

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2018** ▪
Finalgericht mit Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

Gebratener Zander-Lachs-Strudel mit Rahmspinat und Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudel: Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 2 Zanderfilets ohne Haut à 100 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zwei Strudelteigblätter auf ein Küchentuch legen, mit zerlassener Butter bestreichen und die übrigen
 4 Strudelteigblätter 2 EL Butter Strudelteigblätter darauf legen. Etwas Lachsфарce in die Mitte der
 3 EL neutrale Öl Strudelblätter streichen und Zander darauf legen. Zander mit restlicher
 Salz, aus der Mühle Farce bestreichen. Strudelteigblätter über Zanderfilets zusammenklappen,
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle offene Seiten vorsichtig zusammendrücken und überstehenden Teig bis
 auf einen Zentimeter abschneiden.

Pfanne mit Öl sanft erhitzen und Strudel mit der Naht nach unten einlegen. Bei milder Hitze von allen Seiten jeweils ca. 4 Minuten goldbraun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Strudel noch etwas ziehen lassen.

Für die Lachsфарce: Lachs waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel
 100 g eisgekühltes Lachsfilet ohne Haut geben. Lachswürfel salzen und 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.
 und Gräten Lachs mit Senf, etwas Chilisalz und etwas Muskatnuss in die Moulinette
 120 ml eisgekühlte Sahne geben und leicht mixen, bis die Masse zu binden beginnt. Ein Drittel der
 ½ TL scharfer Senf Sahne hinzufügen und untermixen. Die restliche Sahne in zwei weiteren
 1 Muskatnuss, zum Reiben Portionen untermixen, dabei darauf achten, dass sich die Sahne mit dem
 1 TL mildes Chilisalz Fischfleisch vollständig verbunden hat, bevor die übrige Sahne hinzugefügt
 Salz, aus der Mühle wird.

Für den Rahmspinat: Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Grobe Stiele entfernen.
 400 g Babyspinat Die Hälfte des Spinats im Gemüsefond erhitzen, Sahne angießen und kurz
 ½ Knoblauchzehe köcheln lassen. Sahne-Spinat-Mischung in Rührbecher geben und mit
 3 EL Gemüsefond Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne gießen und restliche
 100 ml Sahne Spinatblätter hinzufügen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.
 3 cm Vanilleschote Vanilleschote aufschneiden, beides zum Spinat geben und einige Minuten
 1 Muskatnuss bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Mit Salz, Chiliflocken und
 Chili, aus der Mühle Muskatnuss würzen.
 Salz, aus der Mühle

Für den Blumenkohl: Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und waschen.
 200 g Blumenkohl Blumenkohlröschen mit Gemüsefond in kleinen Topf geben und zugedeckt
 70 ml Gemüsefond ca. 15 Minuten weich dünsten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und
 1 EL kalte Butter in feine Röllchen schneiden. Butter und Schnittlauch unter Blumenkohl
 5 Halme Schnittlauch rühren und mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen.
 1 TL mildes Chilisalz

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten Marco: Die Pistazienkerne hat Marco gehackt und in die Fischfarce gegeben. Mit dem ungesalzene Pinienkerne, Semmelbrösel, Noilly Prat hat er die Sauce vom Spinat verfeinert. Die Semmelbrösel hat er in Noilly Prat Butter angeröstet und über den Blumenkohl gestreut.

Zusatzzutaten Marika: Die Schalotte und die Creme fraiche hat Marika zum Spinat gegeben. Die Creme fraiche, Semmelbrösel, Schalotte Semmelbrösel hat sie in Butter angeröstet und über den Blumenkohl gestreut.



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Rehmedaillons mit Portweinsauce, Maronen und Rosenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für Fleisch und Sauce:
 6 ca. 2 cm dicke Rehmedaillons
 50 ml Portwein
 50 ml Rotwein
 2 EL kalte Butter
 ½ TL neutrales Öl
 1 TL Wildgewürz
 1 TL mildes Chilisalz

Die Rehmedaillons waschen und trockentupfen. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Medaillons von beiden Seiten anbraten, bis ein paar Fleischsaftperlen austreten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Bratensatz mit Port- und Rotwein ablöschen. Flüssigkeit auf ca. ein Drittel einkochen lassen. Vom Herd nehmen und kalte Butter einrühren. Mit Wildgewürz und Chilisalz abschmecken und Rehmedaillons in der Sauce wenden.

Für Maronen und Rosenkohl:
 50 g blanchierter Rosenkohl
 50 g gekochte Maronen
 30 g Rosé-Trauben
 50 ml Gemüsefond
 2 TL geschnittene frische Petersilie
 1 EL kalte Butter
 1 Muskatnuss
 1 TL mildes Chilisalz

Rosenkohl und Maronen nach Belieben zerkleinern. In Gemüsefond erhitzen. Trauben waschen und dazu geben. Petersilie unterrühren und mit Muskat und Chilisalz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.