

| Die Küchenschlacht - Menü am 16. Dezember 2016 | *Finalmenü mit Alfons Schuhbeck*



Final-Vorspeise: „Kastaniensuppe mit Südtiroler Speck“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Kastaniensuppe:

175 g	gegarte Kastanien
400 ml	Hühnerfond
100 g	Sahne
1	Orange, davon 1 Msp. Abrieb
½ TL	Zartbitterkuvertüre
½ TL	Marzipan
1	Vanilleschote
30 g	kalte Butter
	mildes Chilisalز, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Einlage:

½	würziges Grau-Brötchen
3 Scheiben	Südtiroler Speck
4	Rosenkohlröschen
1 TL	Ghee
¼ TL	Zimtsplitter
¼ TL	Koriandersamen
¼ TL	Schwarze Pfefferkörner
	mildes Chilisalز, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Suppe Fond mit Kastanien in einen Topf geben und aufkochen lassen. Kuvertüre fein hacken und mit Marzipan zur Suppe geben. Sahne angießen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Vanille längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite stellen. Schote circa zwei Minuten zur Suppe geben. Orangenschale und kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit dem Stabmixer hinein mixen. Kastaniensuppe mit Salz und Chilipulver würzen und warm halten.

Für die Einlage Vinschgauer in dünne, zwei Zentimeter lange Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas Ghee dazugeben und die Croûtons mit Chilisalز würzen. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen. Die einzelnen Blätter ablösen und in einem Topf mit



kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zimt, Koriander- und Pfefferkörner in eine Gewürzmühle geben. Die Kastaniensuppe nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen und auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen.

Den Speck halbieren, aufrollen und jeweils drei Hälften mit dem Fettrand nach oben mittig in die Suppe setzen. Die Rosenkohlblätter und die Croûtons darum drappieren, mit der Mischung aus der Gewürzmühle leicht würzen und servieren.



Final-Hauptgang: „Rinderfilet-Spitzen in Champagner-Senf-Rahm mit Grünkohl und Kartoffel-Meerrettich-Püree“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g	Rinderfilet-Spitzen
125 ml	Champagner
125 ml	Geflügelfond
100 g	Sahne
2 TL	Puderzucker
½ TL	Speisestärke
1 TL	Dijon-Senf
20 g	kalte Butter
1 TL	neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
	mildes Chilisalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für den Grünkohl:

400 g	Grünkohl
1 EL	Walnusskerne, etwas zerkleinert
1	Granatapfel, davon 2 TL Kerne
5 EL	Gemüsefond
2 TL	kalte Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
	mildes Chilisalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

400 g	mehligkochende Kartoffeln
100 ml	Milch
1 EL	Sahnemeerrettich
1 EL	Butter
1 EL	Ghee
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Filetspitzen Puderzucker in einen Topf stäuben, bei milder Hitze hell karamellisieren, mit Champagner ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Fond angießen und wieder auf ein Drittel reduzieren lassen. Sahne unterrühren, erhitzen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht binden. Butter und Senf mit dem Stabmixer unterrühren und mit einer Prise Chilisalz und Salz abschmecken.

Fleisch waschen, trockentupfen und in circa einen Zentimeter breite Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und einen halben Teelöffel Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Filetspitzen darin rosa braten und mit Chilisalz würzen.

Für den Grünkohl von diesem feine Blätter abzupfen. Grünkohlblätter in einem Topf mit Salzwasser fünf Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen



lassen. Grünkohl mit einem Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, übrige Butter unterrühren und mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Walnüsse grob hacken, Granatapfel halbieren und die Kerne mit der Klinge herausschlagen. Walnüsse und Granatapfelkerne zugeben.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Kartoffeln abgießen, heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Ghee und Milch in je einem Stieltopf erhitzen. Milch mit einem Kochlöffel unter die gepressten Kartoffeln rühren, Meerrettich und Butter untermischen. Ghee bräunen und mit Salz und Muskatnuss zum Püree geben.

Die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen, in tiefen Tellern verteilen, Filetspitzen darauf anrichten, Grünkohl und Püree daneben setzen und servieren.