

# | Die Küchenschlacht - Menü am 07. November 2014 |

## „Finalgerichte“ Alfons Schuhbeck



**Finalgericht: „Lammrücken auf orientalischem Paprika-Zucchini-Gemüse“ von Alfons Schuhbeck**

### Zutaten für zwei Personen

*Für den Lammrücken:*

300 g	Lammlachs
1	Orange
1	Zitrone
1 Zehe	Knoblauch
1 Wurzel	Ingwer, ca. 1 cm
1 Schote	Vanille, ca. 3 cm
5	Kardamomkapseln
1 Stange	Zimt
1 TL	Pflanzenöl
2 EL	mildes Olivenöl
	mildes Chilisalz

*Für das Paprika-Zucchini-Gemüse:*

1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1	Zucchini
1	Aubergine
75 g	stückige Tomaten (aus der Dose)
100 g	passierte Tomaten (aus der Dose)
1	Orange
1	Zwiebel
175 ml	Gemüsefond
½ TL	fein geriebener Knoblauch
½ TL	fein geriebener Ingwer
¼ TL	Räucherpaprika (piment de la vera picante)
½ TL	Ras el hanout
1 EL	mildes Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

*Für die Garnitur:*

4 Stängel	Kerbel
-----------	--------

### Zubereitung

Für das Lamm den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und etwas Pflanzenöl mit einem Pinsel darin verteilen. Das Lammfleisch abbrausen, trocken tupfen und von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten rosa durchziehen lassen.



Für das Gemüse die Zwiebel abziehen und ein Viertel davon in feine Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf mit 50 Milliliter Wasser weich garen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. 75 Milliliter Gemüsefond und die passierten Tomaten aus der Dose dazugeben und knapp unter dem Siedepunkt fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren.

Ein paar Zesten von der Orangenschale abziehen. Die stückigen Tomaten in die Sauce geben und mit Knoblauch, Ingwer und dem Orangenabrieb würzen. Anschließend mit Salz, Ras el hanout, Räucherpaprika und einer Prise Zucker würzen und die Sauce warm halten.

Die Zucchini und die Aubergine putzen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die übrige Zwiebel in mittelgroße Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Stücke schneiden.

Die restlichen 100 Milliliter Fond in einer großen Pfanne erhitzen. Aubergine, Zwiebel und Paprika darin bei mittlerer Hitze fünf Minuten dünsten. Dann die Zucchinischeiben dazugeben und alles weitere vier Minuten dünsten.

Den Gemüse-Mix in die Tomatensauce geben und knapp unter dem Siedepunkt fünf Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten das Olivenöl unterrühren.

Für das Lamm eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Einige Zesten von der Zitrone und der Orange abreiben. Den Ingwer schälen und zwei dünne Scheiben abschneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Zimtstange zerdrücken und drei kleine Splitter bei Seite legen. Die Kardamomkapseln andrücken. Anschließend den Knoblauch, den Zitronen- und Orangenabrieb, das Vanillemark, die Zimtsplitter und die Kardamomkapseln in der Pfanne einige Minuten ziehen lassen. Den Lammrücken darin wenden und mit Chilisalz würzen. Das Fleisch anschließend in Scheiben schneiden.

Das Paprikagemüse auf warmen Tellern verteilen und den Lammrücken darauf anrichten. Anschließend mit etwas Kerbel garnieren und servieren.



**Final-Vorspeise: „Erbsensuppe mit Pangasiusfilet“ von Guy Kohnen**

**Zutaten für zwei Personen:**

1	Pangasiusfilet, à 100 g
3	Frühlingszwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Butter
250 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsefond
300 g	gefrorene, junge Erbsen
	Petersilie, zum Garnieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und beides kleinschneiden. Einen Topf mit der Butter erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Anschließend die Erbsen zugeben und zehn Minuten kochen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fischfilet der Länge nach teilen und bei mittlerer Hitze in die Suppe legen und fünf Minuten weich garen. Die Filetstücke aus der Suppe nehmen und beiseite legen. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Erbsensuppe in tiefen Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.



**Final-Dessert „Ingwer-Passionsfrucht-Trifle im Glas“ von Kathrin Weisenstein**

**Zutaten für zwei Personen**

100 g	Shortbreads
2	Passionsfrüchte
1	Zitrone
1 Wurzel	Ingwer, à 3 cm
200 g	Sahne
100 g	Mascarpone
2 Stiele	Minze
300 g	Zucker

**Zubereitung**

Einen Topf mit 200 Milliliter Wasser erhitzen.

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen, kleinschneiden und mit 250 Gramm Zucker und etwas Zitronensaft zu einem Sirup einkochen.

Die Kekse in Stücke brechen und in ein Dessertglas schichten.

Die Sahne steifschlagen, den restlichen Zucker untermengen, etwas Zitronenabrieb hinzugeben und die Mascarpone untermengen.

Etwas Ingwersirup über die Kekse träufeln und die Sahne-Mascarponemasse darauf schichten.

Die Passionsfrüchte aufschneiden und das Fruchtfleisch in das Glas geben. Das Ingwer-Passionsfrucht-Trifle mit frischer Minze dekorieren und servieren.