

| Die Küchenschlacht - Menü am 05. November 2014 |

„Hauptgerichte“ Alfons Schuhbeck



Hauptgericht: „Rinderfilet mit Walnusskruste, Rotweinsauce und Spätzle“ von Sylvia Hohlbauch

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteak, à 200 g
Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Walnusskruste:

100 g Toastbrot
½ Apfel
150 g warme Butter
150 g Walnusskerne
½ Bund Thymian
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

4-5 Schalotten
20 g kalte Butter
250 ml trockenen Rotwein
250 ml Rinderfond
Butterschmalz zum Anbraten
Puderzucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

250 g Mehl
2 EL Grieß
3 Eier
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Filetsteaks den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Spätzle einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Das Mehl, die Eier, den Grieß und eine Prise Salz zu einem homogenen Teig vermengen und ruhen lassen.

Die Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten und beiseite stellen.

Für die Kruste die Walnusskerne hacken, den Apfel reiben, das Toastbrot von den Rinden befreien, würfeln und den Thymian feinhacken. 150 Gramm Butter mit den Toastwürfeln, den Walnusskernen, dem Apfelschnitt und dem Thymian vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Paste auf die Rinderfilets streichen und für 15 Minuten im Ofen garen.

Den Spätzleteig in das kochende Wasser schaben und gar kochen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche des Wassers steigen mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Die Schalotten abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig anschwitzen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Die Sauce fünf Minuten bei starker Hitze reduzieren lassen. Den Rinderfond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Butter binden.

Die Rinderfilets mit Walnusskruste und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Jalapeno-Cheeseburger mit selbstgemachter Barbecue-Sauce und frittierten Süßkartoffelecken“ von Jennifer Neßler

Zutaten für zwei Personen

Für den Jalapeno-Cheeseburger:

2	Burgerbrötchen
300 g	frisches Rinderhack
1	Tomate
1	Gewürzgurke
6 Blätter	Eisbergsalat
1	Zwiebel
2 Scheiben	Cheddar-Käse
2	Jalapenos
2 EL	Mayonnaise
	Pflanzenöl, zum Anbraten

Für die Barbecue-Sauce:

½	Zwiebel
4 EL	Butter
3 EL	heller Essig
1 Schuss	scharfe Chilisauce
4 TL	Hickory-Rauch-Sauce
6 EL	Worcester-Sauce
250 ml	Ketchup
1 EL	mittelscharfer Senf
100 g	brauner Zucker
1 EL	weißer Zucker
1 TL	Salz, aus der Mühle

Für die Süßkartoffelecken:

2	kleine Süßkartoffeln
	Chilipulver, zum Abschmecken
	Frittieröl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Burger den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Anschließend die Zwiebelstücke mit der Butter, dem Essig, der scharfen Chilisauce, der Hickory-Rauch-Sauce, der Worcester-Sauce, dem Ketchup, dem Senf, dem braunen und weißen Zucker verrühren und mit Salz abschmecken. Anschließend kalt stellen.

Die Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden und 20 Minuten in der Fritteuse frittieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für den Burger das Fleisch zu Buletten formen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten und anschließend im Ofen medium garen. Die Tomate vom Grün befreien und zusammen mit der Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und Ringe herunterschneiden. Die Jalapenos feinhacken. Den Salat waschen und trockenschleudern.

Den Käse auf das Burgerfleisch legen. Anschließend die Brötchen mit Mayonnaise und Barbecue-Sauce bestreichen und die Zutaten darauf stapeln: Erst den Salat, anschließend das Fleisch, die Tomatenscheiben, die Gurkenscheiben und die Zwiebel. Die Jalapenos auf das Fleisch legen.

Neben dem Burger die Süßkartoffeln anrichten und servieren. Die Barbecue-Sauce separat in einem kleinen Schälchen servieren.



Hauptgericht: „Putengeschnetzeltes mit Kartoffel-Sellerie-Würfeln und Olivensauce“ von Guy Kohnen

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

- 2 Putenschnitzel, à ca. 180 g
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffel-Sellerie-Würfeln:

- ½ kleinen Knollensellerie
- 3 große, festkochende Kartoffeln
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Olivensauce:

- 100 g entkernte, schwarze Oliven
- 1 Zitrone
- 100 ml Sahne
- 10 Senfkörner
- 1 EL Erdnussöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

- 1 Salatgurke

Zubereitung

Für das Gemüse etwas Butter in einem Topf zergehen lassen. Den Sellerie schälen und kleinschneiden. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Sellerie kräftig anbraten. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Putenfleisch abbrausen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Anschließend mit etwas Butter in den Topf geben und mit dem Gemüse anbraten. Mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Für die Sauce den Saft der Zitrone auspressen. Die Oliven mit der Sahne in einer Schüssel pürieren und je einen Esslöffel Olivenöl, Erdnussöl und Apfelessig und ein paar Senfkörner dazugeben. Die Sahne untermengen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Von der Gurke ein Viertel in dünne Scheiben schneiden.

Das Putengeschnetzelte mit den Kartoffel-Sellerie-Würfeln und der Olivensauce auf Tellern anrichten, mit ein paar Gurkenscheiben garnieren und servieren.



Hauptgang: „Orientalischer Schmortopf mit Huhn und Sesam mit gebratenen Möhren und Petersilien-Couscous“ von Kathrin Weisenstein

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmortopf mit Huhn:

2	kleine Hähnchenschenkel (nur die Drum Sticks – ohne Haut!)
1	kleine Hähnchenbrustfilets
400 g	gewürfelte Tomaten, im eigenen Saft
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Honig
500 ml	Hühnerfond
5 Blätter	Salbei
5 Zweige	Thymian
1 TL	Pinienkerne
1 TL	Sesam
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	Piment d'Espelette
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Paprikapulver
0,5 g	Safranpulver
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gebratenen Möhren:

200 g	kleine Möhren
1	Zitrone
1 TL	Honig
10 Stiele	Koriander
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Couscous:

120 g	Couscous
1	Zitrone
1 EL	Butter
1 TL	Honig
10 Stiele	glatte Petersilie
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Möhren und den Couscous je einen Topf mit Wasser erhitzen. Den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Für das Huhn 25 Milliliter Olivenöl in einer Stielkasserolle erhitzen. Die Tomaten anbraten. Anschließend den Honig und den Zimt untermengen und unter ständigem Rühren sieben Minuten einkochen, bis eine dicke, karamellartige Masse entsteht. Die Tomatenmasse erkalten lassen.

Die restlichen 25 Milliliter Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden. Die Zwiebel glasig anbraten. Anschließend den Knoblauch, den Safran, das Paprikapulver, den Kreuzkümmel und das Piment d'Espelette hinzufügen. Die Hähnchenteile zusammen mit dem Thymian und dem Salbei zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend mit dem Hühnerfond ablöschen. Die Tomatenmasse untermengen. Den Schmortopf mit dem Deckel schließen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Möhren die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und zusammen mit den Zitronenscheiben fünf Minuten kochen. Das Wasser abschütten. Die Möhren und Zitronenscheiben in eine Pfanne ohne Fett erhitzen, den



Koriander kleinhacken und zugeben und mit dem Honig karamellisieren. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Couscous mit heißem Wasser übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Schale der Zitrone reiben und den Saft auspressen. Die Petersilie feinhacken und mit der Butter, dem Olivenöl und dem Honig untermengen. Anschließend mit einer Gabel auflockern und den Couscous mit dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Sesam und die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den orientalischen Schmortopf mit Huhn, gebratenen Möhren und Petersilien-Couscous auf Tellern anrichten, mit dem Sesam und den Pinienkernen bestreuen und servieren.