

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. März 2019** ▪
Finalmenü von Alfons Schuhbeck



Forelle blau mit Wurzelgemüse, Harissa-Kartoffeln und Schnittlauch-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

- Für die Forelle blau:** Die Forellenfilets nicht waschen, da die Schleimschicht auf der Haut wichtig für die Blaufärbung ist.
- 2 große Forellenfilets, vom Vortag entgrätet, mit Haut
 - 1 Stange Lauch
 - 2 Karotten
 - 1 Knollensellerie
 - 500 ml Gemüfefond
 - 1 Ingwerknolle
 - ½ TL angedrückte Wacholderbeeren
 - ½ TL schwarze Pfefferkörner
 - ½ Lorbeerblatt
 - 1 Zweig Dill
 - 1 Zweig glatte Petersilie
 - 50 ml Weinessig
- Karotten, Lauch und Sellerie schälen und davon je ca. 50 g in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und acht Scheiben abschneiden. Fond mit Ingwer und Lorbeerblatt in einem Bräter erhitzen, Wacholder und Pfeffer in einem Gewürzsäckchen verschließen und in den Sud legen. Dill- und Petersilienzweige einlegen. Gemüsestreifen hinein geben, 2 bis 3 Minuten am Siedepunkt garen, bis das Gemüse leicht bissfest ist. Vom Herd nehmen und den Weinessig dazu geben. Einige Minuten auf 80° bis 90°C abkühlen lassen.
- Filets in den Sud legen und ca. 5 Minuten saftig durchziehen lassen. Die Forellenfilets vorsichtig aus dem Sud heben und kurz warm stellen. Den Sud auf ein Sieb abgießen, die Gemüsestreifen zum Anrichten verwenden.
- Für die Harissa-Kartoffeln:** Kartoffeln samt Schale in Salzwasser etwa 20 Min. weich kochen, abgießen und halbieren.
- 1 TL neutrales Öl
 - 2 TL Butter
 - ¼ TL Harissagewürz
 - Salz, aus der Mühle
- Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl hineingeben, die Kartoffeln darin auf der Schnittseite zuerst anbraten, wenden und fertig braten. Zuletzt die Butter dazu geben, mit einer kräftigen Prise Harissa und Salz würzen.
- Für die Schnittlauch-Hollandaise:** Ei trennen. Zitrone halbieren und auspressen. Weißwein und Fond in einem kleinen Topf auf 1 bis 2 EL einköcheln lassen. In eine Metallschüssel füllen, Curry und Eigelb hinein rühren und mit einem Schneebesen im heißen Wasserbad zu feinporigem Schaum aufschlagen. Die Temperatur sollte dabei 75° bis max. 78°C erreichen. Butter nach und nach unter die Schaummasse rühren und die Masse dabei auf dem Wasserbad lassen, damit sie wieder warm wird, nachdem die kalte Butter hinein gegeben wurde. Schnittlauch klein hacken und einen Esslöffel unterrühren und die Hollandaise mit Chilisalz und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Gemüsestreifen auf warmen tiefen Tellern mittig anrichten, die Hollandaise außen herum ziehen und das Forellenfilet darauf legen. Die Harissa-Kartoffeln außen herum verteilen.



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Gebratene Kalbsleber auf Rosmarin-Polenta-Püree und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

250 g Kalbsleber
2 EL doppelgriffiges Mehl
2 TL neutrales Öl
2 EL Butter

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz aus der Mühle

Die Leber in dünne Scheiben von ca. 5 bis 8 mm schneiden und im Mehl wenden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur sanft erhitzen und die Leberscheiben darin auf beiden Seiten je ca. 1 bis 2 Minuten sanft anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rosmarin-Polenta-Püree:

200 ml Geflügelfond
200 ml Milch
½ kleines Lorbeerblatt
50 g Instant-Polentamehl (Maisgrieß)
4 Zweige Rosmarin
50 g Parmesan
50 g Butter
mildes Chilisalz, zum Würzen
1 Prise Muskatnuss

Fond mit Milch und Lorbeer in einem Topf aufkochen, das Polentamehl einrieseln lassen und unter ständigem Rühren in 5 bis 10 Minuten zu einem Püree kochen.

Parmesan reiben. Butter in einer Pfanne leicht über den Schmelzpunkt erhitzen, bis sie beginnt, sich zu bräunen. Rosmarin fein hacken.

Topf vom Herd nehmen, 2 EL Parmesan, 2 TL Rosmarin und 1 EL braune Butter hinein rühren. Mit Chilisalz und Muskat abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen.

Für den grünen Spargel:

½ Bund grüner Spargel
70 ml Gemüsefond
1 TL kalte Butter
mildes Chilisalz, zum Würzen
1 unbehandelte Zitrone

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargelstangen schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Fond in eine tiefe Pfanne geben. Mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt 6 bis 8 Minuten dünsten. Der Fond darf dabei weitgehend verkochen, dazu gegebenenfalls das Backpapier in den letzten Minuten abnehmen. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren und mit Chilisalz würzen. Etwas Zitronenabrieb unterrühren.

Die Polenta auf warmen Tellern anrichten, die Leberscheiben anlegen und den Spargel außen herum verteilen.