

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2021** ▪  
**Finalgericht von Alfons Schuhbeck**



**Gratinierter Sellerie-Rostbraten mit Frühlingsgemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kräuter-Gratiniermasse:**

65 g weiche Butter  
 ½ - 1 TL scharfer Senf  
 1 gehäufter TL Rosmarinnadeln  
 ½ - 1 EL Petersilienblätter  
 1 TL geriebener Parmesan  
 1 kleine fein geriebene Knoblauchzehe  
 15 g trockene Weißbrotbrösel (oder 30 g frische Toastbrotbrösel)  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuter-Gratiniermasse die weiche Butter schaumig rühren. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Weißbrot zerkleinern. Senf, Rosmarin, Petersilie, Parmesan, Knoblauch und Weißbrotbrösel unter die Butter rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse halbieren und jeweils zwischen zwei Blättern Backpapier auf Größe der Fleischscheiben flachdrücken und 5 bis 10 Minuten in den Tiefkühler legen. Danach bis zum Gebrauch in den Kühlschrank legen.

**Für das Püree:**

125 g Knollensellerie  
 50 ml Gemüsefond  
 30 g kalte Butter  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Fond mit Sellerie in einem Topf erhitzen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich dünsten.

Sellerie in ein Sieb abgießen, dabei den Garsud auffangen. Sellerie im Küchenmixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer cremig pürieren, dabei nur so viel Garsud wie nötig hinzufügen. Die kalte Butter unterrühren und das Selleriepüree mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für den Rostbraten:**

2 Rinderlendenscheiben, à 150 g;  
 alternativ Rinderfiletscheiben  
 ½ TL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Rostbraten den Backofen und Grillstufe vorheizen. Die Rinderlendenscheiben mit dem Handballen etwas flach drücken. Eine Pfanne erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und das Fleisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa 2 ½ Minuten braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf das Backblech legen.

Jeweils 1 EL Selleriepüree auf jede Rinderlendenscheibe streichen. Die gekühlte Gratiniermasse auf das Selleriepüree legen. Die Lendenscheiben unter dem Backofengrill auf der mittleren Schiene etwa 4 Minuten goldbraun überbacken.

**Für das Gemüse:**  
 50 g kleine Zuckerschoten  
 4 Mini-Zucchini  
 4 Frühlingszwiebeln  
 100 g wilder Brokkoli  
 100 g grüner Spargel  
 50 ml Gemüsefond  
 1 Knoblauchzehe  
 3 cm Ingwer  
 1 Zitrone  
 ½ Bund gemischte Frühlingskräuter,  
 (Kerbel, Petersilie, Dill, Minze,  
 Schnittlauch, Basilikum)  
 1 EL kalte Butter  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen  
 Muskatnuss, zum Reiben

Für das Gemüse die Zuckerschoten putzen, waschen und große Exemplare halbieren. Zucchini längs halbieren, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Brokkoli putzen und waschen. Spargel waschen, im unteren Dritten schälen und holzige Enden entfernen, die Stangen schräg dritteln, dabei vorher dickere Stangen längs halbieren.

Den grünen Spargel mit dem Fond in einer Pfanne ein paar Minuten dünsten. Alle anderen Gemüsesorten dazu geben und ein paar Minuten weiter dünsten, bis sie gerade noch leicht bissfest sind. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale der Zitrone abziehen. Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden.

Frühlingskräuter abbrausen, trocken wedeln und einen Esslöffel davon klein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Zitrone und Kräuter unter das Gemüse rühren. Die Butter ebenfalls unterrühren und das Ganze mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen.

Das Gemüse auf warmen Tellern anrichten und den Rostbraten danebenlegen. Etwas vom Gemüsefond außen herum träufeln.

**Zusatzzutaten von Verena:**  
 Geflügelfond, Weißwein  
 Piment d'Espelette

*Verena verwendete den Fond und den Weißwein für das Gemüse und schmeckte das Gericht mit Piment ab.*

**Zusatzzutaten von Jennifer:**  
 Brauner Zucker, Pecorino, Thymian

*Jennifer verwendete braunen Zucker für das Gemüse, den Pecorino für die Kruste und Thymian zum Anbraten vom Rostbraten.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck**



**Frühlings-Brotsalat mit Meeresfrüchten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Salat:**

1 Tomate  
 6 dünne Ciabatta-Scheiben  
 6 Mini-Karotten  
 3 Frühlingszwiebeln  
 100 ml Gemüsefond  
 1 Handvoll Pflücksalat  
 1 EL Weißweinessig  
 1 EL Olivenöl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomate waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Ciabattascheiben in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten anrösten. Karotten schälen und mit Fond in eine Pfanne geben, mit Backpapier bedecken und etwa 4 Minuten dünsten. Frühlingszwiebeln je in 3 bis 4 Stücke schneiden, zu den Karotten geben und etwa 3 Minuten mitdünsten. Nach Bedarf noch etwas Fond nachgießen.

Essig und Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Karotten und Frühlingszwiebeln samt Dünstfond hinzufügen und vermischen.

Pflücksalat abbrausen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke schneiden.

**Für die Calamaretti:**

6 Calamaretti  
 1 Knoblauchzehe  
 2 cm Ingwer  
 2 TL mildes Olivenöl  
 ½ - 1 TL frisch geschnittene Petersilie  
 Mildes Chilusalz, zum Würzen

Calamaretti abbrausen, trockentupfen und putzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Calamaretti darin anbraten. Ingwer und Knoblauch dazu geben. Mit Chilusalz würzen und Petersilie darüber geben.

**Für die Garnelen und Jakobsmuscheln:**

2 Riesengarnelen  
 2 Jakobsmuscheln  
 1 EL mildes Olivenöl  
 1 Zimtrindensplitter  
 1 Vanilleschote  
 2 Kardamomkapseln  
 1 Knoblauchzehe  
 3 cm Ingwer  
 1 Zitrone  
 1 Orange  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Mildes Chilusalz, zum Würzen

Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Schale der Orange und Zitrone abreiben. Kardamom andrücken.

Garnelen schälen, entdarmen und längs halbieren. Jakobsmuscheln abbrausen und trockentupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Garnelen und Jakobsmuscheln darin auf der farbigen Seite 1 bis 2 Minuten anbraten und wenden. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 Minute weiterziehen lassen. Olivenöl auf die Jakobsmuscheln und Garnelen träufeln und Zimt, Vanille, Kardamom, Knoblauch und Ingwer einlegen, Zitronen- und Orangenabrieb dazu geben, mit Chilusalz würzen.

Tomatenscheiben nebeneinander mittig auf Teller legen, mit Chilusalz würzen. Salatblätter und Gemüse außen herum anlegen. Mit der Marinade beträufeln. Die Brotscheiben anlegen. Calamaretti, Garnelen und Jakobsmuscheln auf die Tomaten setzen.