



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 01. Februar 2008 |

Kürbissuppe mit Zimtcroustons von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

300 g	Muskatkürbis
75 g	Sahne
20 g	Butter, kalt
375 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Curry, mild
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1 Stange	Zimt
1 Schote	Vanille
1 Scheibe	Toastbrot
15 g	Butter
1 Stange	Zimt
	Salz

Zubereitung

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Die Kürbiswürfel in der Gemüsebrühe etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Die Sahne mit dem Curry hinzufügen und alles zusammen pürieren.

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Eine Scheibe aus der Ingwerknolle herausschneiden. Einen Splitter von der Zimtstange abziehen. Das Vanillemark aus der Schote herauskratzen.

Knoblauch, Ingwer, Zimt und das Vanillemark in die Suppe geben. Die Gewürze einige Minuten darin ziehen lassen. Knoblauch, Ingwer und Zimt anschließend entfernen. Die kalte Butter untermixen. Das Ganze mit Salz und Curry abschmecken.

15 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen.

Das Toastbrot entrinden, in ein Zentimeter große Würfel schneiden und in der Pfanne bei milder Hitze in der Butter goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Croustons nochmals in einer Pfanne ohne Fett erhitzen und etwas frischen Zimt darüber reiben.

Die Suppe in warmen Tellern verteilen und mit den Zimtcroustons bestreuen.

© by fernsehmacher/Idee: Schuhbeck



Zander auf Rahmspinat mit kleinen Kartoffeln in der Schale von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

250 g	Zanderfilet mit Haut, küchenfertig
100 g	Sahne
350 g	Blattspinat
250 g	Kartoffeln,
1 Prise	Kümmel, ganz
2 EL	Pflanzenöl
	Bratkartoffelgewürz
	Salz, aus der Mühle
	Cayennepfeffer
	Muskatnuss
	Butter
	Butter, braun
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Die Zanderfilets in vier gleich große Stücke schneiden.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze einen Esslöffel Öl erhitzen.

Die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten in das heiße Öl legen, drei bis vier Minuten kross anbraten, wenden und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Fisch in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen, entnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und pfeffern.

Die Sahne in einer tiefen Pfanne auf ein Drittel einkochen lassen.

Ein Viertel Spinat beiseite legen und drei Viertel in die Sahne geben. Den Spinat ein bis zwei Minuten darin dünsten, in einen Mixbecher füllen, glatt mixen und in einen kleinen Topf füllen.

Anschließend die übrigen Spinatblätter hineingeben. Das Ganze mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend etwas Butter und etwas braune Butter unterrühren.

Einen Topf mit Salzwasser und Kümmel zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend auskühlen lassen und halbieren.

Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Kartoffeln darin goldbraun anbraten, salzen, etwas Butter hinzufügen und mit Bratkartoffelgewürz würzen.

Den Rahmspinat auf Tellern anrichten. Die Zanderfilets daraufsetzen und die Kartoffeln außen herum verteilen.