

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2018 ▪
Finalgericht mit Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

**Maibock mit Spargelgemüse, Kartoffelpüree und
Morchelsauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Maibock: Den Backofen auf 100°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

4 Rehmedaillons (Maibock), à 3 cm
Dicke
½ TL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Rehmedaillons darin rundherum leicht anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten rosa durchziehen lassen. Mit Salz würzen.

Für das Kartoffelpüree: Die Kartoffeln vor dem Kochen schälen und kleinschneiden, damit sie schneller gar werden. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse passieren.

500g mehlig kochende Kartoffeln
125 ml Milch
1 EL kalte Butter
1 EL braune Butter
1 Muskatnuss
Chilisalzt, zum Abschmecken

Milch in einem Topf erhitzen und braune Butter herstellen. Um die braune Butter herzustellen, die Butter in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Schneebesen durchrühren und die Butter köcheln lassen, bis sie einen bräunlichen Ton annimmt. Durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb geben.

Milch, Butter und braune Butter zu den Kartoffeln geben und vermengen. Mit Chilisalzt und etwas Muskatnuss würzen.

Für die Sauce: Die frischen Morcheln gründlich waschen und putzen. Die eingeweichten

14 kleine, getrocknete Morcheln (1 Std vorher in Geflügelfond einweichen)
6 kleine, frische Morcheln
50 ml kräftiger Rotwein
2 EL roter Portwein
½ TL Puderzucker
1 Knoblauchzehe
1 Ingwerscheibe
1 Zitrone
100 ml dunkler Kalbsfond
10 g kalte Butter
½ TL Speisestärke
1 EL Butter
1 Prise Wildgewürz
mildes Chilisalzt, zum Abschmecken

Morcheln abgießen und den Morchelfond auffangen.

Den Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und einköcheln.

Mit etwa 100 ml Morchelfond und dem Kalbsfond auffüllen. Auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in den leicht köchelnden Fond rühren, bis dieser leicht sämig bindet. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Einen breiten Streifen von der Zitronenschale abziehen. Beides in die Pfanne geben und ziehen lassen. Anschließend entfernen. Die kalte Butter hinein rühren und mit Wildgewürz und Chilisalzt abschmecken. Zum Schluss die Morcheln zur Sauce geben.

Für den Spargel: Enden vom Spargel entfernen. Die weißen Stangen waschen und schälen.
 150 g grüner Spargel Alle Stangen schräg dritteln.
 150 g weißer Spargel Den Spargel mit Geflügelfond in eine Pfanne geben, mit einem Blatt
 1 Knoblauchzehe Backpapier bedecken und am Siedepunkt ca. 8 Minuten leicht bissfest
 1 Zitrone garen.
 1 Scheibe Ingwer Petersilie waschen, trocken wedeln und hacken. Zitrone waschen und die
 2 Zweige glatte Petersilie Schale abreiben. Zitronenabrieb mit Petersilie, Ingwer und Knoblauch zum
 80 ml Geflügelfond Spargel geben. Braune Butter (wie oben beschrieben herstellen) und
 2 TL braune Butter unterrühren. Mit Chilisalz würzen, 2 Minuten ziehen lassen, Knoblauch und
 2 TL kalte Butter Ingwer entfernen und die kalte Butter unterrühren.
 mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Maibock mit Kartoffelpüree, Spargelgemüse und Morchelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2018 ▪ Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

Klare Morchelsuppe mit Reh und Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe: Die getrockneten Morcheln in der Brühe etwa 1 Stunde einweichen und abgießen. Die Einweichflüssigkeit auffangen und durch einen feinen Papierfilter oder ein Blatt Küchenpapier gießen, um feinen Sand heraus zu filtern und aufbewahren.
 20 getrocknete Morcheln
 6 dünne Scheiben Rehrücken
 4 Stangen grüner Spargel
 4 Stangen weißer Spargel
 1 Zitrone
 1 Ingwerstück
 1 Zehe Knoblauch
 ½ l Geflügelfond
 20 ml Sherry, medium dry
 Mildes Chilisalz, aus der Mühle

Den Spargel schälen, holzige Enden entfernen und schräg in dünne Scheiben schneiden. In den Fond geben und unter dem Siedepunkt ein paar Minuten weich ziehen lassen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. 6 Scheiben Knoblauch, 2 Scheiben Ingwer und 1 Steifen Zitronenschale darin etwas ziehen lassen und wieder entfernen. Mit einem Spritzer Sherry würzen.

In einem warmen Suppenteller anrichten und die dünnen Rehrückenscheiben nebeneinander hineinlegen.

Klare Morchelsuppe mit Spargel und Reh auf Tellern anrichten und servieren.