

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. Januar 2015 |
„Finalgerichte“ Alfons Schuhbeck



Finalgericht: „Lachs aus dem Ofen mit Rahmspinat und Blumenkohl“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für den Rahmspinat:

400 g	Babyspinat
½ Zehe	Knoblauch
100 g	Sahne
75 ml	Gemüsefond
1	Vanilleschote à 3 cm
1	Muskatnuss
1 Prise	milde Chiliflocken
	Salz, aus der Mühle

Für den Blumenkohl:

¼ Kopf	Blumenkohl
1 EL	Schnittlauchröllchen
1 EL	Öl
	mildes Chilisalز, zum Abschmecken

Für den Lachs:

250 g	Lachsfilet, ohne Haut und ohne Gräten
1	Orange
1	Zitrone
½ Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer à 2 cm
1	Vanilleschote à 3 cm
	mildes Chilisalز, zum Abschmecken

Für die braune Butter:

150g	Butter
------	--------

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Um braune Butter herzustellen, die Butter in einer Pfanne langsam erhitzen lassen und so lange vorsichtig bei mäßiger Hitze köcheln lassen, bis die Butter einen bernsteinfarbenen Ton annimmt. Anschließend die Butter vom Herd nehmen und durch ein mit einem Küchenkrepp ausgelegtes Sieb geben.

Den Spinat verlesen und gründlich waschen. Den Fond in einer Pfanne erhitzen, etwa die Hälfte der Spinatblätter zugeben und die Sahne dazu gießen. Kurz köcheln lassen. Anschließend den Spinat mit der Sahnebrühe in einen hohen Rührbecher füllen, mit dem Stabmixer pürieren und wieder in die Pfanne gießen. Die restlichen Spinatblätter hinzufügen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Knoblauchs mit der Vanilleschote zu dem Spinat geben,



einige Minuten ziehen lassen und wieder herausnehmen. Den Rahmspinat mit Salz, Chiliflocken und geriebener Muskatnuss würzen und warm halten.

Den Blumenkohl putzen, waschen, in größere Röschen teilen und diese in vier bis fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blumenkohlscheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Den Blumenkohl mit Chilisalz würzen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. Bis zum Servieren warm halten.

Das Lachsfilet in vier gleich große Stücke schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Frischhaltefolie bedecken und im Ofen 15 bis 20 Minuten saftig durchgaren.

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Schale von der Orange und der Zitrone abreiben. Die braune Butter mit der Vanilleschote, zwei Ingwerscheiben und dem restlichen Knoblauch, sowie etwas Orangen- und Zitronenschale sanft erwärmen. Mit Chilisalz würzen.

Die Lachsfilets damit bestreichen, mit dem Rahmspinat und dem Blumenkohl auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.



Final-Vorspeise: „Kohlrabi-Käse-Suppe“ von Siegfried Scheer

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

2	Kohlrabi
3	Kartoffeln
100 ml	Sahne
200 g	Schmelzkäse
200 ml	Gemüsefond
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund	Schnittlauch
--------	--------------

Zubereitung

Für die Suppe die Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In dem Fond garen. Anschließend das gegarte Gemüse mit dem Fond pürieren. Die Sahne in die Sauce einrühren. Den Schmelzkäse und die Butter dazugeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Suppe auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.



Final-Vorspeise: „Gratinierte Ziegenkäse-Speck-Türmchen auf Rucola“ von Jens Rigterink

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

6 Scheiben	Bacon
1	Apfel (Boskop)
100 g	Ziegen-Weichkäse
½ Bund	Thymian
1 TL	Waldhonig
	Butter, zum Einfetten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

200 g	Rucola
60 g	Parmesan
2 EL	dunkler Balsamico
3 EL	Rapsöl
1 EL	Waldhonig
4 TL	Senf
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2-3 Stängel	Petersilie
4-5 Stängel	Schnittlauch

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad in der Grillfunktion vorheizen.

Für die Speckhaube den Speck langsam ohne Zugabe von weiterem Fett in einer Pfanne anbraten und knusprig werden lassen. Den Speck auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Aus dem Honig, dem Senf, dem Essig und dem Öl ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Thymian fein hacken. Das Kerngehäuse des Apfels ausstechen und den Apfel in zentimetergroße Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam gar braten. Die Scheiben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, mit etwas Thymian bestreuen, darauf jeweils eine kross gebratene Speckscheibe legen. Je einen Ziegenkäsetaler auf jede Apfelscheibe legen. Noch mal mit dem Thymian bestreuen und mit je einem Teelöffel Honig beträufeln. Unter dem Grill so lange gratinieren, bis der Käse leicht dunkel wird.

Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Den Parmesan hobeln. Den Salat auf Tellern anrichten und den Parmesan darübergeben. Die Ziegenkäsetürmchen darauf stellen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln, mit etwas Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.