

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Mai 2016 | „Finalmenü“ mit Alfons Schuhbeck



Final-Vorspeise: „Kopfsalat-Erbсен-Suppe mit Spanferkelschinken“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Kopfsalat-Erbсен-Suppe:

50 g	Kochschinken vom Spanferkel
200 g	Tiefkühl-Erbсен
70 g	Kopfsalat
1 Scheibe	weißes Toastbrot
100 g	Sahne
400 ml	Gemüsefond
1	Frühlingszwiebel
1 Zweig	Minze
	Muskatnuss, zum Reiben
	Mildes Chilisalز, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Erbсен auftauen lassen. Frühlingszwiebel putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Kochschinken in Würfel schneiden. Strunk vom Kopfsalat entfernen und die Blätter einzeln ablösen. Daraus zwei dunkle Salatblätter und eine halbe Handvoll helle Salatblätter auswählen. Diese waschen und trocken schleudern. Helle Salatblätter für die Einlage in feine Streifen schneiden, dunkle Blätter klein zupfen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Erbсен darin knapp unter dem Siedepunkt drei bis vier Minuten ziehen lassen. Sahne und dunkle Salatblätter hinzufügen. Suppe pürieren und mit Chilisalз, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Weißbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fettzugabe hell anrösten. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken.

Helle Salatstreifen und Minze auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Suppe nochmals aufschäumen und auf die Salatstreifen geben. Frühlingszwiebelringen und Schinkenwürfeln darauf geben. Kopfsalat-Erbсен-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln garnieren und in tiefen Tellern servieren.



Final-Hauptgericht: „Piccata von der Lachsforelle auf zweierlei Spargel mit Schnittlauchdip“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata:

200 g	Lachsforellenfilet, ohne Haut und Gräten
40 g	Parmesan
1	Ei
½ TL	Dijon-Senf
1 TL	Mehl
5 Blätter	Estragon
	Mildes Chilisalz
	Muskatnuss, zum Abschmecken
	neutrales Öl, zum Anbraten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Spargelgemüse:

150 g	weißer Spargel
150 g	grüner Spargel
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone
1 EL	Butter
4,5 EL	Gemüsebrühe
½ TL	Puderrucker
1 Scheiben	Ingwer
1	Vanilleschote
	Mildes Chilisalz, zum Abschmecken
	Muskatnuss, zum Abschmecken

Für den Schnittlauchdip:

1	Zitrone
½ Bund	Schnittlauch
100 g	Crème fraîche
100 g	griechischer Joghurt
1 TL	scharfer Senf
1 Prise	Zucker, zum Abschmecken
	Mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Zubereitung

Für die Lachsforelle Ei und Senf in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Parmesan reiben, mit Mehl mischen und unter das Ei rühren. Mit Estragon, Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne sanft erhitzen. Fischstücke nacheinander durch die Ei-Parmesan-Masse ziehen, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne bei milder Hitze auf jeder Seite drei Minuten hell braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Für das Spargelgemüse weißen Spargel schälen, Enden abschneiden, schräg in kleinere Stücke anschneiden und Spitzen halbieren. Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, schräg in Scheiben schneiden und Spitzen ebenfalls halbieren.

Beide Spargelsorten bei milder Hitze in einer Pfanne ohne weitere Zutaten etwas andünsten, dabei Puderzucker darüber stäuben. Gemüsebrühe aufgießen, mit Backpapier bedecken und bei schwacher Hitze sechs bis acht Minuten bissfest garen. Anschließend Butter zum Spargel geben.

Knoblauch abziehen und andrücken, Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Zitrone waschen und Streifen der Schale abschälen. Knoblauch, Ingwer, eine halbe Vanilleschote und Zitronenschale zum Spargel geben. Mit Muskatnuss und Chilisalzwürzen. Ein paar Minuten durchziehen lassen. Knoblauch, Ingwer, Vanilleschote und Zitronenschale wieder entfernen.

Für die Schnittlauchsauce Zitrone halbieren und auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Crème fraîche mit griechischem Joghurt, Senf und einem Esslöffel Zitronensaft verrühren. Eineinhalb Esslöffel Schnittlauch zugeben und mit Chilisalzwürzen und Zucker abschmecken.

Piccata von der Lachsforelle auf zweierlei Spargel anrichten und mit Schnittlauchdip servieren.