

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2020 ▪  
„3 Pflichtzutaten: Meerrettich, Salsiccia, Grünkohl“ mit Alfons Schuhbeck



**Meta Hildebrand**

**Gebackenes von der Salsiccia mit Grünkohl im Tempura-Kurkuma-Mantel und Meerrettich-Zitronen-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Gebackene von der Salsiccia:**

2 Stück ungekochte Salsiccia  
1 kleine Schalotte  
2 EL Walnüsse  
2 EL Olivenöl  
2 Zweige Oregano  
2 Zweige Thymian  
Fleur de Sel, zum Würzen

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salsiccia klein schneiden. Walnüsse hacken. Schalotte abziehen, hacken und mit Kräutern, Salsiccia, Nüssen, Öl und Salz vermengen. Die Masse wie ein Patty in einem Anrichtering auf einer Backmatte auf dem Backblech anrichten und im Ofen backen.

**Für den Grünkohl im Tempura-Mantel:**

4 frische Grünkohlblätter  
300 ml kaltes Mineralwasser  
200 g Mehl  
1 EL Backpulver  
1 EL Kurkuma  
2 EL Olivenöl  
Öl, zum Frittieren

Kurkuma, Mehl, Backpulver, Öl und Wasser mischen. Grünkohl waschen, trockentupfen und die Blätter darin ziehen lassen. Anschließend in Öl frittieren.

**Für den Meerrettich-Zitronen-Dip:**

3 cm Meerrettich  
2 Zitronen  
200 g Quark  
1 TL Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Danach auspressen und den Saft auffangen. Meerrettich schälen und raspeln. Den Quark mit Meerrettich, Zitronensaft- und abrieb mischen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Balsamico-Reduktion:**

150 ml Balsamicoessig  
2 cm Ingwer  
1 Zitrone  
1 EL Zucker

Zucker und Balsamico im Topf erhitzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer reiben und mit Zitronenabrieb und -Saft zum Balsamico geben. Alles einreduzieren lassen.

**Für die Garnitur:**

Datteltomaten, zum Garnieren  
Kresse, zum Garnieren

Die Datteltomaten waschen und zum Garnieren kleinschneiden. Kresse abzupfen.

Die gebackenes Salsiccia auf Tellern anrichten, den Grünkohl und den Dip darauf geben und mit Tomaten und Kresse garnieren. Mit Balsamicoreduktion beträufeln und servieren.



Ralf Zacherl

## Frühlingsrollen mit Salsiccia und Garnele auf Grünkohl und Meerrettich

Zutaten für zwei Personen

### Für den Grünkohl:

500 g Grünkohl  
150 g geräucherter Bauchspeck  
2 Schalotten  
150 ml Sahne  
1 EL grober Dijonsenf  
1 Msp. dunkle Misopaste  
1 TL Natron  
1 TL Butter  
Kreuzkümmel, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
Öl, zum Frittieren

Den Grünkohl waschen, trocknen und die groben Blattstiele entfernen. Acht junge Blätter beiseitelegen. Einem Topf mit Salzwasser erhitzen und Natron hinzufügen. Die restlichen Grünkohlblätter in dem Salzwasser für 90 Sekunden blanchieren. Und im Eiswasser danach abschrecken.

Eine Schalotte schälen und die Hälfte mit dem Speck kleinwürfeln. Beides in Pflanzenöl goldbraun anbraten und mit Kreuzkümmel würzen. Grünkohl aus dem Eiswasser nehmen, gut ausdrücken und zusammen mit der Speck-Zwiebel-Mischung durch den Fleischwolf geben.

1 TL Butter aufschäumen und die gewolfte Grünkohl-Mischung hineingeben. Sahne, Misopaste und Dijonsenf hinzufügen und den Grünkohl mit Salz und Zucker abschmecken.

Die übrigen Grünkohlblätter bei 170 Grad in Öl frittieren und anschließend entfetten und salzen.

### Für die Frühlingsrollen mit Salsiccia und Garnele:

4 rohe Salsiccia  
8 küchenfertige Riesengarnelen (8/12)  
6 Blätter Frühlingsrollenteig  
8 Kaffirlimettenblätter (TK)  
Meersalz, zum Würzen  
Öl, zum Frittieren

Für die Frühlingsrollenfüllung Garnelen waschen, trockentupfen und würfeln. Leicht salzen und mit Sojasauce, Fischsauce und gemahlene Korianderkörnern würzen. Stiele der Kaffirlimettenblätter entfernen und die Blätter hacken. Salsiccia entdarmen und das Brät mit Garnelen und Kaffirlimettenblättern zu einer Masse vermengen. Alles in einen Spritzbeutel füllen.

Frühlingsrollenteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Füllung aus dem Spritzbeutel in Form einer Rolle auf den Frühlingsrollenteig ausdrücken und mit dem Teig einrollen. Kurz vor dem Servieren bei 180 Grad 2-3 Minuten in Öl frittieren und danach entfetten.

### Für das Apfel-Ingwer-Kompott:

100 ml Apfelsaft  
30 g Ingwer  
1 Apfel

Für das Kompott Apfelsaft mit Ingwerscheiben einreduzieren. Apfel fein würfeln und hinzufügen.

### Für den Meerrettich-Dip:

100 g Crème fraîche  
3 cm Meerrettich  
1 Zitrone  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

2-3 EL Meerrettich reiben, Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Alles mit Creme fraîche vermengen und mit Salz und Zucker würzen.

Grünkohl in die Mitte des Tellers geben und mit dem Meerrettich-Dip rundherum anrichten. Die Frühlingsrolle anschneiden und auf den Grünkohl drapieren. Mit geriebenen Meerrettich bestreuen und mit den frittierten Grünkohlblättern garnieren. Das Apfel-Ingwer-Kompott um den Teller herum anrichten und zusammen servieren.



Sarah Henke

## Salsiccia-Gnocchi mit Meerrettich-Zitronen-Sauce und frittiertem Grünkohl

Zutaten für zwei Personen

**Für die Salsiccia-Gnocchi:**  
 400 g mehligkochende Kartoffeln  
 100 g rohe Salsiccia  
 1 Ei  
 100 g Mehl  
 30 g Hartweizengrieß  
 Mehl, für die Arbeitsfläche  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln kochen und ausdampfen lassen. Zweimal durch eine Kartoffelpresse geben und Mehl und Hartweizengrieß hinzufügen. Ei trennen und das Eigelb ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsiccia klein schneiden und aus einem Rest zusätzlich ca. 10 dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne alles braten und durch ein Sieb abtropfen lassen. Das Fett in der aufheben, um die Gnocchi zum Schluss darin anzubraten. Die Salsiccia-Scheiben erstmal zur Seite stellen.

Das übrige Salsiccia Brät nun aus der Pfanne nehmen und klein mixen. Danach unter die Kartoffelmasse rühren. Diese Masse nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Händen zuerst zu kleinen Kugeln und danach mit einem Holzbrett zu Gnocchi formen. In kochendem Wasser köcheln lassen, bis sie oben schwimmen.

Zum Schluss die Gnocchi in einer heißen Pfanne in dem übrigen Salsiccia Fett schwenken. Die Salsiccia-Scheiben hinzufügen und vermengen.

**Für die Meerrettich-Zitronen-Sauce:**  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone  
 100 ml Sahne  
 3 cm Meerrettich  
 1 EL Crème fraîche  
 1 TL Mehl  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen, in Ringe schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den ganzen Saft zu den Schalotten geben. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronenabrieb hinzufügen und etwas Meerrettich hineinreiben. Mit etwas Crème fraîche verfeinern und die Sauce zum Schluss durch ein Sieb geben.

**Für den frittierten Grünkohl:**  
 6 Blätter junger Grünkohl  
 Salz, aus der Mühle  
 Öl, zum Frittieren

Grünkohlblätter waschen, trockentupfen und in Öl frittieren. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen und salzen.

Salsiccia-Gnocchi und gebratene Salsiccia-Scheiben auf Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Mit frittiertem Grünkohl garnieren und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 17. Dezember 2020 ▪  
Zusatzgericht von Alfons Schubbeck



**Zander auf Meerrettich-Grünkohl mit Vanille-Birne**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Zander:**  
250 g Zanderfilet, mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
3 cm Ingwer  
1 Zweig Rosmarin  
1 Vanilleschote  
Doppelgriffiges Mehl, Typ 405, zum  
Mehlieren  
1 TL neutrales Öl  
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und in 2 oder 4 gleich große Stücke schneiden. Die Hautseite des Fisches mehlieren. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zanderfilets mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Knoblauch andrücken und Ingwer in Scheiben schneiden. Knoblauch, Ingwer, eine halbe Vanilleschote und Rosmarin in die Pfanne geben. Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Restwärme der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.



Beim Kauf von Zander unbedingt auf das **MSC Zertifikat** achten. MSC ist der weltweit bedeutendste Standard für ökologisch nachhaltigere Fischereien. Die Verbraucherzentrale sagt, dass man Zander bedenkenlos aus der Fangregion **FAO 05 aus Europäischen Binnengewässern** kaufen kann (gültig bis 31. März 2021).

**Für den Grünkohl:**  
500 g Grünkohl  
1 Orange  
1 EL Butter  
60 g Sahne  
1-2 TL Sahnemeerrettich  
Muskatnuss, zum Reiben  
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Muskatnuss reiben. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Grünkohl von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen reißen. Etwa 4 Minuten in Salzwasser bissfest blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und überschüssiges Wasser ausdrücken. Grünkohlblätter klein hacken. Grünkohl in einer Pfanne anschwitzen, Sahne angießen, Butter und Meerrettich einrühren und alles mit Chilisalz, Muskat und Orangenabrieb würzen.

**Für die Vanille-Birne:**  
1 reife, rotschalige Birne  
1 EL Butter  
1-2 TL Puderzucker  
1 Prise Vanillepulver

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren und Vanillepulver dazugeben. Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter darin zerlassen.

**Für die Garnitur:**  
2 große Macadamianüsse

Macadamianüsse reiben und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.