

## Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2018 • Tagesmotto „Kleine Spießereien“ mit Alfons Schuhbeck



**Yassin M'Harzi**

### **Kalbsbries vom Süßholzspieß mit Selleriepüree und Erbsen-Minz-Stampf und Madeira-Reduktion**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Kalbsbriesspieße:** Das Bries waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Essig, Salz und Süßholzpulver einreiben. 3 bis 4 Stücke auf den Süßholzspieß stecken. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und kurz von allen Seiten anbraten. Zum Schluss etwas Pfeffer drüber streuen.
- 400 g Kalbsbries
  - 1 TL Süßholzpulver
  - 1 EL weißer Balsamico-Essig
  - Olivener Öl, zum Braten
  - Meersalz, zum Würzen
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Erbsen-Minz-Stampf:** Die Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Erbsen mit einigen Minzblättern für ca. 4 Minuten in dem kochenden Wasser blanchieren und herausnehmen. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auspressen. Erbsen mit Olivenöl, Crème Double, Zitronenabrieb und Zitronensaft grob pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.
- 200 g frische Erbsen
  - 1 Bund Minze
  - 1 Zitrone
  - 20 g Crème Double
  - 1 TL Olivenöl
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Selleriepüree:** Den Sellerie schälen und würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen und Sellerie kurz anschwitzen. Die Temperatur reduzieren und Sahne hinzugeben. Bei geschlossenem Topf und niedriger Hitze für ca. 20 Minuten durchgaren. Mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb streichen, salzen und mit etwas Muskat abschmecken. Zuletzt einen Einwegspritzenbeutel mit dem Püree befüllen und warmhalten.
- 150 g gewürfelter Knollensellerie
  - 5 g Butter
  - 20 g Sahne
  - Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Madeira-Reduktion:** Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel anschwitzen und Lorbeer und Thymian dazugeben. Mit Portwein und Madeira ablöschen und gut aufkochen. Hühner- und Kalbsfond hinzugeben und erneut auf ein Drittel einreduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit kalten Butterwürfeln montieren und mit Salz würzen.
- 1 Schalotte
  - ½ Knoblauchzehe
  - 20 g kalte Butter
  - 125 ml Madeira
  - 75 ml Portwein
  - 100 ml Hühnerfond
  - 50 ml Kalbsfond
  - 1 Lorbeerblatt
  - 3 Zweige Thymian
  - 1 EL Olivenöl

**Für die Garnitur:** Den Mini-Blutampfer abbrausen und trocken tupfen.

½ Bund Mini-Blutampfer, zum Garnieren  
2 TL Grüner Tee  
2 Zweige frische Minze

Wasser in einem Topf aufsetzen und den grünen Tee und die Minze damit aufgießen.

Das Selleriepüree mit Erbsen-Minz-Stampf auf Tellern anrichten, Kalbsbries vom Süßholzspieß dazu drapieren, mit Madeira-Reduktion napieren, mit Mini-Blutampfer garnieren und servieren.

## Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2018 • Tagesmotto „Kleine Spießereien“ mit Alfons Schuhbeck



**Agata Wilengowski**

### **Saté-Spieße von der Schweinelende mit Erdbeer-Chili-Sauce und Rucolasalat mit Erdbeeren und Avocado**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Saté-Spieße:** Die Schweinelende waschen, abtupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe halbieren. Ingwer schälen und reiben. 300 g Schweinelende  
12 cm Ingwerknolle Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls reiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone Ingwer, Knoblauch, Paprikapulver, 2 TL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl  
1 EL Paprikapulver vermischen und eine Marinade herstellen. Fleisch für 20 Minuten mit der  
Olivenöl, zum Anbraten Mischung marinieren. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Fleischstücke  
Salz, aus der Mühle darin auf jeder Seite etwa 1-2 Minuten braten. Während dem Braten mit  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Erdbeer-Chili-Sauce:** Knoblauchzehe abziehen und reiben. Ingwer schälen und reiben. 250 g Erdbeeren (tiefkühl)  
1 Zitrone Chilischote waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und  
3 cm Ingwerknolle kleinschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren.  
1 Chilischote Olivenöl in einem Topf erwärmen und Knoblauch und Ingwer darin bei  
1 Knoblauchzehe mittlerer Hitze für 2 Minuten andünsten. Chilischote hinzugeben und für  
1 TL Weinessig weitere 2 Minuten andünsten lassen. Weinessig und 2 EL Zitronensaft  
1 EL Honig hinzugießen und für 1 Minute köcheln lassen. Zucker und Honig zugeben  
1 EL Zucker und für 1 Minute köcheln lassen. Hitze erhöhen und Erdbeeren hinzufügen.  
1 TL Butter Für 5 Minuten kochen lassen. Danach Butter hinzufügen und mit Salz und  
1 EL Olivenöl Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb  
Salz, aus der Mühle passieren.  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Den Rucola gründlich waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel 30 g Rucola geben. Fetakäse schneiden und über den Rucola streuen. Erdbeeren  
½ Avocado waschen, Strunk entfernen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.  
100 g frische Erdbeeren Avocado halbieren, Kern entfernen, eine Hälfte in die Scheiben schneiden  
75 g Feta und über den Rucola verteilen. Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne kurz  
2 EL Pinienkerne rösten und darüber geben. Koriander abrausen, trockenwedeln, fein  
4 Zweige Koriander hacken und darüber streuen.
- Für das Dressing:** Das Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben 3 EL Olivenöl und mit einem Schneebesen verrühren. Über den Salat geben und  
1 EL Balsamico di Modena vorsichtig durchmischen.  
1 Prise Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Saté-Spieße von der Schweinelende mit Erdbeer-Chili-Sauce auf Tellern anrichten, den Rucolasalat mit Erdbeeren und Avocado in kleine Schüsseln geben und gemeinsam servieren.

## Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2018 ▪ Tagesmotto „Kleine Spießereien“ mit Alfons Schuhbeck



**Dirk Fastabend**

### **Linsen-Curry-Suppe mit frittierten Zitronengras-Garnelen-Spieße**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Linsen-Curry-Suppe:**

2 Orangen  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 cm Ingwerknolle  
200 g Rote Linsen  
1 EL Gelbe Currypaste  
600 ml Gemüsegond  
400 ml Kokosmilch  
1 TL Koriander gemahlen  
½ Bund Koriander  
4 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. In einem mittelgroßen Topf Rapsöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Linsen zugeben und ebenfalls kurz mit dünsten. Currypaste zugeben und kurz anrösten. Schale der Orangen abreiben und zur Seite legen. Orangen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Curry mit Orangensaft und Gemüsegond ablöschen und bei mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel garkochen. Wenn die Linsen zerfallen, alles mit einem Stabmixer pürieren und die Kokosmilch zugeben. Mit Salz, Pfeffer, gemahlene Koriander und Orangenschale abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter zur Dekoration abzupfen. Die restlichen Korianderblätter fein hacken und unter die Suppe geben.

**Für die Zitronengras-Garnelen-Spieße:**

500 g große Riesengarnelen (küchenfertig)  
6 Zitronengrasstangen  
1 Chilischote  
1 Knoblauchzehe  
2 cm Ingwerknolle  
1 EL helle Sojasauce  
1 TL Currypulver  
Salz, aus der Mühle

Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Garnelenschwänze fein hacken oder durch einen Fleischwolf geben. Chilischote längs halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und fein hacken. Knoblauch abziehen. Ingwer schälen und mit dem Knoblauch fein reiben. Garnelenschwänze mit Sojasoße, einer Prise Salz, Currypulver, Ingwer, Knoblauch und Chili vermischen. Zitronengrasstangen im unteren, dicken Bereich mehrfach längs einschneiden, damit er sich öffnen kann wie ein Schneebesen. Garnelenmasse portionieren und in die Mitte des Zitronengrasstengels geben, um eine kleine „Keule“ zu formen. Zitronengras-Garnelen-Spieße im heißen Fett goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Linsen-Curry-Suppe in tiefe Teller geben, mit Zitronengras-Garnelen-Spieße und Koriander garnieren und servieren.