

| Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2017 | Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Finalgericht von Alfons Schuhbeck

Lachsforellenfilet und Calamaretti mit Currysauce und Apfel-Wirsing

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfel-Wirsing: Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen und die Blattrippen entfernen. Die

6 Wirsingblätter Blätter waschen und in ca. 1,5 cm große Rauten schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Wirsing darin 6 bis 8 Minuten blanchieren, so dass er noch leicht bissfest ist. In ein Sieb gießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und das restliche Wasser gut mit den Händen herausdrücken.

1 EL kalte Butter Den Apfel waschen, rund um das Kerngehäuse herum ½ bis 1 cm dicke Scheiben abschneiden, das Kernhaus übrig lassen und die Scheiben in 3 EL Gemüsefond Würfeln schneiden.

1 Zweig Petersilie Den Wirsing in einer Pfanne in Gemüsefond erhitzen. Dill und Petersilie
1 Zweig Dill abbrausen, trockenwedeln, Blättchen bzw. Fähnchen abzupfen und klein schneiden. Etwa 1 TL Petersilie und 1 TL Dillspitzen mit den Apfelwürfeln zum Wirsing geben und darin ca. 2 Minuten schmoren lassen. Mit
Muskatnuss, zum Reiben Mildes Chilusalz, zum Würzen Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter unterrühren.

Für die Currysauce: Geflügelfond und Sahne aufkochen lassen. Inzwischen die Speisestärke

3 cm Ingwerknolle mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Anschließend in die leicht köchelnde Sauce rühren, bis diese die Sauce die gewünschte Bindung erhält.

1 Knoblauchzehe Knoblauch abziehen und die Hälfte fein reiben. Ingwer schälen und eine
1 EL kalte Butter Messerspitze ebenso fein reiben. Knoblauch und Ingwer zusammen mit
50 g Sahne dem Currypulver und der Butter unter die Sauce rühren. Mit Chilusalz
200 ml Geflügelfond abschmecken.

1 TL Speisestärke

1 TL mildes Currypulver

Mildes Chilusalz, zum Würzen

Für das Lachsforellenfilet: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Teller mit

2 Lachsforellenfilets, à 200 g (mit Haut) Butter einstreichen. Das Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und nebeneinander auf den eingestrichenen Teller legen. Mit Frischhaltefolie

1 Orange bedecken und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten saftig
1 Zitrone durchziehen lassen.

1 EL warme Butter Von der Orange und der Zitrone die Schale fein abreiben. Jeweils eine
2 EL Olivenöl Messerspitze vom Orangen- und Zitronenabrieb mit dem Olivenöl leicht erwärmen und mit Chilusalz würzen. Die Lachsforellenfilets anschließend damit bestreichen.

Mildes Chilusalz, zum Würzen

Für die Calamaretti: Calamaretti waschen, das Schwert entfernen und die Calamaretti trocken

6 küchenfertige Calamaretti tupfen. Dann in gleichgroße Scheiben schneiden. Eine große Pfanne bei
3 cm Ingwer mittlerer Hitze erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die
1 Knoblauchzehe Calamaretti darin verteilen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben
1 EL kalte Butter schneiden. Ingwer schälen und 2 dünne Scheiben abschneiden.

1 Zweig Petersilie Knoblauch und Ingwer zu den Calamaretti geben und alles ca. 1 Minute
½ TL Olivenöl unter Wenden anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Petersilie

Mildes Chilusalz, zum Würzen

abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken. Ca. 1 TL davon zusammen mit der kalten Butter dazugeben und alles mit Chilisalz würzen.

Für den Apfel: Den Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne anbraten und mit Zucker und Butter karamellisieren lassen. Mit Chilisalz würzen. Dann auf den Wirsing geben.

Mildes Chilisalz, zum Würzen

Lachsforellenfilet und Calamaretti mit Currysauce und Apfel-Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatz-Zutaten Bell: Mit den Safranfäden hat Bell die Currysauce verfeinert. Die Mandelblättchen sowie den Thai-Basilikum hat sie zum Garnieren verwendet.

4 g Safranfäden
3 EL gehobelte Mandelblättchen

2 Stiele Thai-Basilikum

Zusatz-Zutaten Benjamin: Benjamin war mit dem Gericht als solches zufrieden und hatte keinerlei Zusatzzutaten.

| Die Küchenschlacht – Zusatzgericht am 22. September 2017 |
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Lachsforellenfilet und Calamaretti mit Wirsing-Salat und karamellisierten Apfelspalten

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsforellenfilet: Das Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Den Fisch wenden und gar ziehen lassen.
1 Lachsforellenfilet, à 200 g
1 EL Olivenöl
Mildes Chilisalز, zum Würzen

Für die Calamaretti: Calamaretti waschen, trocken tupfen und das Schwert entfernen. Dann in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und ebenso in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Ingwer zugeben und die Calamaretti unter Wenden ca. 2 Minuten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die kalte Butter dazugeben und mit Chilisalز würzen.
6 Calamaretti, küchenfertig
2 cm Ingwerknolle
1 EL Butter
Mildes Chilisalز, zum Würzen
Olivenöl, zum Anbraten

Für den Wirsing: Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen und die Blattrippen entfernen. Die Blätter waschen und in ca. 1,5 cm große Rauten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Wirsing kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Den Wirsing mit Gemüsefond ablöschen, Petersilie hinzugeben und leicht köcheln lassen. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.
6 Wirsingblätter
1 Limette
50 ml Gemüsefond
3 Stiele Petersilie
2 TL Olivenöl
Für die Marinade Limettensaft und Limettenabrieb, Olivenöl, Chilisalز, Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Apfel: Den Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne anbraten und mit Zucker und Butter karamellisieren lassen. Mit Chilisalز würzen. Dann auf den Wirsing geben.
1 Apfel
2 EL Butter
1 TL Zucker
Mildes Chilisalز, zum Würzen

Lachsforellenfilet und Calamaretti mit Wirsing-Salat und karamellisierten Apfelspalten auf Tellern anrichten und servieren.