

| Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck



Benjamin Jansen

„Surf and Turf“ mit Kalbsjus, Mangold-Salat und Selleriecreme

Zutaten für zwei Personen

- Für das „Surf and Turf“:** Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.
 2 Rinderfilets, à 150 g Rinderfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend ca. 15 Minuten im Backofen garen.
 4 Riesengarnelen, mit Schale und Schwanz Garnelen in der Schale ca. 5 Minuten braten. Anschließend Garnelen entdarmen und aus der Schale herauslösen. Den Schwanz nicht entfernen.
 2 ausgelöste Jakobsmuscheln entdarmen und aus der Schale herauslösen. Den Schwanz nicht entfernen.
 1 Knoblauchzehe Knoblauch abziehen
 1 Thymianzweig Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, in einer Pfanne mit Butter, dem Thymian- und Rosmarinzweig und Knoblauch ca. 1 Minute von jeder Seite kräftig braten.
 1 Rosmarinzweig
 Butter, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
- Für den Mangold-Salat:** Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Beides mit Honig, Rinderfond, Balsamico, Zucker und Öl in einen Mixer geben und zu einem Dressing mixen.
 250 g Mangold
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe Den Mangold waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren.
 3 TL Honig
 30 ml Rinderfond
 2 EL weißer Balsamico
 1 TL Zucker
 2 EL Olivenöl
- Für die Selleriecreme:** Die Sellerieknolle schälen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Schalotte in einem Topf mit Öl glasig anschwitzen und anschließend den Sellerie, Thymian- und Rosmarinzweig sowie Knoblauchzehe dazu geben. Mit Weißwein aufgießen und Schlagsahne hinzufügen. Die Flüssigkeit fast komplett verkochen lassen. Knoblauch, Thymian und Rosmarin herausnehmen. Den Rest aus der Pfanne im Mixer fein pürieren. Anschließend Sellerie-Creme in einen Spritzbeutel füllen.
 ½ Sellerieknolle
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 120 ml Schlagsahne
 50 ml Weißwein trocken
 1 Rosmarinzweig
 1 Thymianzweig
 Olivenöl, zum Anbraten
- Für die Kalbsjus:** Schalotten abziehen, Sellerie schälen und die Champignons putzen. Karotte, Schalotte, Sellerie und Champions klein schneiden und in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen.
 20 g Knollensellerie
 2 Champignons
 1 Karotte Knoblauch abziehen und mit dem Rosmarin- und Thymianzweig sowie Tomatenmark in die Pfanne zum Gemüse geben. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit dem Kalbsfond aufgießen und 20 Minuten kochen lassen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren.
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 1 EL kalte Butter
 500 ml Kalbsfond

40 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig

„Surf and Turf“ mit Kalbsjus, Mangold-Salat und Selleriecreme auf Tellern anrichten und servieren.



Benjamin Jansen

Schokokuss-Creme mit Mango-Himbeer-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokokuss-Creme: Von den Schokoküssen die Waffel vorsichtig entfernen und zum Garnieren bereit legen. Schaummasse in der Schokohülle zusammen mit 4 dunkle Schokoküsse Sahnequark in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.
150 g Sahnequark

Für den Mango-Himbeer-Salat: Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. ½ Mango Himbeeren waschen. Limette halbieren und den Saft auspressen. 1 EL
125 g Himbeeren Limettensaft mit Zucker mischen, anschließend mit dem Obst vermengen.
1 Limette
1 TL Zucker

Schokokuss-Creme mit Mango-Himbeer-Salat in Dessertgläser füllen, mit den Waffeln verzieren und servieren.



Bell Kink

Entrecôte mit Meerrettichcreme und Kartoffelstapel

Zutaten für zwei Personen

- Für das Steak:** Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, abgehangen, à ca. 200 g Kräuter zugeben und das Fleisch darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Im Bratensatz Knoblauch und Schalotten anschwitzen, mit Wein und Fond ablöschen, Butter einrühren. Sauce ca. 3 Minuten einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell durch ein Sieb passieren.
- 2 Entrecôte-Steaks, 3 cm dick
 - 3 Schalotten
 - 3 Knoblauchzehen
 - 60 g kalte Butter
 - 250 ml Rotwein
 - 250 ml Rinderfond
 - 1 Bund Rosmarin
 - 1 Bund Thymian
 - Pflanzenöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Meerrettich-Creme** Schmand, Meerrettich und Senf verrühren. Creme mit Salz abschmecken.
- 100 g Schmand
 - 2 EL Meerrettich, aus dem Glas
 - 1 TL Dijon Senf
 - ½ Bund Schnittlauch
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Kartoffelstapel:** Kartoffeln waschen, schälen, fein hobeln, stapeln und quadratisch schneiden. Zusammenpressen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 große mittelgroße festkochende Kartoffeln
 - Meersalz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 - 750 ml Öl, zum Frittieren

Entrecôte mit Meerrettichcreme und Kartoffelstapel auf Tellern anrichten und servieren.



Bell Kink

Dreierlei Nicecream mit karamellisierten Nüssen und Ofenbananen

Zutaten für zwei Personen

Für die Nicecream: Bananenscheiben mit 4 EL Sojamilch und Agavendicksaft mixen. Menge 4 gefrorene reife Banane (in Scheiben) dritteln. Ca. 1 TL Limettenzesten abreiben. Einen Teil mit dem Kokosmus
 100 g gefrorene Blaubeeren und den Limettenzesten verrühren. Den zweiten Teil mit Acai-Pulver und 2
 1 Limette EL gefrorenen Blaubeeren vermengen. Und den übrigen Teil mit Kakao
 2 EL Açaï-Pulver und Pistazienmus verrühren.
 2 EL Kakao-Pulver
 2 EL Pistazienmus
 2 EL Kokosmus
 2 EL Agavendicksaft
 50 ml Sojamilch

Für die karamellisierten Nüsse: Zucker und 1 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen. Nüsse
 50 g Pekannüsse klein hacken, dazugeben. Mit Meersalz abschmecken.
 50 g Walnüsse
 50 g Pistazien
 Meersalz, aus der Mühle
 200 g Zucker

Für die Ofenbananen: Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
 2 reife Bananen Bananen mit der Schale längs halbieren. Mit Puderzucker und Zimt
 2 TL Zimtpulver bestreuen. In den vorgeheizten Ofen geben und für 10-15 Minuten
 1 EL Puderzucker backen.

Dreierlei Nicecream mit karamellisierten Nüssen und Ofenbananen auf Tellern anrichten und servieren.



Angelika Poschadel

Auberginen-Tomaten-Türmchen mit Thymian-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensauce: Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, danach abschrecken und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Chili hacken und mit Tomatenwürfel und Tomatenmark hinzufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Kräuterblättchen abzupfen und hacken. Anschließend mit in die Pfanne geben und alles ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Öl etwas anrösten, anschließend zur Tomatensauce geben.

500 g mittelgroße Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 2 Schalotten
 ½ rote Chilischote
 1 EL Tomatenmark
 3 Oreganozweige
 2 Rosmarinzweige
 5 Thymianzweige
 ½ TL Zucker
 1 TL Fenchelsaat
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Für das Auberginen-Tomaten-Türmchen: Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe salzen. Danach etwas trocken tupfen. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die getrockneten Auberginenscheiben leicht mit Mehl bestäuben und im Öl ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Danach auf Küchenpapier entfetten. Die Auberginenscheiben mit einem Servierring in eine gewünschte Größe ausstechen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Für das Auberginentürmchen den Servierring in eine Auflaufform stellen und Tomatensauce und Auberginenscheiben abwechselnd schichten. Die Tomatensauce als erstes in die Form hinein füllen und mit einer Auberginenscheibe belegen. Noch einmal Tomatensauce darüber geben und mit der zweiten Auberginenscheibe belegen. Anschließend Tomatensauce darüber gießen und eine Scheibe gekochten Schinken darauf geben. Auf den Schinken erneut Tomatensauce und eine dritte Auberginenscheibe geben. Das Türmchen mit Tomatenscheiben abschließen und mit Fleur de Sel und Fenchelsaat würzen. Auberginen-Türmchen anschließend ca. 15 Minuten im Backofen backen.

2 Scheiben gekochter Schinken
 1 mittelgroße Aubergine
 3 frische Tomaten
 100 g Mehl
 ½ TL Fenchelsaat
 Fleur de Sel, zum Würzen
 100 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Für die Thymian-Polenta: Thymianblättchen abzupfen. 250 ml Fond zusammen mit Milch und Thymian in einem Topf erhitzen. Dann die Polenta langsam einrieseln lassen und dabei mit einem Kochlöffel umrühren. Nun die Limettenschale abreiben und den Saft einer halben Limette auspressen. Ebenfalls den Parmesan reiben. Den Limettenabrieb und -saft zur Polenta geben. Bei geringer Hitze 10-15 Min quellen lassen und die Butter und den Parmesan dazugeben.

125 g Polenta
 ½ Limette
 30 g Parmesan
 2 EL Butter
 250 ml Milch
 250 ml Hühnerfond
 5 Thymianzweige

Auberginen-Türmchen mit Tomatensauce und Thymian-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.



Angelika Poschadel

Birnen im Blätterteig-Mantel mit Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Birnen im Blätterteig: Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

300 g Blätterteig Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In den ausgehöhlten Hälften die Preiselbeerkonfitüre einfüllen. Den Blätterteig zuschneiden und je eine zusammengesetzte Birne auf den Blätterteig platzieren.

1 Eigelb

1 EL Sahne

2 EL Preiselbeerkonfitüre

Den Blätterteig wie ein kleines Säckchen zusammendrücken. Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verrühren und den Teig damit bepinseln. Die Blätterteigbirnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Für die Vanillesauce: Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 ml Milch zusammen mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die übrige Milch mit der Speisestärke glatt rühren und mit dem Schneebesen in die heiße Milch geben. Noch einmal aufkochen und den Topf von der Kochstelle nehmen. Eier trennen und die 3 Eigelbe mit der restlichen Milch verrühren. Langsam mit dem Schneebesen in die Vanillesauce einrühren. Nicht mehr aufkochen.

280 ml Milch

3 Eier

1 Vanilleschote

30 g Zucker

10 g Speisestärke

Birnen im Blätterteig-Mantel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.