

| Die Küchenschlacht - Menü am 21.04.2016 | „Hauptgang & Dessert“ Alfons Schuhbeck



Hauptgang: „Rotbarschfilet mit Kartoffel-Mousseline, Karottensauce und Karottenschaum“ von Alexandre Bidault

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarschfilets à 200 g, mit Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

3 Kartoffeln, weichkochend
150 ml Vollmilch
100g kalte Butter
1 EL grobes Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Karottensauce und den Schaum:

1 L Karottensaft
5g Lecithin
1 Prise Piment d'Espelette
kalte Butter, zum Binden
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Scheibe Toast
30g Baby Leaf Salat
30g Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Kochwasser weich garen. Anschließend abgießen und mit einem Stampfer bearbeiten. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren eine Minuten ausdampfen lassen.

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze, die kalten Butterwürfel nach und nach unter ständigem Rühren in das Püree einarbeiten, bis das Püree glatt und cremig wird.



Die warme Milch nach und nach einarbeiten, bis die Milch vollständig absorbiert wurde. Mit etwas Salz würzen.

Das Toast von der Rinde befreien und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerfließen lassen und den Toast damit bepinseln. Die Toaststreifen um einen Servierring legen. Nun mit Alufolie umwickeln und im Ofen einige Minuten goldbraun rösten.

Das Rotbarschfilet in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Die Haut einritzen. Eine Pfanne etwas erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, das Olivenöl zugeben und die Filets auf der Hautseite kurz braten. Die Filets umdrehen, die Hitze reduzieren.

Für die Karottensauce 800 Milliliter Karottensaft in einen großen Behälter geben. Lecithin hinzufügen. Mit einem Pürierstab bearbeiten, bis ein Schaum entsteht.

Den restlichen Karottensaft in einem Topf erhitzen. Um die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Butter montieren. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Die Mousseline in einem Spritzbeutel geben und auf Tellern anrichten. Den Fisch über die Mousseline legen. Die Toaststreifen darauf legen. Karottensauce neben dem Fisch verteilen. Mit Baby Leaf Blätter dekorieren.

Rotbarschfilet mit Kartoffel-Mousseline, Karottensauce und Karottenschaum auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Lauwarmes Schoko-Tonkabohnen-Küchlein mit flüssigem Kern“ von Alexandre Bidault

Zutaten für zwei Personen

Für das lauwarmer Schokoküchlein:

1	Tonka Bohne
30 g	Butter
4	Eier
170 g	Zartbitterschokolade (70% Kakaoanteil)
30 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Kakao, für die Garnitur

Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schokoküchlein die Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Mit etwas Abrieb einer Tonka Bohne und einer kleinen Prise Salz würzen.

Alle Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eigelbe und in die Schokoladenmasse einrühren. Die übrigen Eigelbe können anderweitig verwendet werden.

Die vier Eiweiße steif, aber nicht zu fest schlagen. Die Schokolade behutsam mit einem Schneebesen in das Eiweiß einarbeiten. Das Mehl hinzufügen.

Die kleinen Kuchenformen mit Butter gründlich einfetten. Mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen. Die Schokoladenmasse in die Kuchenformen füllen. Die Kuchenformen einmal klopfen, damit mögliche Luftbläschen verschwinden.

Die Kuchenformen auf ein Backblech schieben und neun Minuten in den bereits vorgeheizten Ofen schieben.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Küchlein stürzen.

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker und Kakaopulver garnieren und servieren.



Hauptgang: „Schweinesteak mit Süßkartoffelpüree und Chorizo-Paprika-Sauce“ von Tatjana Lopuga

Zutaten für zwei Personen

Für das Süßkartoffelpüree:

200 g Süßkartoffeln
3 Zehen Knoblauch
4 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl
rosenscharfes Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Chorizo-Paprika-Sauce:

1 rote Paprika
50 g Chorizo
½ rote Chili
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Schweinesteak:

1 Schweinefilet à 300 g
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Chorizo
½ rote Paprika

Zubereitung

Den Ofen samt einer ofenfesten Form auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Süßkartoffelpüree Süßkartoffeln in Wasser gar kochen und abgießen. Noch heiß pellen und gut ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und grob hacken.

Die Süßkartoffeln im Mixer mit Knoblauch, Essig und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Paprikapulver kräftig abschmecken.

Für die Chorizo-Paprika-Sauce Paprikaschote schälen. Von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und vierteln. Chorizo enthäuten, fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne drei Minuten anbraten. Das ausgetretene Fett abgießen. Einige Würfel von Paprika und Chorizo beiseitelegen. Chilischote vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, würfeln und in den Mixer geben. Paprikaviertel, gebratene Chorizo-Würfel und Olivenöl zufügen. Fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schweinesteak das Fleisch in zwei Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.



In einer Pfanne die Butter vorsichtig erhitzen, sodass sich das Eiweiß absetzt und durch ein Passiertuch abgeschöpft werden kann. Schweinesteaks circa zwei Minuten von beiden

Seiten kräftig anbraten. Sofort in die warme Form legen und im bereits vorgeheizten Ofen bei 80 Grad für 25 Minuten fertigbaren.

Das Schweinesteak mit Chorizo-Paprika-Sauce und Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Waldbeeren mit weißer Schokoladensauce“ von Tatjana Lopuga

Zutaten für zwei Personen

Für die Waldbeeren mit Schokoladensauce:

500 g	tiefgekühlte Waldbeeren
1	Vanilleschote
200 g	weiße Schokolade
100 g	Crème fraîche
8	Löffelbiskuits
200 ml	Kaffeelikör
1 Stiel	Minze

Zubereitung

Für die Schokoladensauce die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Schokolade grob hacken und mit Vanillemark und Crème fraîche in eine Metallschüssel geben.

Über einen Topf mit heißem Wasser setzen und die Schokolade schmelzen lassen. Vom Wasserbad herunternehmen und abkühlen lassen.

Je vier Löffelbiskuits auf einen Teller legen und mit Kaffeelikör beträufeln. Die gefrorenen Beeren darüber verteilen und zwei Minuten antauen lassen. Mit der warmen Schokoladensauce beträufeln.

Waldbeeren mit weißer Schokoladensauce auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.



Hauptgang: „Tortilla-Flammkuchen mit Birne und Serrano-Schinken“ von Martin Feller

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortilla-Flammkuchen:

6 Scheiben	Serrano-Schinken
2	weiche Mais-Tortilla-Fladen
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Birne
40 g	Manchego
40 g	Knoblauch-Frischkäse
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Tortilla-Flammkuchen Manchego fein reiben, die Hälfte davon mit dem Frischkäse verrühren und damit die Tortillas bestreichen.

Für die Birne die Birne waschen, ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Spalten schneiden.

Frühlingszwiebeln abziehen, fein hacken. Schinkenscheiben grob zerzupfen. Tortillas mit Birnen, Frühlingszwiebeln und Schinken belegen, restlichen Manchego und etwas Pfeffer darüber streuen.

Tortillas in den bereits vorgeheizten Ofen geben und zwei bis vier Minuten goldbraun backen.

Tortilla-Flammkuchen mit Birne und Serrano-Schinken auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Gedünstete Feigen mit Karamell-Sauce und Rosenwasser-Granatapfelkernen“ von Martin Feller

Zutaten für zwei Personen

Für die gedünsteten Feigen:

2 frische, große Feigen
100 g Zucker

Für die Sherry-Karamell-Sauce:

100 ml Schlagsahne
150 g Karamellcreme aus dem Glas
100 g Mascarpone
50 g griechischer Joghurt (10% Fett)
1 Prise Salz, aus der Mühle

Für die Rosenwasser-Granatapfelkerne:

1 Granatapfel
5 ml Rosenwasser

Zubereitung

Für die gedünsteten Feigen 200 Milliliter Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Feigen waschen und von oben kreuzförmig einschneiden. In das Zuckerwasser legen, sodass sie zu einem Drittel in der Flüssigkeit stehen. Topfdeckel schließen und circa 15 Minuten dünsten lassen.

Für die Karamell-Sauce Mascarpone mit der Sahne und der Karamellcreme verrühren, mit einer Prise Salz abschmecken.

Für die Rosenwasser-Granatapfelkerne Granatapfelkerne halbieren und einige Kerne herauspulen. Diese mit ein paar Tropfen Rosenwasser beträufeln.

Gedünstete Feigen mit Karamell-Sauce und Rosenwasser-Granatapfelkernen auf Tellern anrichten und servieren.