

| Die Küchenschlacht - Menü am 19. Februar 2015 | „Hauptgang und Dessert“ Alfons Schuhbeck



Hauptgang: „Orangen-Schellfisch mit Kartoffelstampf und Spinat-Salat“ von Petra Berscheid

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Schellfischfilet, ohne Haut, á 200 g
2	Orangen
40 g	Kumquats
1 Schote	rote Chili
1 Wurzel	Ingwer, 3 cm
2 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf:

400 g	Vitelotten
150 ml	Milch
3 EL	Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle

Für den Salat:

100 g	Babyspinat
1	Schalotte
6 Scheiben	Bacon
2 Scheiben	Toastbrot, weiß
1 EL	Akazienhonig
3 EL	Rapsöl
3 EL	lieblicher Weißwein
1 TL	Weißweinessig
1 TL	rosa Beeren
1 Prise	Zucker
	Rapsöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Vitelotten schälen und waschen. Die Kartoffeln in kaltem Salzwasser erhitzen und kochen.

Die Kumquats waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und den Kernen befreien und fein schneiden. Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf die Butter erhitzen und alles darin anschwitzen. Den Ingwer schälen, andrücken und dazugeben. Anschließend mit dem gepressten Orangensaft ablöschen. Den Schellfisch waschen, trocken tupfen, salzen und fünf Minuten in der Pfanne mit andünsten.



Eine weitere Pfanne mit Rapsöl erhitzen und den Bacon braten. Die Kanten von dem Toastbrot entfernen und das Toastbrot würfeln. Den Speck auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und die Brotwürfel in die Pfanne geben.

Den Spinat waschen und trocknen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die rosa Beeren grob hacken. Den Spinat, die Schalotte und den Bacon vermengen.

Für das Dressing den Weißwein, den Weißweinessig, den Honig, die rosa Beeren und die Schalotten vermengen und das Rapsöl langsam einrühren. Mit Zucker abschmecken und das Dressing und die Brotwürfel über den Salat geben.

Die Muskatnuss reiben. Die Vitelotten abgießen, stampfen und mit der Butter und der Milch vermengen. Den Kartoffelstampf mit Muskatnuss und etwas Salz abschmecken.

Den Ingwer aus dem Sud nehmen und auf den Teller geben.

Den Orangen-Schellfisch mit dem Kartoffelstampf und dem Spinat-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Gefüllte Crêpe mit Vanille-Quarkcreme und Blutorangen auf Kirschlikörspiegel“ von Petra Berscheid

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2	Eier
100 g	Mehl
150 ml	Milch
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
	Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Creme:

50 g	Quark
100 ml	Sahne
1 Schote	Vanille
2 EL	Zucker

Für den Kirschlikörspiegel:

2	Blutorangen
200 ml	Sauerkirschlikör
50 ml	Wasser, ohne Kohlensäure
1 EL	Stärke
3 EL	Zucker, braun

Für die Garnitur:

2 Zweige	Minze
	Vanille, aus der Mühle, zum Garnieren
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Crêpe die Eier aufschlagen. Anschließend mit dem Zucker, etwas Salz und mit der Milch vermengen. Das Mehl sieben, untermischen und etwas ruhen lassen.

Den Sauerkirschlikör in einem Topf kurz aufkochen und mit dem Wasser und der Stärke binden. Den Topf vom Herd nehmen und gelegentlich umrühren.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote mit dem Zucker verrühren und mit dem Quark vermengen. Den Quark leicht unter die Sahne heben und kühlstellen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Crêpes backen und abkühlen lassen.

Die Blutorangen in Filets schneiden. Einen Teller mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Crêpes mit der Vanille-Quarkcreme und den Blutorangenfilets füllen, einrollen und in der Mitte quer durchschneiden. Den braunen Zucker auf die Crêpes streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Einen Kirschlikörspiegel auf den Tellern anrichten. Den gefüllten Crêpe darauflegen. Abschließend mit einem Minzblatt und etwas Vanille garnieren und servieren.



Hauptgang: „Rumpsteak mit Maisplätzchen und gebratenen Tomaten“ von Nicholas Fanselow

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rumpsteaks à 180 g, mit Fettrand
2 EL Kräuterbutter
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Maisplätzchen:

2 Eier
200 g Dosenmais
2 EL Mehl
1 1/2 EL Instant-Polenta
1 Muskatnuss
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomaten

3 Strauchtomaten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum
2 Zweige Thymian

Zubereitung

Das Fleisch waschen trocken tupfen und den Fettrand gleichmäßig einschneiden. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen, das Fleisch beidseitig anbraten und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen.

Für die Maisplätzchen die Eier trennen. Das Eigelb mit einer Prise Salz verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Den Mais abtropfen und pürieren. Das Mehl, die Polenta, das Eigelb und etwas Pfeffer nach und nach unter das Maispüree rühren. Das Eiweiß unterheben. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, aus dem Teig kleine Plätzchen formen und in der Butter ausbraten.

Die Tomaten waschen, trocknen, vierteln und in Olivenöl scharf anbraten. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Die Maisplätzchen mit dem Rumpsteak und der Kräuterbutter auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Schokonudeln mit Vanillesauce und karamellisierten Bananen“ von Nicholas Fanselow

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokonudeln:

150 g Schokonudeln
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
Milch, zum Nudeln kochen

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch
1 Ei
2 EL Stärke
1 Päckchen Vanillezucker
1 Vanilleschote

Für die karamellisierten Bananen:

2 Bananen
150 g Zucker

Für die Garnitur:

50 g Mandelsplitter

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote, die Vanilleschote und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ei aufschlagen und mit etwas kalter Milch und der Stärke verrühren. Anschließend in die kochende Milch geben, abbinden und nicht mehr aufkochen. Die Vanilleschote entfernen.

Einen Topf mit Milch erhitzen und die Nudeln mit dem braunen Zucker und einer Prise Salz kochen.

Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Nudeln abgießen.

Die Schokonudeln mit der Vanillesauce und den karamellisierten Bananen auf Tellern anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.



Hauptgang: „Kalbsmedaillons mit Orangen-Sauerkirsch-Ragout und Borretsch-Risotto“ von Christina Brandtstetter

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

400 g	Kalbsfilet
80 g	Sauerkirschen, abgetropft
2	Orangen
6	Dörripflaumen
1	Zitrone
3 Zehen	Knoblauch
4 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
50 ml	Kalbsfond
50 ml	Rotwein
2 EL	Butterschmalz
3 TL	Puderzucker
1 TL	Maisstärke
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

150 g	Carnoli-Reis
1 Bund	Borretsch
2	Frühlingszwiebeln
30 g	Pecorino
1 Zehe	Knoblauch
1 l	Gemüsefond
100 ml	trockener Weißwein
1 TL	Butter
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen in der Warmhaltefunktion vorheizen.

Für das Risotto den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Einige Borretsch-Blätter beiseitelegen und den Rest mit in den Topf geben.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Küchengarn in Form bringen. In einer Pfanne das Butterschmalz auflösen und die Thymian-Zweige hineinlegen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten und immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Anschließend direkt in den Ofen geben. Die Pfanne aufbewahren.

Für das Risotto zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Diese zusammen mit der zerdrückten



Knoblauchzehe im Topf andünsten. Den Reis dazugeben und zwei Minuten anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einziehen lassen. Die Borretsch-Blätter aus dem Fond schöpfen und zusammen mit dem restlichen Olivenöl im Mixer zu einer Creme verarbeiten. Nach und nach den Fond zugeben und in zwei Schritten die Borretsch-Creme dazugeben.

Für die Sauce den Kalbsfond und den Rotwein in die Pfanne mit dem Bratenansatz geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Maisstärke abbinden.

Für das Orangen-Sauerkirschen-Ragout eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Die andere Orange in Filets schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Orangenfilets in der Pfanne schwenken. Mit dem Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend den Ein wenig Zitronenschale abziehen und zusammen mit den Rosmarinzweigen dazugeben. Die Sauerkirschen hinzufügen und bei Bedarf etwas Sauerkirschsaft unterrühren. Kurz ziehen lassen. Abschließend mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken und die Rosmarinzweige entfernen.

Kurz vor dem Anrichten den Pecorino reiben und unter das Risotto heben.

Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden.

Das Kalbsmedaillons mit Orangen-Sauerkirsch-Ragout an Borretsch-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Zabaione-Türmchen mit beschwipster Birne“ von Christina Brandtstetter

Zutaten für zwei Personen

Für den Blätterteig:

4 Scheiben Blätterteig
Lebkuchengewürz, zum Abschmecken

Für die beschwipsten Birnen:

2 Williamsbirnen
200 ml Moscato d´Asti
25 g Puderzucker
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zabaione:

2 Eier
200 ml Moscato d´Asti
1 EL Zucker

Für die Schokoladensauce:

8 Himbeeren
80 g Zartbitterschokolade
50 ml Sahne
2 EL gehackte Pistazien
1 Zweig Minze

Für die Garnitur:

Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Blätterteig vier runde Taler ausstechen, mit dem Lebkuchengewürz bestäuben und auf Backpapier legen. Mit der Gabel einstechen, anschließend etwa sechs Minuten in den Ofen geben. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fächerförmig einschneiden. Eine kleine Auflaufform einfetten und die Birnen hineingeben. Mit Puderzucker bestäuben, mit dem Moscato d´Asti auffüllen und in den Backofen geben.

Für die Zabaione die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Den Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, die Schüssel in ein Wasserbad geben und kräftig aufschlagen. Nach Belieben von dem Moscato d´Asti dazugeben.

Für die Schokoladensauce die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im Wasserbad auflösen. Langsam die Sahne zugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Ein wenig von der Sauce in die acht Himbeeren gießen und den Rest in ein kleines Kännchen füllen.

Das Zabaione-Türmchen mit beschwipster Birne auf Tellern anrichten und servieren.