

| Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2015 |  
„Wichteltag“ Alfons Schuhbeck



**Wichteltag: „Backfisch im Malzbierteig mit mediterranem Kartoffelsalat und Remoulade“ von Erdal Yegin**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Backfisch:*

500 g Rotbarsch  
125 ml Malzbier  
125 g Mehl  
2 Eier  
50 g Butter  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Kartoffelsalat*

400 g festkochende Kartoffeln  
1 rote Zwiebel  
1 Chilischote  
1 gelbe Paprikaschote  
1 rote Paprikaschote  
1 Tomaten  
2 getrocknete Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Schnittlauch  
2 glatte Petersilie  
½ Bund frischer Oregano  
½ Bund frischer Basilikum  
1 Zitrone  
1 Ei  
3 EL Olivenöl kalt gepresst  
2 EL heller Balsamico-Essig hell  
Cayennepfeffer  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Remoulade:*

4 Cornichons (mit Gurkenwasser)  
1 Zwiebel  
Rucola  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Rucola  
50 g Kapern, etwas Kapernsaft  
15 entkernte schwarze Oliven  
1 Sardelle, eingelegt



2 EL            Mayonnaise  
1 TL            Dijonsenf, mild  
1 Prise        Meersalz  
                  Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## **Zubereitung**

Mehl mit Salz würzen und mit Bier glatt verrühren. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst beiseite stellen. Das Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig circa zehn Minuten ausquellen lassen.

Die Butter auf niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben. Rotbarschfilet in mundgerechte Stücke teilen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen.

Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Fritteuse mit Korbeinsatz auf circa 170 Grad vorheizen. Die Fischportionen einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig ohne Korb in das heiße Frittierfett legen. Nach circa fünf Minuten den ausgebackenen Fisch aus der Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln gar kochen. Die Pellkartoffeln abziehen und erkalten lassen. Inzwischen das geputzte Gemüse in Stückchen schneiden, Zwiebel in Würfel. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüse klein schneiden. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden. Alles miteinander vermengen. Aus dem Olivenöl und dem Balsamicoessig, Oregano und Basilikum ein Dressing vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und über den Kartoffelsalat geben.

Ei 5 Minuten wachweich kochen. Eiklar gleichmäßig, aber sehr klein würfeln, Eigelb extra. Cornichons und Zwiebel ebenfalls sehr fein würfeln. Kapern und Sardellen fein hacken. Das extra gelassene Eigelb mit der Mayonnaise glattrühren. Alle anderen Zutaten dazu geben und sorgfältig vermengen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Rucola klein schneiden und unter die Remoulade heben. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, fein hacken, unter die Remoulade heben. Mit Meersalz, weißem Pfeffer aus der Mühle, Kapern- und Gurkensaft und Zitronensaft abschmecken. Alles im Stabmixer zerkleinern und in den Espuma geben.

Backfisch im Malzbierteig mit mediterranem Kartoffelsalat und Remoulade anrichten und servieren.



**Wichteltag: „Kalbsfilet mit weihnachtlicher Champignon-Sahnesauce, Kartoffelpüree und Vanillemöhren“ von Christine Schubert**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Kalbsfilet mit Champignonsauce:*

400 g	Kalbsfilet
10 g	getrocknete Champignons
400 g	Quittengelee
20 g	Lebkuchen
20 g	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
4 EL	Sahne
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Kartoffelpüree:*

300 g	mehligkochende Kartoffeln
100 g	Butter
100 ml	Sahne
	Muskat
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Vanillemöhren:*

1	orangene Karotte
1	gelbe Karotte
1	schwarze Karotte
1	Vanilleschote
50 g	Butter
2 EL	Zucker

**Zubereitung**

Die Champignons einweichen und anschließend abtropfen lassen. Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und darin glasig schwitzen. Champignons und Sahne dazugeben, den Lebkuchen zerkrümeln und mit etwas Flüssigkeit und dem Quittengelee in die Sauce rühren.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden und in der Sauce schmoren.

Die Kartoffel schälen und klein schneiden. In reichlich Salzwasser gar kochen. Abtropfen und ausdampfen lassen und mit der Butter und der Sahne stampfen.



Die Karotten schälen und klein schneiden. Butter schmelzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Vanilleschote aufschneiden und dazu geben. Die Karotten darin garen.

Kalbsfilet mit weihnachtlicher Champignon-Sahnesauce, Kartoffelpüree und Vanillemöhren anrichten und servieren.



## **Wichteltag: „Weihnachtsbolognese mit selbstgemachten Bandnudeln“ von Sebastian Noack**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Weihnachtsbolognese:*

300 g	gemischtes Hackfleisch
50 g	durchwachsenen Speck
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
200 g	Pastinake
400 g	Pizzatomaten
1	Zimtstange
2	Lorbeerblätter
2 EL	Öl
2 TL	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
	Zucker
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Bandnudeln:*

300 g	Weizenmehl
2	Eier
2 EL	Olivenöl
	Hartweizengries, zum bestäuben
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Durchwachsenen Speck, Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln. Pastinake schälen und in einzentimeter große Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin braten und herausnehmen. Das gemischte Hack im Bratfett unter gelegentlichem Rühren braten. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinaken zugeben und 3 Minuten mitbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Pizzatomaten, 200 Milliliter Wasser, Speck, Zimtstange und Lorbeerblätter zugeben und bei milder Hitze 30 Minuten kochen.

Mehl, Hartweizengries, Eier und Olivenöl miteinander vermengen. Mit Salz würzen und den Teig etwas rühren lassen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben und in Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in Salzwasser als dente garen.

Weihnachtsbolognese mit Bandnudeln anrichten und servieren.



## **Wichteltag: „Karpfen mit Kürbispüree und Wirsing“ von Julia Saalbach**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Karpfen:*

400 g Karpfen  
etwas Öl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Kürbispüree:*

400 g Hokkaidokürbis  
200 ml Gemüsefond  
200 ml Sahne  
50 g Butter  
Muskatnuss  
Chiliflocken, zum Abschmecken  
Kürbiskernöl, zum Garnieren  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Wirsing:*

400 g Wirsing  
1 große Kartoffel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Gemüsefond  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Kürbis würfeln und in Gemüsefond weichdünsten. Pürieren und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskatnuss würzen. Mit Butter und Sahne verfeinern.

Wirsing klein schneiden, Kartoffel schälen und in kleinere Würfel schneiden, in Gemüsefond dünsten. Grob zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen.

Karpfen auf der Hautseite scharf anbraten, umdrehen und vorsichtig gar ziehen lassen.

Karpfen mit Kürbispüree und Wirsing anrichten, mit Kürbiskernöl garnieren und servieren.