

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Januar 2020 ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Christina Leser

‚Hamachi Ceviche‘ mit rosa Grapefruit, Kirschtomaten und Süßkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:

300 g frischer Hamachi, ohne Haut
 6 rote Kirschtomaten
 6 gelbe Kirschtomaten
 1 grüne Chilischote
 1 kleine rote Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 6 Limetten
 2 rosa Grapefruits
 1 Zweig Koriander
 Salz, aus der Mühle

Die Limetten halbieren, auspressen und Saft in einem Glas auffangen. Fisch waschen, trockentupfen und in 2×2 cm große Würfel schneiden. Würfel in eine Glasschüssel geben und gleichmäßig mit Salz bestreuen. Salz 1 Minute lang ziehen lassen. Limettensaft über den Fisch schütten. Alles umrühren und 5 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zwiebel abziehen, in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und abwaschen. Aus Chili und Koriander eine Marinade herstellen und mit dem Fisch vermischen. Grapefruits schälen und die Fruchtfilets rausschneiden und klein schneiden. Einige Filets für das Dressing beiseitelegen. Tomaten waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Die marinierten Fischwürfel mit den Tomaten und der Grapefruit vermengen.

Für das Dressing:

1 Knoblauchzehe
 1 kleine rote Schalotte
 100 ml milder Reisessig
 50 ml Apelessig
 100 ml Cidre
 50 ml Zitronenöl
 10 ml Olivenöl
 1 Stück Ingwer
 ½ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotte abziehen. Ingwer im Multi-Zerkleinerer klein machen. Schalotte und Knoblauch dazugeben und auch klein mixen. Reisessig, Apelessig, Cidre, Olivenöl, Zitronenöl, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Grapefruitfilets (von oben) und Zucker auch in den Multi-Zerkleinerer geben und zu einem Dressing verarbeiten. Mit etwas Zucker abschmecken.

Für die Süßkartoffel:

2 kleine Süßkartoffeln, à 100 g
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und eine Zitronenscheibe beifügen. Süßkartoffel mit der Schale in dem Topf kochen, damit sie abkühlen kann. In Scheiben schneiden und unter die Ceviche legen.

Für die Garnitur:

Sakurakresse, zum Bestreuen
 1 Zweig Koriander, zum Garnieren

Sakurakresse und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jörg Ackermann

Maispoularden-Involtini mit Roquefort-Polenta, Chorizo-Jus und Babykarotten

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Maispoulardenbrüste, mit Knochen
und Haut
200 g Pouletgeschnetztes
1 Karotte
1 Knollensellerie
400 ml Sahne
1 Bund Basilikum
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Crushed Ice

Die Maispoularde waschen, trockentupfen und einen Schmetterlingsschnitt machen. Poulet waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus dem Poulet-Geschnetztem, Sahne, Salz, Pfeffer, Crushed Ice und Basilikum eine Farce herstellen. Karotte und Sellerie schälen, von Enden befreien, in Brunoise schneiden und etwa ein Drittel für den Chorizojus beiseitelegen. Farce und Brunoise in die Poularde füllen und erst in Alu-Folie, dann in Klarsichtfolie eindrehen. In ein Sous-vide Bad legen (95 Grad). Poulardenbrust nach 20 Minuten aus dem Bad nehmen, aus der Hülle entfernen und scharf in Öl anbraten. Schräg einschneiden.

Für die Polenta:

150 g Schnellkoch-Polenta
100 g Roquefort-Käse
300 ml Milch
150 g Butter
500 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
4 Zweige Thymian

Polenta in Milch, Sahne und Gemüsefond aufkochen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Zweige zum Aromatisieren zur Polenta geben. Roquefort und Butter unterheben.

Für die Baby-Karotten:

5 Baby-Karotten
50 g Butter
100 g Zucker

Baby-Karotten schälen und in einer Pfanne mit Butter und Zucker glasieren.

Für die Chorizojus:

200 g Chorizo-Salami, mit Haut
400 ml Rinderfond
200 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
Neutrales Öl, zum Anbraten

Chorizo-Salami in Würfel schneiden und scharf in Öl anbraten. Restliche Sellerie- und Karottenwürfel (von oben) mitbraten. Tomatenmark dazugeben und alles mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und weiterköcheln. Alles durch ein Sieb geben und mit Rinderfond abschmecken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazu geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Milena Krieg

Risotto Milanese mit Saltimbocca alla romana

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis
70 g Zwiebeln
30 g Butter
40 g Parmesan
80 ml Weißwein
500 ml Rinderfond
1 TL Safranfäden
3 Blätter Salbei
1 TL Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis, Safran und Safranfäden hinzufügen, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Wein unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Rinderfond erhitzen und ein Drittel davon angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zwei Mal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist.

30 g Parmesan fein reiben. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Restlichen Parmesan hobeln und das Gericht damit bestreuen. Salbeiblätter abzupfen und das Gericht damit verzieren.

Für die Saltimbocca:

5 Scheiben küchenfertiger Kalbsrücken,
à 80 g, ohne Fett, ohne Knochen
4 Scheiben Parmaschinken
1 Zitrone
20 g Butter
80 ml trockener Weißwein
80 ml Kalbsfond
4 EL Olivenöl, zum Anbraten
5 Blätter Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsscheiben waschen, trockentupfen, nacheinander in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischhammer (oder Stieltopfboden) dünn klopfen. Fleischoberseite leicht mit Pfeffer würzen.

Schinkenscheiben halbieren. Salbeiblätter abzupfen. Kalbsscheiben mit je einer Schinken-Hälfte und einem Salbeiblatt belegen. Kalbsscheiben zusammenklappen und mit je 1 Holzspieß verschließen. Fleisch auf beiden Seiten mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Weißwein in die Pfanne mit dem Bratensatz gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Bei starker Hitze fast völlig einkochen lassen. Kalbsfond angießen und auch diesen ein wenig einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken. Saltimbocca mit der Salbeibutter beträufeln und anrichten. Zitrone heiß waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden und die Saltimbocca mit etwas Saft beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dominik Goertz

Frikadellen mit Rotweinsauce, Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch
80 g Toastbrot
1 Zwiebel
1 Ei
100 ml Milch
1 EL neutrales Öl
2 TL scharfer Senf
2 EL getrockneter Majoran
2 Zweige glatte Petersilie
½ Muskatnuss
Butter, zum Anbraten
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Milch einweichen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Öl glasig dünsten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Ei mit Senf, etwas Salz und Pfeffer und Muskat verquirlen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit dem eingeweichten Brot, der Ei-Masse, den Zwiebeln, Majoran und Petersilie vermischen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen (Golfball-Größe) formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Frikadellen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten und etwas andrücken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Backofen in einer ofenfesten Form mit Deckel nachziehen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

½ Kg festkochende Kartoffeln
100 ml Milch
1 EL Butter
½ Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und aufkochen.

Kartoffeln schälen, waschen und in das kochende Wasser geben. Salz zum Kochwasser geben. Garpunkt der Kartoffeln nach ca. 20 Minuten durch Einstechen mit einer Messerspitze überprüfen. Wasser abgießen und gleich danach Milch und Butter dazugeben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Rotkohl:

¼ Kopf Rotkohl
1 säuerlicher Apfel
1 kleine Zwiebel
½ TL Wacholderbeeren
100 ml Rotwein
1 EL Apfelessig
2 EL schwarzes Johannisbeergelee
1 EL Zucker
1 Lorbeerblatt
½ Zimtstange
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Rotkohl waschen und Strunk und äußere Blätter entfernen. 1 Viertel des Kopfes mit einer Küchenreibe fein raspeln. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin dünsten. Rotkohl dazu geben. Lorbeerblatt abzupfen und zusammen mit Zimtstange und Wacholderbeeren im Säckchen unterrühren. Mit Rotwein ablöschen. Essig, Zucker und ½ TL Salz dazugeben und gut mischen.

Alles aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen. Ab und zu umrühren. Evtl. Wasser nachgießen, damit der Rotkohl nicht anbrennt.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Apfel in kleine Stückchen schneiden und nach ca. 10 Minuten unter den Rotkohl heben. Kohlfüssigkeit einkochen lassen. Gewürze entfernen. Kohl mit Essig, Zucker, Gelee und Salz abschmecken und bei mäßiger Hitze warmhalten.

Für die Sauce: Rotwein mit etwas Bratensatz aus der Rotkohl-Pfanne reduzieren.
50 g Butter Fleischsud der Frikadellen und restlichen Bratensatz vom Rotkohl mit in
200 ml Rotwein die Pfanne geben und aufkochen. Kalbsfond, Butter und Zimt dazugeben.
80 ml Kalbsfond Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wasser verdünnen, wenn die
1 TL Zimtpulver Sauce zu dickflüssig. Sauce in einem Topf absieben und auf dem Herd
Salz, aus der Mühle warmhalten.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maria Schreiner

Kalbsfilet mit Vanille-Karotten, Parmesan-Soufflé und geschäumter Petersiliensauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet vom Mittelstück, à 400 g
1 EL Butterschmalz
1 Zweig Zitronenthymian
1 Zweig Rosmarin
2 EL grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und mit Pfeffer würzen. Filet in einer Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und rundherum anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig über das Fleisch legen. Fleisch auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20 Minuten garen. Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit groben Meersalz bestreuen und in ca. 4 cm dicke Stücke schneiden.

Für die Vanille-Karotten:

250 g Karotten
2 EL Butter
100 ml Karottensaft
50 ml Birnensaft
50 ml Aprikosensaft
1 EL brauner Zucker
¼ Vanilleschote
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer

Karotten schälen, von Enden befreien und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucker leicht karamellisieren, Karotten dazugeben, leicht darin andünsten und dann Butter hinzufügen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 1 Msp. Vanillemark, Birnen- Aprikosen- und Karottensaft zu den Karotten geben und köcheln lassen, bis die Karotten bissfest sind. Karotten vor dem Servieren mittels eines Servierringes zu einem Türmchen schichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Parmesan-Soufflé:

1 Schalotte
150 ml Sahne
2 Eier
120 g Parmesan
1 Muskatnuss
Butter, zum Einfetten

Soufflé-Förmchen mit Butter einfetten. Parmesan reiben. Schalotte abziehen, fein hacken und zusammen mit der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Sahne aufgießen. Parmesan und dann die Eier hinzufügen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Parmesan-Masse mit Salz und Muskat würzen und mit dem Stabmixer aufschlagen. Parmesan-Masse in die Förmchen geben und im Wasserbad bei 160 Grad für ca. 25 Minuten backen.

Für die Sauce:

1 kleine Kartoffel
1 Schalotte
1 Zitrone
1 EL Butter
100 ml Sahne
30 ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsefond
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und die Hälfte würfeln. Kartoffel schälen und klein würfeln. Kartoffel- und Schalottenwürfel in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond aufgießen und mindestens auf die Hälfte reduzieren lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sahne und etwas Zitronensaft dazugeben und 3 Minuten weiterköcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit etwas Salz der Masse hinzufügen. Alles mit einem Stabmixer zu einem Schaum aufschlagen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenthymian
1 Zweig Rosmarin

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig über das Gericht legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Schmitz

Rinderfilet mit Pesto-Bandnudeln und karamellisierten Kirschtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:
200 g Hartweizengrieß

2 Eier
4 EL Mehl
½ TL Salz

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Grieß mit Eiern, etwas Wasser und Salz vermengen, gut durchkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, in Streifen schneiden und ca. 5 Minuten im Wasser köcheln lassen.

Für das Rinderfilet:
2 Rinderfilets, à 250 g
1 Zweig Rosmarin
Butter, zum Anbraten
Albaöl, zum Anbraten
2 EL Flockensalz

Rinderfilets waschen, trockentupfen und beide Seiten mit etwas

Flockensalz bestreuen. Filets in einer gusseisernen Pfanne erst in Öl, dann in Butter von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Fleisch im Ofen ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Für das Pesto:
1 große Knoblauchzehe
30 g Pinienkerne
50 g Parmesan
70 ml Olivenöl
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle

Alle Pinienkerne anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und auch fein hacken. Basilikum mit Öl und Knoblauch mithilfe eines Stabmixers noch feiner zerkleinern. Die Hälfte der angerösteten Pinienkerne hinzugeben. Parmesan reiben und untermischen. Mit Salz abschmecken. Restliche Pinienkerne grob hacken und zum Pesto hinzugeben.

Für die Tomaten:
200 g Kirschtomaten
2 EL Butter
2 EL Zucker
Butter, zum Anbraten
1 EL Flockensalz

Tomaten waschen, trockentupfen und kurz in einer Pfanne in Butter

anbraten. Butter und Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Flockensalz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.