

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Dreierlei ..." mit Alfons Schuhbeck



Christina Nater

Dreierlei vom Rind: Tataki mit Miso-Aubergine und Koriander-Limettenöl & Gratiniertes Tatar & Raviolo mit Parmesan-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinder-Tataki:

200 g Rinderfilet
2 EL weißer Sesam
2 EL schwarzer Sesam
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Sesamsorten in einer Pfanne rösten. Filet salzen und mit dem Sesam ummanteln. Ganz kurz von allen Seiten in Öl anbraten.

Für die Miso-Aubergine:

300 g Aubergine
1 Knoblauchzehe
2 EL helle Misopaste
1 EL Mirin
2 TL Zucker
20 ml Neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Aubergine waschen, trockentupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Oberfläche der Scheiben in einem Rautenmuster einritzen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen lassen. In einer Schüssel Knoblauch, Miso, Mirin, Zucker, Öl und Salz verrühren. Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und mit der Misomischung bestreichen. Weitere 12-15 Minuten backen lassen, bis sie goldbraun sind.

Für das Koriander-Limettenöl:

1 Bund Koriander
2 Frühlingszwiebeln
2 Limetten
1 EL Honig
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Koriander abrausen und trockenwedeln. Zwiebeln und Koriander fein hacken. Limetten halbieren und auspressen. Öl mit Zwiebel, Koriander, Salz, Honig und Limettensaft verrühren.

Für das Rindertatar:

100 g Rinderfilet
½ Schalotte
10 g Kapern
3 Cornichons
1 TL Dijonsenf
1 Zweig Thymian
4 Zweige glatte Petersilie
1 TL Cognac
1 Ei (Eigelb)
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und feinwürfeln. Kapern und Cornichons ebenfalls. Ei trennen. Thymian und Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Dijonsenf, Olivenöl, Thymian, Petersilie, Cognac und Eigelb zu einer geschmeidigen Emulsion verrühren und in einer Schüssel behutsam unter das fein gewürfelte Rinderfilet mengen. Schalotte, Kapern, Cornichons dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Für die Kräuterbutter: Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Ei trennen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft auspressen. Sardellenfilets kleinschneiden. Eigelb, Knoblauch, Zitronensaft und Abrieb, Sardellenfilets, Senf, Petersilie, Curry, grünem Pfeffer und Paprikapulver dazugeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tatar mit Hilfe eines Ringausstechers anrichten. Die Würzbutter in Nocken auf das Tatar geben und mit dem Bunsenbrenner goldgelb gratinieren.

150 g gesalzene Butter
 ½ Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 Ei
 2 Sardellenfilets
 1 TL grobkörniger Senf
 2 Zweige glatte Petersilie
 1 Prise Currypulver
 ½ TL Paprikapulver
 ½ TL eingelegter grüner Pfeffer
 ½ TL schwarzer Pfeffer
 Salz, aus der Mühle

Für den Raviolo: Eier trennen. Mehl, Eigelbe, ein halbes Ei, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig verarbeiten. Evtl. noch ein bisschen Wasser hinzufügen. Kurz ruhen lassen. Mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Nudelplatten ausrollen. Mit einem Ravioli-Ausstecher zwei große Kreise ausstechen.

200 g Mehl
 2 Eigelb
 ½ Ei
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Für die Füllung: Öl erhitzen. Tomate waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Im Öl anbraten. Knoblauch abziehen, feinhacken und dazugeben. Hackfleisch und Tomate darin anbraten mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken und bei Seite stellen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Hackfleisch auf einem der Nudelkreise mittig drapieren. Anderen Teig-Kreis darauflegen und rundherum andrücken. Drei Minuten in Salzwasser kochen und mit einer Schaumkelle herausholen. Butter zerlassen. Parmesan reiben und beides über den Raviolo geben.

150 g Hackfleisch vom Entrecôte
 1 Tomate
 1 Zwiebel in kleine Würfel
 1 Knoblauchzehe
 6 Zweige glatte Petersilie
 20 g Parmesan
 1 EL Butter
 1 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Malabarpfeffer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Lührs

Dreierlei vom Saibling: Saiblings-Praline & Sauerrahmröllchen mit Saibling & lauwarmer Saibling mit Saiblings-Brandade auf Rote-Bete-Mango-Mosaik

Zutaten für zwei Personen

Für die Saiblings-Praline:

150 g Saiblingsfilet, ohne Haut
50 g Mango
¼ Zitrone (Saft)
200 g Kataifi-Teigfäden
3 EL Sahne
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Saibling abtupfen und in feine Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Aus 80 g des Saiblingsfilets, der Sahne, Salz, 1 Spritzer Zitrone und etwas Cayennepfeffer im Blitzhacker eine Farce mixen.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Gewürfelte Mango und gewürfeltes Saiblingsfilet unterziehen und abschmecken. Aus der Masse mit dem Esslöffel Nocken abstechen und diese mit Kataifiteig umwickeln. In 160 Grad heißem Öl für etwa 90 Sekunden goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauerrahmröllchen:

1 großes Saiblingsfilet à ca. 300 g
120 g Sauerrahm
80 g Crème fraîche
40 g geschlagene Sahne
2 Blatt Gelatine
1 Zitrone (Saft & Abrieb)
1 EL Wasabipaste
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Saiblingsfilet abbrausen, trockentupfen und kurz anfrieren.

Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Sauerrahm und Crème fraîche mit einander verrühren. Gelatine einweichen, schmelzen und mit einer kleinen Menge Sauerrahm- Crème fraîche vermischen und unterheben. Masse rühren. Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Mit Wasabi, Zucker, Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft- und Abrieb abschmecken und in eine Spritzsack mit Lochtülle abfüllen.

Saibling mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben aufschneiden, Sauerrahmmousse aufspritzen und zu Röllchen formen. Bis zum Anrichten kalt stellen.

Für den lauwarmen Saibling:

2 Saiblingsfilets à ca. 70 g, ohne Haut
1 Limette (Abrieb)
50 g Butter
Ducca-Gewürz
Meersalzflocken

Butter im Topf bräunen und in einen flachen Teller geben. Fischfilets in der Butter wenden und Teller mit Frischhaltefolie bedecken. Im Ofen 7 Minuten confieren lassen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Meersalzflocken mit Limettenabrieb und Ducca hacken und etwas davon über jedes Fischfilet geben.

Für die Saiblings-Brandade:

100 g mehligkochende Kartoffel
Reste vom Saiblingsfilet
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
200 ml Geflügelfond
1 EL geschlagene Sahne
20 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Kartoffel schälen, vierteln und im Geflügelfond weich kochen. Etwas Fond abgießen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Kartoffeln mit Knoblauch, Sahne, Butter und Saibling mit einem Mixstab pürieren. Ggf. noch Fond hinzufügen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Brandade mit Zucker, Zitronensaft- und Abrieb, Cayennepfeffer, Muskat, Salz und Petersilie abschmecken.

- Für das Rote-Bete-Mango-Mosaik:** Aus Essig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.
2 gelbe reife Mango Rote Bete mit der Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Scheiben
2 vorgegarte Rote Bete Knollen 450 g schneiden. Aus den Scheiben nun 4 Rechtecke 2x2 cm schneiden und
(auf einen Durchmesser von ca. 8-9 cm marinieren. Dasselbe mit der Mango machen (hier 5 Rechtecke).
achten) Kurz vor dem Anrichten Wildkräuter, Frisèe und Blüten damit marinieren.
- Blätter Frisèesalat
50 g Baby-Wildkräutersalat
Essbare Blüten
70 ml Balsamico bianco
70 ml Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Mango und Rote Bete im Mosaik anrichten. Auf zwei Ecken 1 TL
Saiblingskaviar Brandade anrichten worauf jeweils der lauwarmer Saibling und die Praline
gesetzt wird. Auf die dritte Ecke ein Röllchen vom Saibling platzieren.
Röllchen mit etwas Kaviar verzieren. Auf die vierte Ecke eine kleine
Portion des marinierten Salates setzen. Ggf. mit Blüten und Kräutern den
Teller noch weiter dekorativ ausgarnieren und servieren.



Claudia Thun

Dreierlei vom Champignon: Cappuccino & Lauwarmer Salat & Gefülltes Kalbsschnitzel mit Birnen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Cappuccino:

100 g Rosé Champignons
2 EL getrocknete Steinpilze
1 Karotte
1 Stück Sellerie
125 ml Rinderfond
125 ml Pilzfond
150 ml fettarme Milch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen. Karotte und Sellerie schälen und zusammen mit den Pilze würfeln und mit dem Rinder- und Pilzfond und getrockneten Steinpilzen aufkochen. Die Hälfte des Fonds und des Gemüses pürieren. Milch dazugeben und aufschäumen. In ein Whiskeyglas füllen und eine Milch-Schaum-Haube darauf setzen.

Für den Salat:

3 kleine Rosé Champignons
1 kleiner Radicchio
20 g Pinienkerne
1 Orange (Saft & Abrieb)
50 ml Apfelessig
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen. Salat waschen und trockenschleudern. Orange waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pinienkerne in der Pfanne anrösten, Olivenöl dazu geben und die Pilze und den Radicchio in der Pfanne kurz braten. Mit etwas Orangensaft, Orangenabrieb und Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Chutney:

1 Birne
1 Stück Ingwer
½ Zwiebel
1 EL Apfelessig
1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Ingwer schälen und reiben. Birne waschen, trockentupfen, würfeln und zusammen mit Ingwer, Apfelessig, Zucker und Salz einkochen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Schluss die Thymianblättchen dazugeben.

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 180 g
10 Rosé Champignons
2 Scheiben Pancetta
20 g milder Gorgonzola
1 Schalotte
1 Zweig krause Petersilie
1 Ei
2 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Champignons putzen, würfeln und zusammen mit der Schalotte und Petersilie in Olivenöl anbraten.

Kalbsschnitzel plattieren, salzen und pfeffern und mit den Pilzen, Gorgonzola und Pancetta füllen und gut verschließen. Schnitzel in Mehl, Ei und Paniermehl wälzen und in Butterschmalz ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.