

| Die Küchenschlacht - Menü am 15. Oktober 2015 | „Hauptgänge & Desserts“ Alfons Schuhbeck



Hauptgang: „Seeteufelfilet mit Süßkartoffelsud“ von Alexandra Michel

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Seeteufelfilets, ohne Haut, à 200g
- 2 Limetten
- Salz, aus der Mühle
- Olivenöl

Für den Süßkartoffelsud:

- 2 Süßkartoffeln, groß
- 0,2 g Safran
- 3 Orangen
- 1 Gemüsezwiebel, groß
- 40 ml Noilly Prat
- 60 ml trockener Weißwein
- 60 g geklärte Butter
- 200 ml Geflügelfond
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 getrocknete Chilis, klein
- 1 EL Agavendicksaft
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 4 Sternanis
- 2 Zweige Petersilie
- 60 ml Sonnenblumenöl
- Paprikapulver, zum Abschmecken
- Senfsaat, zum Abschmecken
- Piment, zum Abschmecken
- Meersalz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit ausgepresstem Limettensaft beträufeln, mit Salz würzen und stehen lassen.

Für den Sud die Gemüsezwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Zwiebel anschwitzen. Den Saft aus zwei Orangen auspressen. Die Zwiebeln mit dem Orangensaft, dem Wermut, dem Weißwein und dem Orangensaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Alle übrigen Gewürze sowie ein wenig Orangenabrieb und den Geflügelfond hinzugeben und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Süßkartoffeln schälen und in Rauten schneiden. In einem Topf das restliche Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffeln kurz anbraten. Anschließend mit dem Sud übergießen.

Den Fisch in der geklärten Butter von beiden Seiten zwei bis drei Minuten scharf anbraten, immer wieder mit der Butter übergießen und fertig garen. Das Seeteufelfilet im Süßkartoffelsud auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.



Dessert: „Kaiserschmarrn mit karamellisierten Walnüssen und Äpfeln“ von Alexandra Michel

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

| | |
|---------|-----------------|
| 30 g | Mehl |
| 2 TL | Zucker |
| 1 TL | Rum |
| 100 ml | Sahne |
| 80 g | geklärte Butter |
| 1 | Orange |
| 1 | Zitrone |
| 6 | Eier |
| 80g | Puderzucker |
| 1 Prise | Salz |

Für die karamellisierten Walnüsse:

| | |
|-------|------------------|
| 1 | Apfel (Jonagold) |
| 30 g | Walnüsse |
| 3 | Orangen |
| 3 TL | Zucker |
| 40 g | Butter, geklärt |
| 20 ml | Orangenlikör |

Für die Garnitur:

| | |
|-----------|--------|
| 4 Blätter | Minze |
| 3 TL | Zucker |

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Mehl, dem Rum, der Sahne, einer Prise Salz, dem Zucker sowie Zitronen- und Orangenabrieb mit dem Handrührgerät vermengen. Anschließend das Eiweiß unterheben. In einer ofenfesten Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Masse hineingeben. Anschließend in den Ofen schieben und backen bis die Oberseite goldbraun ist. Für die karamellisierten Walnüsse den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Zucker und die Butter goldbraun werden lassen. Anschließend die Apfelstückchen und die Walnüsse hinzufügen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Orangen auspressen und die Äpfel damit und mit dem Orangenlikör ablöschen und einreduzieren lassen.

Für die Garnitur den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit einem Löffel auf einem Backpapier ein Gitter formen und abkühlen lassen. Die Schmarrnmasse aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen. Die restliche Butter dazugeben und alles mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren.

Den Schmarrn mit dem Apfel-Karamell auf Tellern anrichten, mit dem Gitternetz und frischer Minze garnieren und servieren.



Hauptgang: „Hühnerfrikassee mit Champignons, Butterreis und grünem Spargel“ von Pascal Dieckmeyer

Zutaten für zwei Personen

Für das Frikassee:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 5 | Hühnerkeulen, ohne Haut, à 150g |
| 500 ml | Hühnerfond |
| 200 ml | Sahne |
| 150 g | Crème fraîche |
| 300 g | weiße Champignons, klein |
| 200 ml | Weißwein |
| 2 EL | Mehl |
| 1 | Zitrone |
| | Olivenöl, zum Anbraten |
| | Meersalz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für den Spargel:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 1 Bund | grüner Spargel |
| 50 g | Butter |
| 1 TL | Zucker |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für den Butterreis:

| | |
|-------|---------------------|
| 125 g | Basmatireis |
| 50 g | Butter |
| | Salz, aus der Mühle |

Für die Garnitur:

| | |
|----------|------------|
| 3 Zweige | Petersilie |
| 3 Zweige | Estragon |

Zubereitung

Den Basmatireis mit der doppelten Menge Wasser in einem Topf aufkochen. Die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und den Reis gar kochen bis das ganze Wasser aufgesogen ist.

Für das Frikassee die Keulen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Keulen beidseitig etwa fünf Minuten anbraten. Anschließend herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Champignons putzen, von den Enden befreien und halbieren. In derselben Pfanne, in der die Keulen angebraten wurden, die Champignons anbraten und mit dem Fond, dem Weißwein sowie der Sahne ablöschen und köcheln lassen. Die Keulen wieder zugeben und alles für zwanzig Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor Schluss die Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronenabrieb abschmecken.



Den Spargel waschen, trocken tupfen sowie die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf Wasser mit dem Zucker und der Butter erhitzen und den Spargel darin bissfest garen. Der Spargel soll noch leicht bissfest sein. Anschließend den Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis abgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter verfeinern.

Das Hühnerfrikassee mit dem Reis und dem grünen Spargel auf Tellern anrichten, mit frischen Kräutern garnieren, und servieren.



Dessert: „My Tai“-Eis von Pascal Dieckmeyer

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

| | |
|----------|------------------------|
| 60 ml | Rum (Havanna Club) |
| 200 ml | Sahne |
| 0,75 ml | Orangeat, Mandelsirup |
| 10 ml | Zuckersirup, Grenadine |
| 15 ml | Orangenlikör (Curacao) |
| 1 | Apfelsinen |
| 100 g | Mascarpone |
| 2 | Eier, davon das Eigelb |
| 1 Schale | Schale crushed Ice |
| 5 | Eiswürfel |

Für die Garnitur:

| | |
|-----------|-------|
| 4 Blätter | Minze |
|-----------|-------|

Zubereitung

Für das „My Tai“-Eis die Sahne mit der Grenadine aufschlagen. Die Apfelsine halbieren, den Saft auspressen und unter die geschlagene Sahne heben. Den Rum, Orangeat, Orangenlikör, Mascarpone sowie die Eigelbe zu der Sahne zugeben, vermengen und alles in der Eismaschine zu einem Eis verarbeiten.

Das „My Tai“-Eis in Cocktailgläsern anrichten, mit frischer Minze garnieren und servieren



Hauptgang: „Gebratene Cognac-Garnelen mit Tomaten-Risotto“ von Stefan Brunn

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen :

4 Riesengarnelen
2 Zehen Knoblauch
2 EL Tomatenmark
3 EL Cognac
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

120 g Risottoreis (Arborio)
3 Ochsenherztomaten, groß
1 Zwiebel, groß
100 ml trockener Weißwein
300 ml Gemüsefond
60 g geriebener Emmentaler
½ Bund Basilikum
Meersalz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund Basilikum

Zubereitung

Für das Risotto die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Risottoreis zu den Zwiebeln geben und bei kleiner Hitze unter Rühren kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen sowie nach und nach den Fond unter Rühren dazugeben, bis das Risotto schön cremig ist. Kurz vor Garende die Tomatenwürfel und den geriebenen Käse untermengen und mit Salz, Pfeffer und dem Basilikum würzen.

Die Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Garnelen zugeben und kurz anbraten bis sie sich rosa verfärben. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark würzen und mit dem Cognac ablöschen.

Die Riesengarnelen mit dem Risotto auf Tellern anrichten, mit frischem Basilikum garnieren und servieren.



Dessert: „Waldbeeren-Crumble mit Vanilleschaum“ von Stefan Brunn

Zutaten für zwei Personen

Für das Crumble:

| | |
|---------|---|
| 140 g | Butter |
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Zucker |
| 1 TL | Kardamompulver |
| 2 TL | Zimt |
| 3 EL | Honig |
| 500 g | frische Waldbeeren (Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren) |
| 1 | Zitrone |
| 1 Prise | Salz |

Für den Vanilleschaum:

| | |
|--------|---------------|
| 400 ml | Milch |
| 200 ml | Sahne |
| 1 | Vanilleschote |
| 2 | Eier |
| 3 EL | Zucker |
| 1 TL | Speisestärke |

Für die Garnitur:

| | |
|-----------|-------------|
| 4 Blätter | Minze |
| 3 TL | Puderzucker |

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

Für den Crumble das Mehl, die Butter, den Zucker, den Kardamon und den Zimt mit einer Prise Salz mischen, sodass feine Streusel entstehen. Die Beeren mit dem Honig sowie ausgepresstem Zitronensaft vermengen. Anschließend die Beeren in eine ofenfeste Form geben und die Streusel darauf gleichmäßig verteilen. Den Crumble in den Ofen stellen, bis die Streusel goldbraun sind.

Für den Vanilleschaum die Milch, den Zucker sowie das Mark der Vanilleschote in einem Topf aufkochen. In einem Gefäß die Eier, die Sahne und die Speisestärke mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Sahne-Ei-Gemisch mit einem Schneebesen vorsichtig unter die ausgekühlte Milch mischen.

Den Crumble mit dem Vanilleschaum auf Tellern anrichten mit frischer Minze garnieren und servieren.