



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü 20. Februar 2009 |

Züricher Geschnetztes mit Röstli von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

600 g	Kalbsfilet
300 g	Kartoffeln, festkochend
300 g	Champignons
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
250 ml	Kalbsfond
200 ml	Sahne
20 ml	Weißwein
1 EL	Gesnnetztes Gewürz
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
0,5 Bund	Blattpetersilie
1	Muskatnuss
1 Msp.	Kümmel
1 EL	Speisestärke
	Öl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser mit dem Kümmel circa 15 Minuten kochen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend portionsweise kurz in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden, die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Speisestärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser glatt rühren. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren, ein kleines Stück Ingwer schälen und einige Zesten von der Zitronenschale reißen.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abschrecken, schälen und grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Eine Pfanne mit Öl bei milder Temperatur erhitzen und die Kartoffelmasse darin gleichmäßig etwa einen halben bis einen Zentimeter dick in der Pfanne verteilen und etwas andrücken. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten circa vier Minuten goldbraun anbraten.

Die Zwiebel in etwas Öl im Bratsatz glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Kalbsfond angießen, erneut reduzieren lassen und das Geschnetzte Gewürz, die Sahne und die angerührte Stärke hineinrühren. Wenige Minuten köcheln lassen und die Zitronenschale, den Knoblauch und den Ingwer einlegen. Nach circa drei Minuten wieder entfernen.

Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen und die Pilze darin ein bis zwei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das angebratene Fleisch zusammen mit den Pilzen in die Sahnesauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie hacken. Den Röstli halbieren und auf Teller geben. Dazu das Geschnetzte anrichten und mit Petersilie dekorieren und servieren.



Kastanienpfannkuchen mit Bratapfelcreme von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

3	Äpfel
3	Eier
1	Orange, unbehandelt
100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Kastanienmehl
100 ml	Apfelsaft
250 ml	Milch
200 ml	Sahne
1 EL	Rum
0,5 Bund	Minze
50 g	Butter
	Öl, zum Ausbacken
	Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einige Zesten von der Orange reißen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Eier, die Milch, das Mehl und die Butter zusammen mit einer Prise Salz und der Orangenschale zu einem glatten Teig verrühren und circa 20 Minuten ruhen lassen.

Die Äpfel vierteln, entkernen, mit dem Apfelsaft in eine Auflaufform geben und im Ofen circa 15 Minuten weich garen. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, die Bratapfelmasse darunter ziehen und mit Rum abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Crêpeteig nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Etwas Minze zupfen. Die Pfannkuchen zu einem Dreieck falten und auf Teller setzen. Je eine Nocke Bratapfelcreme daneben anrichten und mit der Schokolade und Minzeblättchen garnieren und servieren.