

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2020** ▪
“Saucenkönig(in)“ mit Alfons Schuhbeck



Ali Güngörmüs

Gebackene Zwiebel mit Peperonata-Gemüse und Barbecue-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen



Die Zwiebel abziehen, achteln und über Nacht in kaltes Wasser einlegen und in den Kühlschrank legen. Dadurch öffnet sie sich etwas.

Für die Zwiebel:

2 weiße Gemüsezwiebeln
 2 Eier
 50 g Pankomehl
 3 Lorbeerblätter
 50 g Weizenmehl
 1 EL Zucker
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Chiliflocken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 5 schwarze Pfefferkörner
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und zum Strunk in 8 Teile schneiden, sodass der Strunk die Zwiebel zusammenhält. Lorbeerblätter abzupfen und Zwiebeln zusammen mit Lorbeerblättern, Zucker, Salz und Pfefferkörnern ca. 15 Minuten in Wasser in einem Topf kochen. Zwiebeln herausnehmen und im Ofen ca. 3-5 Minuten trocknen. Eine Panierstraße aus Eiern, Panko- und Weizenmehl erstellen. Zwiebeln erst im Mehl, dann in Eiern und zuletzt im Pankomehl panieren und im heißen Fett in einem Topf oder einer Fritteuse goldgelb backen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Für das Peperonata-Gemüse:

1 Zucchini
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Aubergine
 150 g Fleischtomaten
 1 Peperoncini
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 EL Butter, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini von Enden befreien, waschen, trockentupfen und ganz fein würfeln. Beide Paprika von Strunk, Scheidewänden und Kernen befreien, schälen und in feine Würfel schneiden. Aubergine von Stiel- und Blütenansatz befreien und ebenfalls würfeln. Peperoncini klein schneiden. Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Paprika und Aubergine dazugeben und nach ca. 2 Minuten Zucchini, Tomaten, Peperoncini, Thymian, Rosmarin und Knoblauch hineingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Barbecue-Hollandaise:

1 Orange	Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sich die Molke am Topfboden abgesetzt hat und leicht bräunlich ist.
1 Schalotte	Butter durch ein feines Sieb gießen. Schalotte abziehen und grob würfeln.
3 Eier	Lorbeerblatt abzupfen. Weißwein mit Pfefferkörnern, Zucker, Lorbeerblatt
250 g Butter	und Schalotten in einem Topf aufkochen und auf ca. 60 ml einkochen lassen.
50 ml Barbecue-Sauce	Danach die Reduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelbe mit der Reduktion über einem Wasserbad heiß und schaumig aufschlagen.
300 ml Weißwein	Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben.
1 Lorbeerblatt	Hollandaise mit Orangenabrieb abschmecken.
1 Prise Zucker	Lauwarme Butter langsam in einem dünnen Strahl in den Ei-Schaum rühren.
6 schwarze Pfefferkörner	Zum Schluss die Hollandaise mit Barbecue-Sauce abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.