

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2020 ▪
„Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Alfons Schuhbeck



Meta Hildebrand

**Luftige Waffeln mit Zimt-Orangen-Schaum und Minz-
Apfel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Waffeln:

3 Eier
125 g + 2 EL Butter
200 ml Milch
1 Vanilleschote
100 g Zucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die ausgekrazte Schote für den Apfel-Salat beiseitelegen, außerdem eine Messerspitze Vanillemark aufheben. 125 g Butter in einen Topf geben und schmelzen. Butter abkühlen lassen. Flüssige Butter, Eier, Milch, Vanillemark, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem Teig verrühren. Teig etwas ruhen lassen.

2 Esslöffel Butter mit der Messerspitze Vanillemark in eine Pfanne geben, schmelzen und das Waffeleisen damit einpinseln. Anschließend den Teig auf das gefettete Waffeleisen geben und goldgelbe Waffeln ausbacken.

Für den Schaum:

150 g Milch
150 g Schlagsahne, 35% Fett
150 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
50 ml Orangensaft
½ TL Zimtpulver
4 EL Puderzucker

Orangensaft mit Zimt und Puderzucker verrühren. Milch, Sahne und Frischkäse hinzugeben und alles gut verrühren. Masse in einen Sahnesyphon füllen und 1,5 Patrone verwenden. Flasche ca. 8 Mal schütteln, um ein Volumen zu bekommen.

Für den Salat:

2 saure Äpfel
1 Bund Zitronenmelisse
1 TL Puderzucker
1 TL Lebkuchengewürz
Butter, zum Braten

Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und etwas für die Garnitur beiseitelegen. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und in Butter anbraten. Lebkuchengewürz, ausgekrazte Vanilleschote von oben und Puderzucker zu den Äpfeln geben und durchschwenken. Zitronenmelisse hinzugeben und erneut alles schwenken.

Für die Garnitur:

1 Orange
4 Walnusskerne
Blattgold

Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orangenabrieb, Walnüsse und Blattgold über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ralf Zacherl

Glühwein-Seeteufel mit Glühwein-Espuma, Mandelpolenta, Rosenkohl und Schokoerde

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

300 g Seeteufelfilet, mit Haut
3 cm Ingwer
½ Orange
700 ml trockener Rotwein
4 Sternanis
10 Nelken
6 Piment
1 TL Korianderkörner
1 Zimtstange
10 grüne Kardamomkapsel
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Orange und Ingwer in Scheiben schneiden. Sternanis, Nelken, Piment, Korianderkörner und Kardamom grob mörsern und mit Rotwein, Orange, Ingwer, Zimtstange und Zucker in einem Topf auf ca. 70 Grad erhitzen.

Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, von allen Häuten befreien und das Filet der Länge nach halbieren. Seeteufel in den Glühwein-Sud einlegen, den Topf in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 14 bis 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad glasig garen. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Danach ruhen lassen. 400 ml vom Glühweinsud für das Espuma abnehmen.



Laut WWF sollte der Seeteufel nicht die erste Wahl sein und wenn, dann nur selten. Sollten Sie unbedingt Seeteufel zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass der Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Island (Va)** stammt und mit **Grundangleinen, Bodenstellnetzen** und **Grundscherbrettnetzen** gefangen wird. Auch akzeptabel sind Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See (VIIIc), Portugiesische Küste (IXa)**, die mit Bodenstellnetzen gefangen werden. Auf Seeteufel, die aus dem restlichen Nordatlantik (außer eben aus Va, VIIIc und IXa) oder aus dem Fanggebiet FAO 37 Mittelmeer stammen und mit Grundscherbrettnetzen, Baumkurren, Grundangleinen und Bodenstellnetzen gefangen werden, sollten Sie unbedingt verzichten!

Für das Glühwein-Espuma:

70 g Basic Textur
2 TL Rote-Bete-Granulat
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle

Glühwein-Sud von oben (400 ml) in einen Topf geben, aufkochen lassen und auf ca. 180 ml reduzieren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Glühwein-Sud einem Spritzer Zitronensaft und Salz abschmecken, dann Rote-Bete-Granulat hinzufügen und den Sud dunkelrot einfärben. Anschließend die Basic-Textur unterrühren. Durch ein Tuch passieren und in die Espuma-Flasche füllen. 2 Kapseln aufdrehen und die Flasche warm stellen. Espuma erst kurz vor dem Servieren auf den Teller geben und salzen.

Für die Mandelpolenta:

30 g Polentagries
150 ml Mandelmilch
10 g Butter
5 g Parmesan
150 ml Gemüsefond
30 g Mandelblättchen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Gemüsefond und Mandelmilch mit etwas Salz aufkochen. Polentagries einrühren und die Hitze reduzieren. Ca. 8 Minuten quellen lassen und dabei ab und an umrühren. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten. Kurz vor dem Anrichten Parmesan reiben und mit den Mandelplättchen und Butter unter die Polenta rühren. Mit Muskat abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Für die Zubereitung einer cremigen Polenta können Sie sich grundsätzlich Folgendes merken: Es kommen zehn Teile Flüssigkeit auf einen Teil Polentagries.

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl
15 g Butter
Zucker, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle

Rosenkohlblätter lösen, putzen, mit Salz und Zucker marinieren und in Butter goldbraun braten.

Für die Schokoerde:

50 g Pankobrösel
1 EL Backkakao
1 TL Zucker
1 Msp. Cayennepfeffer
Butter, zum Braten

Pankobrösel in Butter goldbraun rösten, dann Kakao, Zucker und Cayennepfeffer dazugeben und alles gut durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Henke

Interpretation vom Stremel-Lachs mit Pilzpfanne und Aioli: Geflämmte Makrele mit gebratenen Champignons und Tofu-Knoblauch-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Sesam-Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL ml Birnensaft
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Mirin
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- ½ TL weißer Sesam
- 1 TL Zucker
- ½ TL schwarze Pfefferkörner

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Knoblauch abziehen, 1 Teelöffel hacken und mit Birnensaft, Sojasauce, Mirin, Sesamöl, Sesam, Zucker und zerstoßenem Pfeffer verrühren. Die hergestellte Marinade für die Champignons, die Spitzkohlblätter und die Makrelen beiseitestellen.

Für die Champignons:

- 4 braune Champignons
- 1 kleiner Spitzkohl
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Reissessig, 5 %
- 2 EL Zucker
- Neutrales Öl, zum Anbraten

Reissessig und Zucker miteinander verrühren. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Zwiebelstreifen in die Reissessig-Zucker-Mischung einlegen und so lange wie möglich ziehen lassen.

Spitzkohlblätter ablösen, waschen, trockentupfen und mit einem runden Ausstecher ausstechen. Die runden Blätter in einer Pfanne in Öl farblos anschwitzen und mit 1 Teelöffel der hergestellten Marinade ablöschen. Drei Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Einen Pilz in sehr dünne Scheiben. Dicke Pilzscheiben in einer Pfanne in Öl anbraten und ebenfalls mit 1 Teelöffel der hergestellten Marinade ablöschen. Dünne Pilzscheiben mit Zucker und Reissessig abschmecken. Als Dekoration verwenden.

Für die Tofu-Knoblauch-Creme:

- 100 g Seidentofu
- 1 Knoblauchzehe
- 30 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und ¼ der Zehe mit Seidentofu und dem Öl fein mixen. Mit Salz abschmecken. Creme durch ein feines Sieb streichen.

Für die Makrelen:

- 2 ganze Makrelen à 200-300 g

Makrelen filetieren, die Filets mit der Fleischseite nach unten in die übrige Marinade legen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach abtupfen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 15. Dezember 2020 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Bratwürstel auf Kokos-Curry-Kraut

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwürstel:
12 Nürnberger Rostbratwürstel
Neutrales Öl, zum Anbraten

Die Bratwürstel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam in etwas Öl auf beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kraut:
500 g Sauerkraut
1 Zwiebel
1 kleine getrocknete Chilischote
1-2 EL Butter
75 g Kokosmilch
50 ml Weißwein
175 ml Geflügelfond
2 EL Apfelmus
1 kleines Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
½ TL schwarze Pfefferkörner
½-1 EL mildes Currypulver
1 TL Zucker
Neutrales Öl, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei milder Hitze in Öl glasig anschwitzen. Sauerkraut hinzufügen, etwas mitschwitzen lassen, dann mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Fond und Kokosmilch aufgießen. Apfelmus und Curry hinzugeben und Sauerkraut bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen. Pfefferkörner und Chilischote in ein Gewürzsäckchen füllen und 15 Minuten vor Garzeitende mit dem abgezupften Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren in das Kraut einlegen. Kraut mit Salz und Zucker abschmecken. Butter einrühren und Gewürzsäckchen entfernen.

Für die Garnitur:
1 Granatapfel

Granatapfel halbieren und 1 Esslöffel Kerne herauslösen.
Granatapfelkerne für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren