



## | Die Küchenschlacht - Menü am 22. August 2014 | „Finalgerichte“ Alfons Schuhbeck

### **Finalgericht: „Gedämpfter Heilbutt mit Vanille-Spinat und Tomaten-Kapern-Salsa“ von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für zwei Personen

#### *Für den Heilbutt:*

2	Heilbuttfilets, ohne Haut, circa à 120 g
1	Zitrone
1	Orange
20 g	Ingwer
1	Knoblauchzehe
1 TL	Butter
1 EL	Olivenöl
	mildes Chilisalز, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Vanille-Spinat:*

120 g	Babyspinat
50 g	Ingwer
1	Knoblauchzehe
1	Vanilleschote
2 Splitter	Zimtrinde
2 TL	kalte Butter
	frische Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Tomaten-Kapern-Salsa:*

2	Tomaten
¼	reife Mango
1	Orange
1	Limette
2	Frühlingszwiebeln
1	Schalotte
1 EL	eingelegte Kapern
3 Blätter	Minze
1 TL	Dillspitzen
1 Prise	Zucker
1 TL	Olivenöl
	mildes Chilisalز
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für den Heilbutt einen Topf mit Einsatz zum Dämpfen circa zwei Zentimeter hoch mit Wasser füllen. Den Einsatz leicht einbuttern und in den Topf setzen. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in den gebutterten Einsatz legen. Bei milder Hitze, mit geschlossenem Deckel circa zwei bis drei Minuten dämpfen. Den Topf vom Herd nehmen und den Fisch weitere fünf Minuten darin saftig durchziehen lassen.

Die Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein reiben. Die Zitrone sowie die Orange waschen und jeweils etwas von der Schale abreiben. Das Olivenöl zusammen mit dem geriebenen Knoblauch, dem geriebenen Ingwer sowie dem Zitronen- und Orangenabrieb in einer Pfanne geben und leicht erwärmen. Nach und nach das Chilisalز einrühren. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen, die gedämpften Fischfilets hineingeben und mit dem Aroma-Öl beträufeln.



Für den Spinat die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Von der Vanilleschote ein circa drei Zentimeter langes Stück abschneiden. Den Babyspinat waschen, trocken schleudern und in eine Pfanne geben. Die Knoblauch- sowie Ingwerscheiben, die Vanilleschote und die Zimtrinden zu geben. Alles unter ständigem Wenden circa zwei Minuten garen, bis der Spinat zusammenfällt. Mit etwas Chilisalz, etwas Muskatnuss und gegebenenfalls je etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter unterrühren und den Knoblauch, den Ingwer sowie die Vanille und den Zimt wieder entfernen.

Für die Tomaten-Kapern-Salsa die Mango schälen, vom Kern lösen und ein Viertel des Fruchtfleischs schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und die Oberseite kreuzweise einritzen. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Tomaten circa 20 Sekunden in das siedende Wasser tauchen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln, die Kerne entfernen und die Filets in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln.

Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Limette waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Minzblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Mango, die Frühlingszwiebeln, die Schalotten und die Kapern vermengen. Einen Esslöffel Orangensaft, einen Spritzer Limettensaft, etwas Limettenabrieb, das Olivenöl, die Minze und den Dill zugeben und untermischen. Die Salsa mit dem Zucker und etwas Chilisalz würzen.

Den Fisch zusammen mit dem Vanille-Spinat und der Salsa auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Zitronen-Tiramisu mit scharfen Erdbeeren“ von Jörg Stechow**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Zitronen-Tiramisu:*

2	Zitronen
2 Zweige	Minze
150 g	Löffelbiskuite
60 g	Zucker
250 g	Mascarpone
1	Ei
100 ml	Zitronenlikör (Limoncello)

#### *Für die scharfen Erdbeeren:*

125 g	Erdbeeren, kalt
1 EL	Agavendicksaft
½	Vanilleschote
2 EL	Kokosöl
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Chili, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für das Tiramisu eine Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Zitronenlikör und 100 Millilitern Wasser verrühren. Die Löffelbiskuits in Zitronensaft-Mischung tauchen und vollsaugen lassen. Das Ei trennen. Das Eigelb zuerst über dem Wasserbad mit 50 Gramm des Zuckers verschlagen, anschließend kalt über den Eiswürfeln weiter schlagen bis sich eine weißliche Masse bildet. Danach die Mascarpone unter die Masse heben.

Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee anschließend unter die Mascarponecreme heben. Die Löffelbiskuite zusammen mit der Creme schichtweise in Schalen füllen. Das Tiramisu circa 20 Minuten kalt stellen. Die übrige Zitrone waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Minze waschen und trocken tupfen.

Die Erdbeere putzen, waschen, trocken tupfen und vierteln. Sofern die Erdbeeren nicht kühl sind, unbedingt kalt stellen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Den Agavendicksaft sowie das Vanillemark mit den Erdbeeren vermischen und mit etwas Cayennepfeffer oder einer Prise Chili abschmecken. Anschließend das Kokosöl über die Erdbeeren geben und fest werden lassen.

Das Tiramisu mit den Zitronenscheiben sowie einigen Blätter Minze garnieren und zusammen mit den Erdbeeren anrichten.



## **Final-Vorspeise: „Krabbentatar mit Guacamole-Türmchen und Apfel-Sellerie-Salat“ von Marcella Selis**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Königskrabbenfleisch, frisch (oder alternativ in der Lake)
1	reife Hass-Avocado
1	Knoblauchzehe
1 Stange	Staudensellerie
1	Zitrone
1	Limette
1	rote Chilischote, groß
20 g	frischer Ingwer
1	Apfel, grün
50g	Tortilla Chips, Natur
5 Stängel	Koriander
100 g	Shiso-Kresse
½ TL	Wasabi-Paste
2 EL	Sojasauce
100 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für die Zubereitung der Guacamole zuerst die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Avocado der Länge nach halbieren, den Stein herauslösen und das Fruchtfleisch mit Limettensaft begießen. Die Knoblauchzehe abziehen, reiben und dazu geben, anschließend mit Olivenöl fein zerdrücken. Den Koriander waschen klein hacken, im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Krabbentatar die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein Würfeln. Das Krabbenfleisch mit zwei Gabeln zerpfücken und mit Olivenöl, Sojasauce und Wasabi-Paste würzen, anschließend die Chiliwürfel in das Tartar geben.

Für den Apfel-Sellerie-Salat zuerst die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Selleriestängel waschen, das obere und untere Ende abtrennen, anschließend die einzelnen Fäden abziehen und in Scheiben schneiden. Ebenso den Ingwer und den Apfel in feine Streifen schneiden. Im Anschluss den Sellerie, den Ingwer und den Apfel mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl marinieren, mit der Kresse, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

Den Portionsring mit Olivenöl bepinseln, das Krabbentatar eindrücken, mit der Guacamole auffüllen und glatt streichen, anschließend den Anrichtering vorsichtig abziehen.

Die Tortilla Chips grob zerbröseln und über die Guacamole streuen, anschließend den Apfel-Sellerie-Salat darauf verteilen.

Die Guacamole-Türmchen mit Krabbentatar auf einem Teller anrichten, mit etwas Kresse dekorieren und servieren.