

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Februar 2015 |
„Finalgerichte“ Alfons Schuhbeck



Finalgericht: „Schweinemedallions mit Kartoffelpüree und Apfel-Rahmkraut“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
80 ml Milch
2 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Für das Apfelrahmkraut:

400 g Weißkohl
80 ml Geflügelbrühe
50 g Sahne
1 EL Apfelmus
1 Msp. Zitronenabrieb
1 TL Petersilie
1 EL kalte Butter
mildes Chilisalz

Für die Medallions:

300 g Schweinefilet, küchenfertig
½ TL Butter
80 ml Geflügelbrühe
1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Ingwer
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
20 g kalte Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz nach Bedarf

Zubereitung

Für das Püree und die Medallions braune Butter herstellen. Dafür die Butter in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen, anschließend mit einem Schneebesen durchrühren. Die Butter so lange köcheln lassen, bis die Butter einen bräunlichen Ton annimmt. Anschließend die Butter durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb geben

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, einen Esslöffel Butter und die braune Butter untermischen. Das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für das Apfelrahmkraut den Weißkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk entfernen und die Weißkohlblätter in dünne Streifen schneiden. Kohl, Brühe und Sahne in einen Topf geben,



ein Blatt Backpapier auflegen und am Siedepunkt circa zehn Minuten dünsten, dabei öfter umrühren. Apfelmus, Zitronenschale und Petersilie hinzufügen und mit Chilisalz würzen.

Für die Medaillons das Schweinefilet in vier Stücke schneiden und mit dem Handballen etwas flacher drücken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die braune Butter mit einem Pinsel darin verstreichen und die Medaillons darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite zwei bis drei Minuten anbraten. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit Brühe ablöschen, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale einlegen und bis auf ca. drei Esslöffel einkochen lassen. Gewürze entfernen, die Butter hineinrühren und mit Pfeffer und falls nötig auch noch etwas Salz würzen. Die Medaillons wieder einlegen und darin noch kurz ziehen lassen.

Die Schweinemedallions mit Kartoffelpüree und Apfel-Rahm-Kraut auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Wintergrütze mit Vanillecreme“ von Petra Berscheid

Zutaten für zwei Personen

Für die Wintergrütze:

400 g	Waldbeeren, (TK)
70 g	Zucker
2 Stangen	Zimt
2	Sternanis
1 Prise	Lebkuchengewürz

Für die Vanillecreme:

250 g	Magerquark
100 ml	Sahne
6	Baiser-Krönchen, weiß
1 Schote	Vanille

Für die Garnitur:

10 g	Schokolade
------	------------

Zubereitung

Für die Grütze die Beeren, den Zucker, die Zimtstangen, den Sternanis und das Lebkuchengewürz in einem Topf für fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Gewürze entfernen.

In der Zwischenzeit die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark der Vanille herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote unter den Quark heben. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Die Baiser-Krönchen grob hacken und mit der Vanillecreme vermengen. Die Beeren als unterste Schicht in Dessertgläser füllen. Die Schokolade reiben. Die Vanillecreme auf die Beeren geben und mit den Schokoladenraspeln bestreuen.

Die Wintergrütze mit Vanillecreme auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Vanillecreme-Obstsalat in der Orangenschale“ von Nicholas Fanselow

Zutaten für zwei Personen

Für den Obstsalat:

2	große Orangen
150 g	Mango, reif
100 g	Waldbeeren, tiefgekühlt und aufgetaut
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Vanillecreme:

120 g	Magerquark
100 ml	Sahne
1 Packet	Vanillezucker
2 cl	Grappa
2 cl	Zitronenlikör
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

Den Quark mit dem Vanillezucker vermengen. Die Zitrone halbieren, auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft separieren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben.

Die Orangen etwas über der Hälfte quer durchschneiden. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausholen, sodass ein Becher entsteht. Das Fruchtfleisch entkernen und würfeln. Die Mango waschen, halbieren, den Kern entfernen und die Frucht von der Schale trennen. Anschließend die Mango fein schneiden. Die Beeren, das Fruchtfleisch der Orangen und die Mango in eine Schüssel geben. Das Obst mit dem Grappa, dem Limoncello und dem Vanillezucker vermengen. Das Obst mit der Vanillecreme mischen und in die ausgehöhlten Orangen geben.

Den Vanillecreme-Obstsalat in den Orangenhälften anrichten und servieren.