

## | Die Küchenschlacht – Finalgericht am 08. Dezember 2017 | Ehemaligen Advents-Special mit Alfons Schuhbeck



**Alfons Schuhbeck**

### **Kalbsmedaillons mit Piña-Colada-Risotto, Rosenkohl und süß-scharfer Chilisauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

100 g Risottoreis  
150 ml Geflügelfond  
150 ml Kokosmilch  
100 ml Ananassaft  
½ TL brauner Rum  
20 g Pistazien  
20 g gehobelte Mandelblättchen  
10 g Erdnüsse (nicht gesalzen)  
mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze zum Teller warmstellen vorheizen. Reis mit Fond, Kokosmilch und Ananassaft in einen Topf geben und erhitzen. Ein Blatt Backpapier direkt darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis die Reiskörner zwar gar sind, aber noch einen leichten Biss haben. Zum Schluss mit Rum verfeinern. Nüsse grob hacken und unterziehen. Risotto mit Chilisalz würzen.

**Für die Kalbsmedaillons:**

4 Kalbsmedaillons (à ca. 1,5 cm Dicke  
+ à ca. 110 g)  
1 TL Öl, zum Braten  
mildes Chilisalz, zum Würzen

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Medaillons einlegen, anbraten, bis sie nach ca. 2 Minuten Fleischsaftperlen austreten. Die Fleischscheiben wenden, weiter braten, bis erneut Fleischsaftperlen austreten. Mit Chilisalz würzen und immer wieder mit heißem Fett begießen.

**Für den Rosenkohl:**

80 g Rosenkohl  
50 ml Geflügelfond  
1 EL Butter  
Mildes Chilisalz, zum Würzen  
Muskatnuss, zum Reiben

Rosenkohl putzen, vierteln, in Salzwasser fast weich kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem Topf den Fond erhitzen, Rosenkohlviertel zugeben und kurz darin erhitzen. Butter hinzufügen und mit Chilisalz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

**Für die Sauce (ca. 400 ml):**

1 EL Speisestärke (ca. 15 g)  
1 mittelscharfe rote Chilischote  
50 g Zucker  
3 EL Weißweinessig  
1 TL Tomatenmark  
1 Knoblauchzehe  
2 cm Ingwerknolle  
1 TL Salz

Das Stärkemehl mit ca. 1 EL Wasser glatt rühren. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, den Samenstrang ebenfalls entfernen und die Schotenhälften in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen, Ingwer schälen, beides sehr fein hacken. Ca. 350 ml Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen, die Stärkemehlmischung hineinrühren und unter Rühren knapp 2 Minuten schwach köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen und abkühlen lassen. Restliche Sauce lässt sich im Kühlschrank mehrere Wochen aufbewahren.

Kalbsmedaillons mit Piña-Colada-Risotto, Rosenkohl und süß-scharfer Chilisauce auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten Luitgard:**

1 TL mildes Currypulver  
1 Limette  
1 Vanilleschote

Mit Limettenschalenabrieb, dem Mark aus der Vanilleschote sowie dem Currypulver hat Lulu das Risotto verfeinert,

**Zusatzzutaten Sascha:** Die Kokosflocken hat Sascha in einer Pfanne ohne Fette goldbraun angeröstet und vor dem Anrichten neben dem Risotto auf dem Teller angerichtet. Mit dem Currypulver hat Sascha das Risotto verfeinert.

1 TL mildes Currypulver  
2 EL Kokosflocken

## | Die Küchenschlacht – Zusatzgericht am 08. Dezember 2017 | Ehemaligen Advents-Special mit Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

### Piña-Colada-Suppe

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:** Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Pistazien grob hacken. Nüsse beiseitestellen.  
500 ml Hühnerfond Den Fond mit der Kokosmilch und dem Ananassaft in einen Topf füllen und aufkochen lassen. Die Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Suppe geben und kurz aufköcheln lassen, bis diese eine sämige Konsistenz erreicht. Curry unterrühren und die Butter untermixen. Suppe mit Rum und Chilisalz würzen.  
300 ml Kokosmilch  
100 ml Ananassaft  
1 geh. EL Speisestärke  
1 TL gelbe Thai-Currypaste) Mildes Chilisalz, zum Würzen  
1 TL Strohrum Den Rosenkohl putzen, in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser 1 bis 2 Minuten kochen, abgießen und mit Pistazien und Mandeln beim Anrichten auf die Suppe streuen.  
20 g kalte Butter  
5 Rosenkohlköpfchen  
Salz  
1 TL Pistazien  
1 TL Mandelblättchen

Pina-Colada-Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.