

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2019** ▪
Hauptgang und Dessert mit Alfons Schubbeck



Nicolas Weber

**Köfte im Walnuss-Pistazien-Mantel mit Rote-Bete-Salat,
 Minz-Joghurt und Weizentortilla**

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte:

200 g Lammhack
 25 g Paniermehl
 20 geschälte Pistazien
 10 geschälte Walnüsse
 4 EL süße ChilisaUCE
 1 TL Fenchelsamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchelsamen, Pistazien und Walnüsse in einem Mörser zerkleinern. Lammhack mit Paniermehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verkneten und in 2 längliche Köfte-Formen bringen oder um befeuchtete Holzspieße drücken. In einer Grillpfanne goldbraun anbraten. Danach mit ChilisaUCE bestreichen und in der Pistazien-Walnuss-Fenchel-Mischung rollen.

Für den Minz-Joghurt:

1 reife Avocado
 1 Limette
 3 EL Naturjoghurt, 0,1%
 2 Zweige Minze

Avocado halbieren, Kern entfernen und Fleisch einer halben Avocado mit Joghurt vermengen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limettensaft und gehackte Minze mit der Joghurt-Avocado-Masse vermengen.

Für die Weizentortilla:

250 g Mehl
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

In einer großen Schüssel Mehl mit etwas Salz aufhäufen und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Vorsichtig Öl und 150 ml Wasser einrühren. Wenn sich ein klebriger Teig bildet, Teig kneten bis er geschmeidig ist. Kleine Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Nach ca. 20 Minuten diese Kugeln mit einem Nudelholz auswellen und gelegentlich einmehlen. Teig in einer Pfanne bei mittlerer Hitze backen.

Für den Rote Bete-Salat:

1 Knolle vorgegarte Rote Bete
 ¼ frischer Rotkohl
 1 EL Weißweinessig
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und zusammen mit Rotkohl in feine Streifen schneiden. Rotkohl-Streifen waschen und trockenschleudern. Rotkohl und Rote Bete mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Für die Garnitur:

6 Radieschen
 60 g Feldsalat

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Tortilla zuerst mit Joghurt bestreichen, dann mit dem Feldsalat, den Köfte und der roten Bete füllen. Radieschen als Garnitur auf dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nicolas Weber

Kandierte Süßkartoffel mit Ahorn-Baiser und Sahnekaramel

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffel: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und kochen. Wasser abgießen und Kartoffel-Stücke in eine kleine Auflaufform geben. Butter schmelzen. 1 große Süßkartoffel
¼ Ingwerknolle
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran
4 EL flüssiger Honig
2 TL Zimt
1 EL brauner Zucker
2 EL Butter
1 Muskatnuss

Ingwer schälen und 1 TL reiben. Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und jeweils 1 TL auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter mit Honig, Rosmarin, Thymian, Majoran, Zimt, Ingwer und Muskat vermengen und über die Kartoffel gießen. Alles mit braunem Zucker begießen. Für 5 Minuten in den Ofen stellen und diesen auf 180 Grad runterstellen. Süßkartoffel kurz rausnehmen und mit einem Esslöffel Ahornbaiser darauf verteilen. Form wieder für 10 Minuten in den Ofen stellen, bis das Baiser leicht braun wird.

Für das Baiser: Eier trennen und Eiweiß auffangen. Eiweiße steif schlagen und Sirup und Marshmallow-Creme unterrühren.
2 Eier (Eiweiß)
60 ml Ahornsirup
100 g Marshmallow-Creme

Für das Karamell: Zucker, Sahne und Honig in einem Topf schnell erhitzen. Sobald sich Kugeln bilden, den Topf vom Herd nehmen und Butter unterrühren. (Bei Bedarf Wasser hinzugeben).
80 ml Sahne
80 ml Honig
1 TL Butter
2 TL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerlind Sahn

Lammkotelett mit Kräuterbutter, Kartoffelstampf und Prinzessbohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkotelett:

3 dicke Lammkoteletts
 100 g kalte Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zum Aromatisieren ins Öl geben und die Koteletts darin kurz anbraten. Fleisch kurz warmstellen. Butter in die Pfanne mit dem Öl vom Fleisch geben, anrühren und absieben.

Für die Prinzessbohnen:

4 Scheiben durchwachsener
 Räucherspeck
 200 g junge Prinzessbohnen
 1 Schalotte
 250 ml Gemüsefond
 3 Zweige Bohnenkraut
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen, halbieren und zusammen mit dem Gemüsefond und Bohnenkraut aufkochen. Bohnen von Enden befreien, der Länge nach sortieren und in der Brühe kurz kochen. Bohnen nach ca. 12 Minuten herausnehmen, mit Speck ummanteln und in Butter knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

5 mittelgroße mehligere Kartoffeln
 200 ml Sahne
 100 g Butter
 500 ml Gemüsefond
 1 Muskatnuss

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsefond weichkochen. Fond abgießen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln zusammen mit Muskat, Butter und Sahne grob stampfen.

Für die Kräuterbutter:

100 g weiche Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Bohnenkraut
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter mit Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut gut mischen und kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerlind Sahn

Gebackene Banane im Honig-Sesam-Mantel

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackene Banane:

2 mittelreife Bananen
1 Vanilleschote
100 g heller Sesam
1 Ei
125 ml Milch
100 g dunkler flüssiger Honig
125 g helles Mehl
½ Päckchen Backpulver
30 g feiner Zucker
neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier, Mehl, Milch, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillemark vermengen. Teig etwas ruhen lassen.

Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nur die Mittelstücke verwenden. Geschnittene Bananen im Teig wenden, abtropfen lassen, in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken und in Sesam wälzen. Mit Honig beträufeln.

Für die Garnitur:

1 Limette
Mandelplättchen, zum Garnieren
2 Zweige Zitronenmelisse

Limette waschen, trocken tupfen und reiben. Melisse abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen. Gebackene Banane mit Mandelplättchen, Limettenabrieb und Melisse garnieren.



Raphael Skerlan

Kürbis-Curry mit Garnelen und Jasminreis

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

- 1 Butternut-Kürbis
- 2 rote Thai-Chilischoten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüfefond
- 400 ml cremige Kokosmilch
- 1 EL Tamarinden-Paste
- 1 Bund Koriander
- 3 Zweige Zitronengras
- 1 Knolle Thai-Ingwer
- 5 Kaffirlimetten-Blätter
- 1 TL gemahlener Cumin
- 2 EL Kokosöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel schälen, grob schneiden und in einem großen Topf in Öl anschwitzen. Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und schälen, das Fruchtfleisch grob stückig schneiden. Knoblauch abziehen und grob hacken. Kürbisstücke und Knoblauch zugeben und anrösten lassen. Sobald alles ein wenig weicher wird, mit Fond aufgießen. Ingwerknolle schälen, in Würfel und Scheiben schneiden und die Hälfte davon beiseitelegen. Eine Chili vom Stiel lösen und mit einem Messer einstechen und diese mit den Kaffirlimetten-Blättern, einigen Zweigen Koriander, Cumin, Limettensaft, Ingwerstücken, gehackten Zitronengras-Zweigen und der Tamarindepaste einrühren. Nach und nach Kokosmilch einrühren. Wenn alles entsprechend eingekocht ist, Kaffirlimetten-Blätter und Chili entfernen und das Curry mit einem Stabmixer pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz mit Kokosmilch aufgießen. Mit Salz abschmecken und restliche Ingwerwürfel einarbeiten. Je nach gewünschter Schärfe die andere Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, in Scheiben schneiden und in das Curry geben.

Für die Garnelen:

- 4 küchenfertige Riesengarnelen, mit Schale
- ½ Limette
- neutrales Öl, zum Braten
- gemahlener Cayenne-Pfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Garnelen bis zum Schwanzende schälen, waschen, trocken tupfen und nach Belieben in Form schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Garnelen mit Pfeffer bestäuben, in einer Pfanne in Öl scharf anbraten und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Für den Reis:

- 100 g Jasmin-Reis
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Gewürznelken
- Salz, aus der Mühle

Reis in einen Topf geben und mit der 1 ½ fachen Menge Salz-Wasser aufkochen. Zwiebel abziehen, vierteln und ein Viertel mit den Nelken spicken und zum Reis geben. Sobald das Wasser kocht, Hitze reduzieren und Reis bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen wurde.

Für die Garnitur:

- ½ Limette
- 1 Zweig Koriander

Kürbiscurry in einen tiefen Teller eingießen, die Garnelen darauf drapieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette waschen, trockentupfen und reiben. Curry mit Koriander und etwas Limettenabrieb garnieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Raphael Skerlan

Blitz-Pastéis de Nata mit Orangensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit Zimt bestreuen und aufrollen. Die Rolle in 6 Teile aufteilen und der Länge nach flachdrücken. Die Teiglinge in eine Muffin-Form geben und für ca. 8 Minuten im oberen Drittel backen. Teigförmchen aus dem Ofen holen und mit einem Löffel etwas andrücken.

Für die Füllung: Orange waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei, Zucker, Vanillemark, Crème fraîche und die Hälfte des Orangenabriebs verquirlen. Die andere Hälfte des Orangenabriebs für die Garnitur aufbewahren. Füllung in jedes Teigförmchen geben und für rund 8 Minuten backen.

Für den Orangensalat: Orange schälen, halbieren und die Filets rausschneiden. Aus der Schale den Rest-Saft auspressen und auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Saft und Cointreau mit Minze vermengen und mit den Orangenfilets mischen.

Für die Garnitur: Die Pastéis auf einem Dessertteller anrichten und mit einem Puderzucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit krönen. Mit der restlichen Orangenschale von oben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.