

| Die Küchenschlacht - Menü am 28. November 2014 |
„Finalgerichte“ Alfons Schuhbeck



Finalgericht: „Rehschnitzel in Wacholder-Rahmsauce mit Selleriepüree und Rosenkohl-Apfel-Gemüse“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

250 g	Knollensellerie
1	Kartoffel
75 ml	Gemüsefond
30 g	kalte Butter
1 bis 2 TL	braune Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Schnitzel:

1	geputzte Rehoberschale à 300 g
1 TL	Öl

Für die Sauce:

1	Bio-Orange
1 Wurzel	Ingwer à 10 g
3 EL	Sahne
1 EL	kalte Butter
1 TL	Speisestärke
2 EL	roter Portwein
50 ml	trockener Rotwein
200 ml	Kalbsfond
1	Lorbeerblatt
1 TL	angedrückte Wacholderbeeren
5	grob zerdrückte Pimentkörner
1	Zimtrindensplitter
1/4 TL	schwarze Pfefferkörner

Für das Rosenkohl-Apfelgemüse:

200 g	Rosenkohl
¼	rotschaliger Apfel (z.B. Elstar)
1 TL	kalte Butter
½ TL	Puderzucker
1 EL	Gemüsefond
	mildes Chilisalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Püree den Sellerie schälen, in ein Zentimeter große Würfel schneiden und die Kartoffel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. In einem kleinen Topf den Fond erhitzen, die Selleriestücke und die Kartoffelwürfel hineingeben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem



Deckel weich dünsten. Den Sellerie auf einem Sieb abgießen, in einem Mixer pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die Butter dazugeben. Das Püree sollte möglichst kompakt sein. Die braune Butter hineinrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Schnitzel die Rehoberschalen in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Schnitzelklopfers etwas dünner klopfen. Dann eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Anschließend die Schnitzel darin auf beiden Seiten je anderthalb bis zwei Minuten anbraten und auf einem warmen Teller beiseite stellen.

Für die Sauce den Bratensatz mit Portwein und Rotwein ablöschen, einköcheln lassen und danach mit dem Kalbsfond auffüllen. Dann die Wacholderbeeren andrücken, die Pimentkörner grob zerdrücken und mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und der Zimtrinde auf die Hälfte einköcheln lassen. Dann die Sahne hinein rühren und weiter köcheln lassen. Währenddessen die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die leicht köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht sämig bindet. Zum Schluss die Schale einer Orange reiben, den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Dann den Orangenabrieb und eine Ingwerscheibe in die Sauce rühren und einige Minuten darin ziehen lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und die kalte Butter hinein rühren. Gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Für das Gemüse den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zerteilen. Die Rosenkohlblätter in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann den Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren, die Apfelstücke darin andünsten, Rosenkohl und Fond hinzufügen, darin kurz erhitzen, die Butter hineinrühren und mit Chilisalz würzen.

Die Rehschnitzel mit der Sauce auf warmen Tellern anrichten, das Selleriepüree und das Rosenkohl-Apfel-Gemüse daneben setzen.



Final-Dessert: „Mascarponecreme mit marinierten Pflaumen“ von Monika Thomaier

Zutaten für zwei Personen

Für die Pflaumen:

250 g	Pflaumen
1	Orangen
4 EL	Puderzucker
3 EL	Mandellikör
¼ TL	Zimt
3 Stängel	Minze, zum Garnieren

Für die Creme:

1	Zitrone
100 g	Amarettini
150 g	Mascarpone
100 g	Magerquark
100 g	Puderzucker

Zubereitung

Für die marinierten Pflaumen die Pflaumen halbieren, den Kern entfernen, in Viertel schneiden und den Saft einer Orange auspressen. Dann in einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren und mit dem Orangensaft und dem Mandellikör vermengen, bis eine zähe Flüssigkeit entstanden ist. Dann die Pflaumenviertel und den Zimt einrühren und die Pflaumen darin bewegen, bis sie von allen Seiten mariniert ist. Anschließend die Pflaumen in eine Schüssel zum Abkühlen geben.

Für die Creme die Schale einer Zitrone reiben, den Saft auspressen und den Abrieb und den Saft mit dem Quark, der Mascarpone und Zitronenabrieb vermengen und den Puderzucker durch ein Sieb hineingeben. Alles gut verrühren und in den Kühlschrank stellen. Die Amarettini in einem Mörser zerkleinern.

Wenn die Pflaumen kalt sind, wird das Dessert in Gläsern in folgender Reihenfolge angerichtet: erst die Mascarpone-Creme, dann die zerkleinerte Amarettini und zuletzt die Pflaumen. Dann das Dessert mit den Minzeblättern garnieren.



Final-Dessert: „Mousse au chocolat auf Himbeerspiegel“ von Angela Rüping

Zutaten für zwei Personen

Für das Mousse:

1	Orange
70 g	Schokolade mit 45-50% Kakaogehalt
125 ml	Sahne
1 TL	Cognac

Für den Himbeerspiegel:

100 g	Himbeeren
1	Zitrone
2 TL	Puderzucker
1 TL	Himbeergeist

Für die Garnitur:

6	Minzeblätter
	Puderzucker, zum Garnieren

Zubereitung

Für das Mousse die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Währenddessen die Sahne steif schlagen und mit dem Teigschaber locker unter die Schokolade heben. Dann die Schale einer Orange reiben und den Abrieb unter die Schokoladenmasse heben. Zuletzt den Cognac dazugeben und das Mousse kalt stellen.

Dann die Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit dem Puderzucker abschmecken. Dann den Saft einer Zitrone auspressen und das Himbeerpüree mit dem Saft und dem Himbeergeist abschmecken.

Die Himbeersauce als Spiegel auf Tellern anrichten, die Mousse in Nocken darauf setzen und mit den Minzeblättern und dem Puderzucker garnieren.