

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. April 2015 |
„Finalgerichte“ Horst Lichter



Finalgericht: „Gebackener Maibock mit Spargelgemüse und Kräuter-Zabaione“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

200 g weißer Spargel
200 g grüner Spargel
1 Zitrone
2 TL kalte Butter
80 ml Gemüsefond
1 Stängel Petersilie
½ TL Puderzucker
mildes Chilisalز, zum Abschmecken

Für die Kräutersabayone:

1 Zitrone
1 Schalotte
3 Eier
180 g kalte Butter
2 EL Butter
100 ml Weißwein
70 ml Gemüsebrühe
1 Ingwer
1 Stängel Kerbel
1 Stängel Basilikum
1 Stängel Petersilie
1 Stängel Dill
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Pimentkörner
1 TL Korianderkörner
1 Lorbeerblatt
Chilisalز, zum Abschmecken

Für den Maibock:

6 Scheiben Rehrücken à 1,5 cm (küchenfertig)
1 Zitrone
1 Ei
1 EL Sahne
Öl, zum Anbraten
Wildgewürz, zum Abschmecken
50 g doppelgriffiges Mehl
120 g Weißbrotbrösel
Salz, aus der Mühle



Zubereitung

Den Spargel waschen. Den weißen Spargel ganz und den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in lange Scheiben von einem halben bis einem Zentimeter schneiden. Von der Zitrone einen Streifen Schale abschneiden. Die Zitrone kann für die Sabayone verwendet werden. Die Petersilie fein hacken.

Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze farblos karamellisieren. Den Spargel darin kurz andünsten, den Fond angießen und ein Blatt Backpapier darauflegen. Den Spargel bei milder Hitze sechs bis acht Minuten bissfest garen. Gegen Ende die Zitronenschale einlegen und etwas mitziehen lassen, anschließend wieder entfernen. Die Petersilie hinzufügen, mit dem Chilisalz würzen und die Butter unterrühren.

Für die Kräuter-Zabaione die Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie eine braune Farbe angenommen hat. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Zentimeter breite Scheiben vom Ingwer abschneiden und schälen. Die Kräuter fein hacken. Die Zitrone auspressen.

Die Schalottenwürfel mit dem Wein, dem Fond, den Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern, dem Lorbeerblatt, sowie dem Ingwer in einen Topf geben und aufkochen. Den Sud auf etwa ein Viertel einköcheln lassen und anschließend durch ein Sieb gießen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Den eingekochten Weinsud mit den Eigelben in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einem feinporigen Schaum aufschlagen, den Schaum dabei höchstens auf 75 Grad erhitzen. Nach und nach die kalte Butter unter die Sauce rühren und schmelzen lassen, die Schüssel dabei im Wasserbad lassen. Die Sauce unter stetigem Aufschlagen wieder erhitzen, bis sie cremig ist. Zuletzt die Kräuter in die Sauce rühren und mit der braunen Butter, dem Chilisalz und etwas Zitronensaft würzen.

Für den gebratenen Maibock das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Rehscheiben jeweils noch einmal in der Mitte fast durchschneiden und aufklappen, so dass dabei eine doppelt so große Scheibe entsteht. Diese Fleischscheiben zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie geben und mit dem Plattiereseisen etwas nachklopfen.

Das Ei verquirlen, mit der Sahne mischen und in einen tiefen Teller füllen. Jeweils einen Teller mit dem Mehl und den Weißbrotbröseln vorbereiten.

Die Fleischscheiben mit Salz und dem Wildgewürz würzen, nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss in den Weißbrotbröseln wenden.

Reichlich Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die panierten Schnitzel darin zuerst auf einer Seite goldgelb backen. Die Schnitzel wenden und auch auf der zweiten Seite goldgelb braten.

Die fertigen Schnitzel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Spargel auf warmen Tellern anrichten gebackenen Maibockscheiben anlegen und die Kräuter-Zabaione außen herum ziehen.



Final-Vorspeise: „Rhabarber-Chutney mit Ziegenkäse“ von Valerie Hilser

Zutaten für zwei Personen

Für das Rhabarber - Chutney:

120 g	Rhabarber
5 g	Ingwer
25 g	Zucker
1 EL	Himbeeressig
1 TL	grüne Pfefferkörner
½ EL	Blütenhonig
200 g	Ziegenkäserolle

Für die Garnitur:

50 g	Feldsalat
3	Walnüsse

Zubereitung

Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Den Rhabarber waschen, abziehen und in grobe Stückchen schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Im Anschluss beides zu dem Zucker hinzu geben. Den Himbeeressig sowie 40 Milliliter Wasser zugießen. So lange bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Den Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen und mit dem Honig hinzugeben. Danach abkühlen lassen.

Die Walnüsse hacken und kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das Rhabarber-Chutney anrichten und mit dem Ziegenkäse, dem Feldsalat und den Walnüssen garniert servieren.



Final-Vorspeise: „Gebratene Jakobsmuschel auf Belugalinsen und Wasabischaum“ von Tim Biebighäuser -Becker

Zutaten für zwei Personen

3	Jakobsmuscheln
200 g	Belugalinsen
500 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
	Zucker, zum Abschmecken
	Balsamico, zum Abschmecken
	Wasabipulver, zum Abschmecken
	Wasabipaste, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen.

Die Belugalinsen hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne mit der Wasabipaste und dem Wasabipulver vermengen, in ein Sahnesyphon geben und kaltstellen. Wenn die Linsen weich sind mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken und warm stellen.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. In heißem Öl von beiden Seiten zwei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Linse in einem Servierring anrichten, die Jakobsmuscheln links und rechts anlegen, den Wasabischaum außen herum geben und servieren.



Final-Vorspeise: „Rote-Bete-Orangensuppe“ von Peggy Graff

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g	vorgekochte Rote Bete
2	Schalotten
1	Orange
2 EL	Sahne
250 ml	Gemüsefond
1	Ingwer
1 Bund	glatte Petersilie
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotten abziehen und klein schneiden. In einem großen Topf die Schalotten mit dem Öl anschwitzen.

Die Rote Bete in Würfel schneiden und in den Topf geben.

Die Orange halbieren und auspressen. Vom Ingwer ein Stück abschneiden und schälen.

Den frisch gepressten Orangensaft und den Fond zugeben und zehn Minuten garen. Anschließend die Sahne zufügen. Den Ingwer frisch in die Suppe reiben. Die Suppe nochmals aufkochen lassen und im Anschluss pürieren. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Petersilie hacken.

Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.