

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2018 -
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck**



Carina Petz

Paprika-Ente mit Butterspätzle

Zutaten für zwei Personen

- Für die Paprika-Ente:** Den Ofen auf 175 C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 Entenbrüste à ca. 200 g Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Entenbrust mit der Hautseite hineinlegen und ca. 5 min. scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt ist, danach wenden und weitere 2-3 min. braten. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
 4 Zwiebeln
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Zitrone
 250 g saure Sahne
 800 ml Hühnerfond
 1 EL Tomatenmark
 50 g Paprikapulver, edelsüß
 3 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Die Entenbrüste aus der Pfannen nehmen und im Ofen ca. 15-18 min. weitergaren. Danach heraus holen und in Alufolie ca. 5 min. ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen.
 Zwiebel häuten und fein würfeln. Pfanne mit dem Entenfett erneut erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb rösten. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und kurz mit rösten. Hühnerfond zugießen und aufkochen. Zitrone waschen, feine Zesten abreiben und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Jeweils eine halbe Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. In die Sauce geben und ca. 10 min. köcheln lassen. Paprika wieder herausnehmen und beiseite legen.
 Saure Sahne mit Mehl verrühren und unter die Sauce heben. Kurz köcheln lassen und anschließend die Sauce pürieren.
- Für die Butterspätzle:** Mehl mit Eiern, Milch, etwas Salz und abgeriebener Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Spätzlemasse durch einen Spätzlehobel ins kochende Salzwasser drücken und ca. eineinhalb Minuten kochen. Spätzle mit einer Schöpfkelle abseihen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
 Petersilie waschen und hacken. Butter in einer Pfanne bis zum Aufschäumen erhitzen. Spätzle in der Butter schwenken und die Petersilie unterheben.
 Die Sauce auf die Teller geben, die Ente darauf setzen, Paprika und Spätzle dazu anrichten und servieren.



Carina Petz

Hugos Topfenockerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenockerln:

1 Limette
250 g kalter Magerquark
180 g kalte Creme fraîche
50 ml Holunderblütensirup
1 Schuss Weißwein

Limette waschen, feine Zesten abreißen, halbieren und auspressen.

Magerquark, Creme fraîche, Holunderblütensirup, Weißwein und Limettensaft und -abrieb vermengen und ca. 20 min. kalt stellen.

Für die Sauce:

100 g helle Trauben, kernlos
1 Zweig Minze
4 cl Rosewein
2 cl Holunderblütensirup

Minzblätter vom Zweig zupfen. Trauben, ca. 8 Minzblätter, Wein und Sirup in einem Mörser gut zermahlen und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Garnitur:

50 g weiße Schokolade

Weißer Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, auf ein Backpapier streichen und erkalten lassen. Ein paar Stücke für die Garnitur abbrechen.

Die Sauce in einen tiefen Teller geben, die Nockerln formen und darauf setzen, mit der weißen Schokolade garnieren und servieren.



Robin Kühle

Gefüllte Hähnchenbrust mit scharfem Aprikosen-Kürbis-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust: Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und eine Tasche hinein schneiden. Basilikum abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und mit Ziegenfrischkäse vermengen und in die Tasche füllen. Mit Zahnstochern fixieren und in einer Pfanne mit Olivenöl rundum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 200 g cremiger Ziegenfrischkäse
- ½ Bund Basilikum
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Aprikosen-Kürbis-Chutney: Den Kürbis halbieren, aushüllen und zusammen mit den Aprikosen in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, ebenfalls in Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einem Topf anbraten. Kürbis und Aprikosen dazugeben. Mit Weißweinessig ablöschen. Die Chili halbieren, entkernen, kleinschneiden und in den Topf geben. Minze abbrausen, trocken wedeln, klein hacken und ebenfalls in den Topf geben. Alles einkochen lassen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 0,5 Hokkaido-Kürbis
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Chili
- 2 Zweige Minze
- 200 ml Weißweinessig
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Kühle

Lavendel-Eis auf Heidelbeerspiegel mit karamellisierten Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis: Die Lavendelblüten mit dem Zucker fein zermahlen. Eventuelle gröbere Blütenstücke danach entfernen. Lavendelzucker mit Milch in einer Schüssel verrühren. Eier trennen. In einer zweiten Schüssel Sahne und die Eigelbe vermengen und zu dem Lavendelzucker-Milch-Gemisch geben. Alles noch einmal kräftig verrühren und die Masse anschließend in die Eismaschine geben.

1-2 Teelöffel getrocknete Lavendelblüten
200 g Zucker
250 ml Milch
200 ml Sahne
8 Eier

Für den Heidelbeerspiegel: Heidelbeeren mit Zucker in einem Topf einkochen und den Vanillezucker dazugeben. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

250 g Heidelbeeren
50 g Zucker
1 Paket Vanillezucker

Für die Pistazien: Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Den Zucker darin schmelzen und die Pistazien karamellisieren.

50 g Pistazien
20 g brauner Zucker
½ TL Butter

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Tatjana Büttner

Schweinefilet mit Dukkah-Haube, Süßkartoffel-Chips und Chicorée

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet mit Dukkah-

Haube:

- 500 g Schweinefilet
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen 2 EL
- Haselnusskerne
- 1 EL Cashewkerne
- 1 EL Pinienkerne
- 2 EL helle Sesamsaat
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Koriandersaat
- ½ Bund Minze
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL Oregano, gerebelt
- 1 TL schwarze Sesamsaat
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Fleur de sel

Fritteuse auf 180 Grad aufheizen.

Den Backofen auf 200 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen.

Zitrone waschen, Zesten abreißen, halbieren und eine Hälfte auspressen.

Minz- und Petersilienblätter abzupfen. Knoblauchzehen häuten.

Sämtliche Nüsse, Kerne, Saaten, Kräuter und Gewürze in eine Küchenmaschine geben, Öl, Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb dazu geben und zu einer Paste verarbeiten.

Schweinefilet auf der Oberseite mit der Paste bedecken und für 20 Minuten im Ofen garen.

Für die Süßkartoffelchips:

- 1 große Süßkartoffel
- 1 Prise Fleur de sel

Süßkartoffel ungeschält in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In der

Fritteuse ca. 10 min. kross frittieren. Herausnehmen, auf einem

Küchenpapier abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

Für den Chicorée:

- 2 Chicorée
- 1 Orange
- 2 EL Honig
- 20 g Butter
- 1 EL brauner Zucker

Den Strunk vom Chicorée vorsichtig entfernen (darauf achten, dass der Chicorée nicht auseinander fällt).

Braunen Zucker und Honig in einer Pfannen karamellisieren lassen,

Chicorée dazu geben und bei niedriger Hitze goldbraun anbraten. Orange

waschen, halbieren. Von einer Hälfte feine Zesten abreißen und eine

Hälfte auspressen. Den Chicorée mit Orangensaft ablöschen.

Orangenabrieb und Butter dazu geben. Alles kurz schwenken.

Schweinefilet tranchieren und auf Teller geben. Süßkartoffelchips mit dem Chicorée neben dem Schweinefilet anrichten.



Tatjana Büttner

Gebrannte Zitronencreme mit Minz-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme: Zitronen waschen, halbieren und auspressen. Die Zitronenhälften mit einem Teelöffel aushöhlen und im Gefrierschrank ausreichend früh kühl stellen.
 3 Zitronen
 100 g Crème fraîche
 2 TL Kartoffelstärke
 100 g Zucker
 3 EL brauner Zucker
 50 ml des frisch gepressten Zitronensafts mit der Stärke glatt rühren.
 150 ml Zitronensaft mit Zucker aufkochen, angerührte Stärke unter Rühren zugießen und ca. 1 min. aufkochen. Dabei ständig weiterrühren. Den dickflüssigen Saft vom Herd nehmen und im Eisbad herunter kühlen. Crème fraîche unterrühren.

Zitronencreme in die ausgehöhlten Zitronenhälften füllen und für ca. 20 min. in den Gefrierschrank stellen. Wenn die Creme fest genug ist mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Für den Minz-Salat: Minzblätter abzupfen.
 1 Bund Minze
 1 EL Honig
 2 EL weißer Balsamicoessig
 3 ½ EL Sonnenblumenöl
 Honig gegebenenfalls etwas erwärmen, so dass er leicht flüssig ist. Öl mit Balsamicoessig und Honig in einer Schüssel verquirlen und die Minzblätter im Ganzen untermischen.

Die Zitronenhälften zusammen mit dem Minz-Salat servieren.