

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Januar 2019** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



**Kalbsrücken mit Grünkohl in Meerrettichsauce, Kürbis
und gebratenen Butterkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

- 2 Scheiben Kalbsrücken, ca. 1,5 cm
dick
- 1 TL Steakgewürz
- 2 EL Olivenöl
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- 1 TL Neutrales Öl, zum Braten

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fleischscheiben darin anbraten, bis an der Oberseite Fleischsaftperlen austreten. Wenden und erneut braten, bis Fleischsaftperlen austreten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Olivenöl mit Steakgewürz und Chilisalz verrühren und die Fleischscheiben beim Anrichten damit beträufeln.

**Für den Grünkohl in
Meerrettichsauce:**

- 500 g Grünkohl
- 80 ml Gemüfefond
- 2 TL Sahnemeerrettich
- 80 g Sahne
- 1 Muskatnuss
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Grünkohl putzen, von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen reißen. Etwa 4 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und das überschüssige Wasser ausdrücken. Grünkohl mit Fond und Sahne erhitzen, den Meerrettich hinzufügen und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Für die Kartoffeln:

- 200 g kleine festkochende Kartoffeln
(Nicola oder Sieglinde)
- 1 TL glatte Petersilie
- 1 TL Butter
- 1 TL Neutrales Öl, zum Braten
- Bratkartoffelgewürz, zum Würzen
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln putzen und halbieren. In Salzwasser 10 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und ausdampfen lassen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffeln auf der Schnittseite darin einlegen. Einige Minuten goldbraun braten, wenden und einige Minuten weiter braten. Die Kartoffeln mit Bratkartoffelgewürz und Chilisalz würzen und die Butter dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zum Schluss mit den Kartoffeln vermengen.

Für den Kürbis:

- 4 EL Kürbisstücke aus dem Glas (süß-
sauer eingelegt)
- 2 EL Einlegeflüssigkeit (vom Kürbis)
- 2 TL kalte Butter

Kürbisstücke je nach Größe ggf. noch etwas kleiner schneiden und in der Einlegeflüssigkeit erhitzen, bis sie fast verkocht ist. Vom Herd nehmen und die Butter hineinschmelzen lassen.

Das Fleisch auf warmen Tellern anrichten, den Grünkohl mit dem Kürbis und der Meerrettichsauce dazugeben und die Kartoffeln außen herum verteilen.

Zusatzzutaten von Annika:
Zimtstange, Vanilleschote, Kürbiskerne

Die Vanilleschote hat Annika aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt. Zusammen mit der Zimtstange hat sie das Vanillemark zum Kürbis in die Pfanne gegeben. Die Zimtstange hat sie zum Schluss entfernt. Für die Garnitur hat Annika die Kürbiskerne in der Pfanne mit Zucker karamellisiert.

Zusatzzutaten von Hanns-Georg:
Bauchspeck, ganzer Kümmel, Cashewnüsse

Den Bauchspeck hat Hanns-Georg zum Grünkohl in die Pfanne gegeben. Die Cashewkerne hat er zerkleinert, in der Pfanne angeröstet und zum Schluss über den Grünkohl gegeben. Den Kümmel hat er über die Kartoffeln gestreut.



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Gebratene Riesengarnelen mit wildem Brokkoli und Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 geschälte Riesengarnelen
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
3 cm Ingwer
3 Kardamomkapseln
1 kleine Zimtstange
½ TL Garnelengewürz
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Olivenöl, zum Anbraten

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Garnelen in die Pfanne legen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, Ingwer ebenfalls in Scheiben schneiden. Kardamon andrücken. Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Chili und die Zimtstange in die Pfanne dazugeben. Garnelen darin anbraten, wenden, vom Herd nehmen und in der Resthitze der Pfanne durchziehen lassen. Mit Garnelengewürz und Chilisalz würzen. Olivenöl hinzufügen und darin wenden.

Für den wilden Brokkoli:

150 g wilder Brokkoli
100 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Brokkoli putzen, in eine Pfanne geben und mit Fond angießen. Brokkoli dämpfen bis die Brühe verkocht ist. Mit Salz würzen.

Für die Nudeln:

250 g Tagliatelle (Hartweizennudeln)
1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer
2 kleine Chilischoten
150 ml Gemüsefond
2 EL Butter
Korianderkörner, aus der Mühle
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

In einem großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Ingwer in Scheiben schneiden, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Chilischote, Knoblauch und Ingwer in das Salzwasser geben. Die Nudeln darin al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Den Fond in eine tiefe Pfanne geben, aufkochen und reduzieren lassen. Butter und gekochte Nudeln hinzugeben und darin 1 bis 2 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Koriander aus der Mühle hinein mahlen. Brokkoli hinzugeben und mit Olivenöl beträufeln. Garnelen aus der Pfanne nehmen und zum Schluss auf die Nudeln geben.

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum
2 Zweige Dill

Basilikum und Dill abrausen, trockenwedeln und die Blättchen über das Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.