

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2019** ▪  
**Britische Küche mit Alfons Schuhbeck**



**Vanessa Sudler**

**High Tea**

**Cranberry-Scones mit Ziegenfrischkäsecreme, Gurken-Lachs-Sandwich und Lemon Curd**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Cranberry-Scones:**

125 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 10 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 2 Eier  
 30 g weiche Butter  
 60 g Naturjoghurt 3,5 % Fett  
 30 g getrocknete Cranberrys

Backofen auf 190 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Backpulver, Zucker, Butter, einem Ei und einer Prise Salz mit einem Handrührgerät und Knethaken zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl dazu geben. Der Teig wird dann weiter mit den Händen geknetet. Zum Schluss werden ca. 20 g Cranberrys untergemischt, die restlichen kommen später auf den Teig. Nun mit den Händen kleine runde Kugeln mit dem Teig formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die restlichen Cranberrys auf den Teigkugeln verteilen. Zum Schluss ein Ei trennen, Eigelb mit etwas Wasser vermischen und die Scones mit dem Eigelb-Wassergemisch bepinseln. Die Scones nun ca. 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

**Für die Ziegenfrischkäsecreme:**

10 ml Milch  
 60 g Ziegenfrischkäse

Ziegenfrischkäse klein schneiden und zusammen mit der Milch zu einer glatten Creme verrühren. Sobald die Scones fertig sind, werden diese in der Mitte halbiert und mit der Ziegenfrischkäsecreme bestrichen.

**Für die Gurken-Lachs-Sandwiches:**

¼ Salatgurke  
 4 Scheiben Räucherlachs  
 12 Scheiben Vollkorn-Toastbrot  
 1 Topf Kresse  
 1 Bund Dill  
 20 g Crème fraîche  
 1 TL körnigen Dijon-Senf  
 1 unbehandelte Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Toastbrote kurz im Ofen anrösten, sodass diese etwas knusprig werden. Zitrone halbieren und auspressen. Gurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren. Dill abbrausen, trocken tupfen und klein hacken.

Für die Creme Crème Fraîche mit Dijon-Senf vermischen und mit Salz, Pfeffer, Kresse und Dill abschmecken.

Ränder des Toasts abschneiden und halbieren. Nun wird wie folgt geschichtet: Toast, Creme, Lachs, Toast, Creme, Gurke, Toast.

**Für das Lemon Curd:**

2 unbehandelte Zitronen  
 75 g Zucker  
 2 Eier  
 40 g Butter

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Schale der Zitronen abreiben. Etwas Abrieb für die Deko später aufheben. Zitronen halbieren und auspressen. Zitronenabrieb mit 40 ml Zitronensaft, Zucker und Eiern in einer Metallschüssel über dem kochenden Wasserbad mit einem Schneebesen so lange rühren, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Anschließend wird die Masse durch ein Sieb gegeben, dass eventuell kleine Klümpchen entfernt werden. Abschließend Butter in die Masse einrühren, in Gläser füllen und bis zum Anrichten kühl stellen.

**Für die Deko**

2 Minzstiele

Cranberry-Scones mit der Ziegenfrischkäsecreme auf Tellern anrichten. Gurken-Lachs-Sandwiches danebenlegen und das Lemon Curd in Gläsern daneben anrichten. Mit Minze dekorieren.



**Enrico Albrecht**

## **Lamm mit Minzsauce, Kartoffelstampf und glasierten Möhren**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Lamm:**

400 g Lammfilet  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
10 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lamm waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne in Öl kräftig anbraten. Knoblauch abziehen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch und Butter in die Pfanne geben. Lamm anschließend im Ofen ruhen lassen. Bratsud aufheben.

### **Für den Kartoffelstampf:**

400 g mehlig Kartoffeln  
50 g Butter  
50 ml Sahne  
1 Muskatnuss  
50 ml Porter Bier  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen. Abgießen und Butter, etwas Muskat, Sahne und Bier dazu geben und das Ganze stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Minzsauce:**

1 Bund Minze  
200 ml Porter Bier  
50 ml Apfel Cidre Essig  
10 g Butter  
50 g Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratsud des Lammes mit Bier und Essig ablöschen. Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Butter bei niedriger Hitze und unter rühren dazu geben und die Sauce mit dem Mehl leicht andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Karotten:**

200 g kleine Karotten mit Grün  
50 g Honig  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und in einem Topf in sprudelndem Wasser kochen. Butter und Honig in eine Pfanne geben und Karotten kurz durchziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Margret Lindenau**

## **English Breakfast**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kartoffeltaler:**

2 große mehligkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Ei  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Ei und die Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse in kleinen Häufchen dazugeben und beidseitig ausbacken.

### **Für das Ei-Soufflé:**

4 Eier  
20 g Butter  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Servierringe mit Butter einfetten und auf ein Blech mit Backpapier stellen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels den Ring bis zur Hälfte füllen. Eigelbe in die Mitte geben und mit dem restlichen Eischnee bedecken. 5 Minuten im Backofen backen. Ei-Soufflé vorsichtig aus dem Ring lösen.

### **Für Bratwürstchen, Tomaten, Pilze, Bacon und Bohnen:**

4 kleine Bratwürstchen  
8 Cocktail-Tomaten  
150 g braune, kleine Champignons  
4 Scheiben Bacon  
1 Dose Baked Beans  
1 Zwiebel  
Rapsöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen rundherum braun anbraten. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach unten ebenfalls in der Pfanne scharf anbraten. Beides im Ofen warmhalten. Champignons mit einem Tuch säubern und in der Würstchen-Pfanne mit dem restlichen Öl anbraten. 2 Scheiben Bacon in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, fein würfeln, hinzugeben und glasig dünsten. Baked Beans mit in die Pfanne geben und alles erwärmen. Den restlichen Bacon im Ganzen in einer weiteren Pfanne ohne Fett rundum goldbraun backen.

### **Für das Toastbrot:**

4 Scheiben Toastbrot  
Butter, zum Anbraten

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Toastbrot darin anrösten.

### **Für die Garnitur:**

2 Zweige Petersilie  
1 Zweig Basilikum

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedel und klein hacken.

Würsten, Pilze, Tomaten und die Baked Beans als kleine Portionen auf Tellern anrichten. Mit den Kräutern und den Bacon in Scheiben garnieren. Ei-Soufflés daneben geben und mit Toastbrot zusammen servieren.



David Kotowski

## Cornish Pasty mit Joghurt-Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

200 g Weizenmehl  
120 g kalte Butter  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Mehl sieben und die kalte Butter mit 1 TL Salz vermengen du zu einem Teig kneten. 4 EL kaltes Wasser hinzu geben und nochmals gut verkneten.

Den Teig kurz kühl stellen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

### Für die Füllung:

250 g Rindfleisch  
100 g Hühnerleber  
70 g Kartoffeln  
70 g Kohlrabi  
70 g Möhren  
1 Zwiebel

Das Fleisch und die Leber in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel häuten und fein hacken. Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen und dann Fleisch und Gemüse dazu geben. Mit Kurkuma und Ingwer würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 5 min. bei mittlere Hitze garen. Das entstandene Wasser abgießen und den Senf hinzufügen.

1 TL Kurkumapulver  
1 TL Ingwerpulver  
1 Ei

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen, er sollte etwa 0,5 cm dick sein. Mit Hilfe einer Ausstechform oder eines Glases Kreise (mind. 9 cm Durchmesser) ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung auf die Teigkreise geben, umklappen und verschließen.

1 EL Senf

Ei trennen und das Eigelb in eine kleine Schüssel geben. Die Cornish Pasty auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen. Etwa 10 min. im Ofen goldbraun backen.

neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Dip:

1unbehandelte Zitrone  
200 g griechischer Joghurt  
½ EL Dijon Senf  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Schnittlauch  
1 TL getrockneter Oregano  
1 TL getrockneter Thymian  
1 EL Honig

Zitrone halbieren und 1 EL Zitronensaft auspressen. Joghurt mit Senf und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unter den Joghurt heben.

Mit Oregano, Thymian würzen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Dip wenn möglich kalt stellen.

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.