch anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und für fünf Minuten dünsten. Die Linsen zu dem Lauch geben und mit dem Gemüsefond erhitzen. Anschließend den Weißwein hinzugeben. Nach fünf Minuten den Senf und die Sahne einrühren. Für weitere zehn bis fünfzehn Minuten mit kleinerer Hitze köcheln lassen.

Für die Salatherzen eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Speckwürfel leicht anrösten. Die Salatherzen waschen, trocknen, halbieren und zu dem Speck geben. Die Salatherzen von allen Seiten braten bis sie gar sind. Die Zitrone waschen und etwas von der Schale abreiben. Den Rosmarin waschen, trocknen und die Nadeln abzupfen. Anschließend die Schale der Zitrone, die



Butter und die Rosmarinnadeln hinzugeben. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Kurz durchschwenken und vom Herd nehmen.

Die Orange halbieren, die Schale entfernen und Filets aus der Orange schneiden. Die Zitrone halbieren und einen Esslöffel auspressen. Die Linsen vor Ende der Garzeit mit dem Zitronensaft, etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Anschließend die Filets hinzugeben.

Für den Fisch eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Den Fisch salzen und mit der Haut nach unten in die Pfanne geben. Die Temperatur reduzieren und den Fisch braten lassen. Wenn das glasige Fleisch weiß wird, den Fisch auf die Linsen legen und abgedeckt für eine Minute ruhen lassen.

Für die Garnitur die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und hacken.

Das Rotbarbenfilet auf Linsen-Lauch-Orangen-Bett mit gebratenen Salatherzen auf Tellern anrichten, mit den Zitronenscheiben und der Petersilie garnieren und servieren.



Hauptgericht: „Entenbrust mit Zitrusglasur, Zuckerschoten und parfümiertem Reis“ von Julia Steinbrecher

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrustfilets, à 180 g, mit Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zitrusglasur:

1 Orange
1 Limette
1 Zitrone
25 g Zucker, braun

Für den Reis:

150 g Wildreismischung
1 Schote Vanille
½ Orange
Salz, aus der Mühle

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Orange

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Reis einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Reis bissfest kochen. Für die Zuckerschoten einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen.

Für die Zitrusglasur den Zucker erhitzen und auflösen. Die Schalen der Zitrone, der Limette und der Orange abreiben und den Saft der Zitrusfrüchte auspressen. Den Abrieb und den Saft zu dem aufgelösten Zucker geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und etwa zehn Minuten zu einem Sirup einkochen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Anschließend die Entenbrüste kreuzförmig einschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite fünf Minuten anbraten. Die Entenbrüste wenden und weitere fünf Minuten auf der anderen Seite anbraten. Abschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen gar ziehen lassen.



Die Zuckerschoten drei bis vier Minuten in das kochende Wasser geben. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser blanchieren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark nicht herauskratzen. Die Vanilleschote zu dem Reis geben und kräftig verrühren. Anschließend wieder herausnehmen. Den Saft der Orange auspressen und unter den Reis mengen.

Für die Garnitur Filets aus der Orange schneiden.

Die Entenbrust mit der Zitrusglasur und den Orangenfilets garnieren, mit den Zuckerschoten und dem Reis auf Tellern anrichten und servieren.