

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2018 ▪
Finalgericht mit Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

Gefülltes Backhendl auf Kartoffel-Steinpilz-Ingwer-Salat mit Joghurt-Zitronen-Dip

Zutaten für zwei Personen

- Für das Backhendl:** Das Brät mit der Sahne glattrühren, Senf ebenfalls unterrühren. Zitrone waschen, abtrocknen und feine Zesten abreißen. Zitronenabrieb dazu geben und mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilien- und Kerbelblätter abzupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren. Die Hähnchenbrustfilets jeweils sehr schräg in 3 gleich große Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke großflächig aufschneiden, so dass sie an einer Seite noch zusammenhängen. Aufklappen und zwischen 2 Blättern geölter Klarsichtfolie etwas flach klopfen. Das Brät auf die Mitte der Hähnchenbruststücke verteilen, das Fleisch darüber zusammenklappen und mit Chilisalz würzen.
- Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl ebenso in einen tiefen Teller geben. Paniermehl und Pankomehl mischen und ebenfalls in einen eigenen Teller geben. Die gefüllten Hähnchenstücke zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit dem Panier- und Pankomehl panieren.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenstücke darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz und etwas Pfeffer nachwürzen.
- Für den Salat:** Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich garen. Pilze gründlich putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und mitsamt dem Grün in Scheiben schneiden. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Für das Dressing die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren und mit Chilisalz und Zucker würzen. Eine kleine Handvoll Kartoffeln hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Zuletzt das Öl untermischen. Für die Pilze eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Pilze darin anbraten. Mit Chilisalz würzen und mit dem Ingwer und den Frühlingszwiebeln unter den Kartoffelsalat mischen. Vor dem Anrichten nochmals nachschmecken.
- 2 Hähnchenbrustfilets, à ca. 120 g (ohne Haut)
70 g Kalbsbrät
1 Zitrone
1 Ei
2 Zweige Petersilie
2 Zweige Kerbel
¼ TL Dijonsenf
40 g doppelgriffiges Mehl
35 g Paniermehl
15 g Pankomehl
1 EL kalte Sahne
150 ml Öl, zum Braten
1 Muskatnuss, zum Reiben
Chilisalz, mild
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 400 g festkochende Minikartoffeln
200 g Steinpilze
2 Frühlingszwiebeln
1 EL eingelegter Ingwer
½ TL Dijonsenf
175 ml Hühnerbrühe
1 EL Weißweinessig
2 EL neutrales Öl
1 TL Öl, zum Braten
Chilisalz, mild, zum Würzen
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Für den Dip: Ei hart kochen. Essiggurke und Kapern fein würfeln. Das hart gekochte Ei
½ Essiggurke ebenfalls fein würfeln. Den Rahmjoghurt mit Gurkenwasser und Senf glatt
1 Ei rühren. Gurkenwürfel, Ei und Kapern unterheben. Zitrone waschen,
1 TL Kapern abtrocknen und feine Zesten abreißen. Ca. 1 TL Zitronenabrieb dazu
100 g Rahmjoghurt (10%) geben. Dill grob hacken, unterrühren und mit Chilissalz würzen.
1 EL Essiggurkenwasser
½ TL Dijonsenf
1 Zitrone
1 Zweig Dill
Mildes Chilissalz, zum Würzen

Die gefüllten Backhendel mit Kartoffel-Steinpilz-Ingwer-Salat und Joghurt-Zitronen-Dip auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Zusatzzutaten von Tatjana: *Thymian abbrausen und trockenwedeln. Thymian hat Liane zum aromatisieren der Panade des Backhendels benutzt.. Den Thymian hat sie fein gehackt und unter die Panade gehoben.*

Zusatzzutaten von Carina: *Carina hatte auf eigenen Wunsch keine Zusatzzutaten!*



Alfons Schuhbeck

Mango-Biryani-Suppe mit Garnelen und Reis

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Mango
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 1 EL Ghee
- 1 EL gelbes Currypulver
- 1 L Geflügelfond
- 300 ml Kokosmilch
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Mango schälen und eine Hälfte in Stücke schneiden. Ingwer putzen und fein reiben.

Ghee in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin ca. 1 min. sanft andünsten. Currypulver, Ingwer, Kokosmilch und die Hälfte der Mangowürfel hinzufügen und erhitzen. Die restlichen Mangowürfel für den Reis beiseite stellen. Geflügelfond in den Topf geben und kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren.

Die Suppe in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer pürieren. Limette waschen, halbieren, auspressen und feine Zesten abreißen. Etwas Limettensaft und ca. 1 / 2 TL Limettenschale, sowie 1 Prise Zucker dazu geben. Mit Salz abschmecken und warm halten.

Für Reis und Kichererbsen:

- 200 g Basmatireis
- 100 g Kichererbsen, aus der Dose
- 1 Stück Ingwer
- 1 rote Peperoni
- ½ Bund Koriander
- 1 Stück Zimtrinde
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL gelbes Currypulver
- 4 EL Hühnerfond
- 2 EL Ghee
- Salz, aus der Mühle

Den Reis in einem Topf bissfest garen.

Kichererbsen auf einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Die Peperoni längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Kichererbsen in einem Topf mit dem Fond, Knoblauch, Peperoni und dem Ingwer erhitzen. Die Stiele des Korianders grob hacken. 1 EL Ghee und Korianderstiele dazugeben, etwas Zimt darüber reiben und mit Salz würzen.

Das restliche Ghee in einer Pfanne erhitzen. Den fertig gegarten Reis in der Pfanne kurz anbraten. Die gewürzten Kichererbsen dazu geben und mit dem Reis vermengen. Die restlichen Mangowürfel unterheben. Erneut mit Salz abschmecken und mit Curry würzen.

Für die Garnelen:

- 6 Riesengarnelen
- 1 Zitronen
- 1 Orange
- 1 Stück Ingwer
- 10 grüne Kardamomkapseln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Splitter Zimtrinde
- 1/2 Vanilleschote
- Chilisalz, mild
- 1 TL Ghee
- neutrales Öl, zum Anbraten

Die Garnelen schälen, entdarmen und längs halbieren.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen.

Die Garnelen darin auf der farbigen Seite 1 bis 2 min. anbraten, wenden und ca. 1 min. weiter braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 min. weiter ziehen lassen.

Ghee, Zimtrinde und Vanille dazu geben. Kardamomkapseln andrücken, Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Kardamom und Knoblauch in die Pfanne geben. Ingwer putzen, 4 Scheiben abschneiden und ebenfalls dazu geben. Zitrone und Orange waschen und feine Zesten abreiben. Ca. 1 TL Orangen- und 1 TL Zitronenabrieb dazu geben, mit Chilisalz würzen und alles gut vermengen.

Den Reis auf tiefen Tellern anrichten, Suppe darauf geben, die Garnelen einlegen und servieren.