



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 27. November 2009 |

Vorspeise: „Kürbis-Paprika-Suppe mit Knoblauchcroutons“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

1	Paprika, rot
300 g	Muskatkürbis
1 Scheibe	Toastbrot
450 ml	Gemüsefond
50 g	Sahne
30 g	Butter
50 g	Kokosmilch
1 TL	Curry, mild
1 Zehe	Knoblauch
1	Zimtstange
1	Vanilleschote
1 Prise	Galgant, gemahlen
1 EL	Olivenöl
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Chili, mild, gemahlen
	Chilisalz, mild
	Salz

Zubereitung

Die Paprika vierteln, entkernen, von den Scheidewänden und vom Strunk befreien und schälen. Drei Viertel von der Paprika grob zerkleinern, den Rest für die Einlage beiseite legen. Anschließend den Kürbis schälen und entkernen. 100 Gramm des Kürbisfleisches für die Einlage beiseite legen und den Rest in kleine Würfel schneiden.

Die größeren Kürbiswürfel mit den größeren Paprikastücken in 350 Millilitern Gemüsefond etwa 20 Minuten weich garen. Die Sahne und die Kokosmilch mit dem Curry hinzufügen und pürieren.

Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Knoblauchscheiben, den Zimt und die Vanille in die Suppe einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Butter hinein mixen und mit Salz, Galgant und Chili abschmecken.

Die restliche Paprika und den Kürbis in etwa Zentimeter große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem übrigen Fond bei mittlerer Hitze einigen Minuten weich köcheln, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Anschließend das Olivenöl dazu geben. Die Petersilie zupfen, klein hacken, hineinrühren und mit Chilisalz würzen.

Das Weißbrot in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und dann die Weißbrotwürfel goldbraun anrösten. Sobald die Brotwürfel anfangen braun zu werden, die restlichen Knoblauchscheiben mit der Vanille dazu geben. Zum Abschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Vanille entfernen.

Die Suppe auf Tellern mit den Gemüsewürfeln anrichten und mit den Knoblauchcroutons servieren.

Tipp:

Eine besonders würzige Note erhält die Suppe, wenn zusätzlich mit einem Teelöffel Räucherpaprika (piment de la vera picante) verfeinert wird.



Hauptgericht: „Schweinefilet mit Arganöl und Kaffeesalz auf Apfelrahmkraut“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

4	Schweinemedallions à 70 g
1	Zwiebel
250 g	Spitzkraut
1	Babymöhre
50 g	Knollensellerie
1Bund	Petersilie, glatt
1	Apfel
1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
30 ml	Gemüsefond
80 g	Sahne
20 g	Butter, kalt
1	Vanilleschote
1	Zimtstange
1 Prise	Majoran, getrocknet
1 Prise	Kümmel, gemahlen
1	Muskatnuss
1 EL	Olivenöl
1 EL	Arganöl
	Kaffeesalz
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. In die mittlere Schiene ein Ofengitter mit Abtropfblech schieben.

Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Schweinemedallions von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Anschließend die Medallions aus der Pfanne nehmen und auf ein Ofengitter legen. Das Fleisch im Ofen etwa 30 Minuten rosa garen.

Die Zwiebeln abziehen und in Rauten schneiden. Von dem Spitzkraut die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und ebenfalls in Rauten schneiden. Die Babymöhre und den Sellerie schälen, zunächst in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Anschließend das Gemüse in Salzwasser blanchieren. Den Apfel halbieren und das Kernhaus entfernen. Anschließend den Apfel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin glasig andünsten. Die Babymöhre, den Sellerie und das Spitzkraut dazugeben und leicht bräunen lassen. Die Muskatnuss reiben und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Gemüsefond und die Sahne dazu geben und einige Minuten dünsten lassen. Die Äpfel hinein rühren und die Vanilleschote einlegen. Die Vanilleschote einige Minuten ziehen lassen und wieder heraus nehmen. Abschließend die Petersilie abzupfen und zerkleinern und die Orangen- und Zitronenschale abreiben. Mit der Butter unterrühren und mit etwas Abrieb einer Zimtstange würzen.

Die Medallions und das Apfelrahmkraut auf Tellern anrichten und mit Kaffeesalz und Arganöl garnieren.