



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 26. September 2008 |

Filetspitzen Stroganoff mit Limetten-Kardamomreis von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

350 g	Rinderfiletspitzen
125 g	Basmatireis
100 g	Champignons
30 g	Essiggurken
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
1 TL	Puderzucker
1 TL	Speisestärke
4	Kardamomkapseln, grün
1 Zweig	Petersilie
1	Lorbeerblatt
2 Msp.	Cayennepfeffer
1 Msp.	Rosenpaprika
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Senf, scharf
300 ml	Geflügelfond
175 ml	Gemüsefond
35 ml	Sahne
70 ml	Rotwein
4 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einige Zesten von der Limette reißen und die Kardamomkapseln andrücken. Eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Reis, die Limettenzesten und die Kardamomkapseln hinzufügen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Das Ganze einmal aufkochen lassen, abdecken und im Ofen 20 Minuten quellen lassen.

Die Filetspitzen waschen, trocken tupfen und quer in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetspitzen bei mittlerer Hitze von allen Seiten eine Minute darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die restliche Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Puderzucker im Bratsatz karamellisieren lassen, die Zwiebelwürfel hinein geben und darin glasig dünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, das Tomatenmark hineinrühren, sirupartig einkochen lassen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Lorbeerblatt hinzufügen. Das Ganze um ein Drittel einkochen lassen und zuletzt die Sahne angießen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und diese ein paar Minuten köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt und die Knoblauchzehe entfernen, den Senf und das Rosenpaprika hinein geben und pürieren.

Die Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Champignonscheiben bei mittlerer Hitze zwei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Essiggurken in feine Streifen schneiden, mit den Filetspitzen in die Sauce geben und darin erwärmen.



Etwas Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sauce mit Salz, einer Messerspitze Cayennepfeffer, dem Zitronenabrieb und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Petersilie zupfen, fein hacken und mit den Pilzen in die Sauce geben.

Die Limettenstreifen und den Kardamom aus dem Reis entfernen, die Butter unterheben und das Ganze mit Salz und dem restlichen Cayennepfeffer abschmecken.

Den Reis auf Tellern anrichten, das Fleisch darauf platzieren, die Sauce darüber träufeln und servieren.

Idee: Schuhbeck



Bayrische Creme von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

150 g	Himbeeren
200 g	Himbeermark, TK-Ware
2	Eier
1 Blatt	Gelatine
1 Schote	Vanille
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
50 g	Puderzucker
150 ml	Sahne
2 EL	Orangenlikör
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und die Eigelb mit 25 Gramm Puderzucker und dem Vanillemark zu einer hell-schaumigen Masse schlagen.

Die Sahne cremig schlagen.

Etwas Schale von der Orange reiben. Einen Esslöffel Orangenlikör erhitzen, vom Herd nehmen und den Orangenabrieb und die Gelatine darin auflösen. Das Ganze unter die Eigelbmasse rühren, ein Drittel der Sahne mit dem Schneebesen hineinrühren und zuletzt die restliche Sahne unterheben.

Dessertgläser bis zur Hälfte mit der Creme füllen und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Himbeermark mit dem restlichen Orangenlikör, Zitronensaft und dem übrigen Puderzucker abschmecken und die Himbeeren damit marinieren.

Die Himbeeren auf die Creme geben, mit jeweils einem Zweig Minze garnieren und servieren.

Idee: Schuhbeck