

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. November 2018** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck**



**Marika Loacker**

**Kalbsfilet mit Portwein-Trauben-Jus und cremiger Polenta**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:** Den Ofen auf 90 Grad vorheizen. Kalbsfilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in Pfanne erhitzen und Filet rundherum scharf anbraten. Filet ca. 10 Minuten im Ofen rasten lassen.

300 g Kalbsfilet  
 2 EL Butterschmalz  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Jus:** Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kalbsjus zusammen mit Portwein, Honig, Balsamico-Creme und Rosmarin einkochen. Mit Schokolade abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

160 ml Kalbsfond  
 160 ml roter Portwein  
 20 g rote kernlose Trauben  
 20 g weiße kernlose Trauben  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Rippe Zartbitter-Kuvertüre  
 ½ EL Honig  
 ½ EL Balsamico-Creme  
 1 TL Zucker  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Polenta:** Backofen auf 90 Grad vorheizen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

150 g feine Polenta  
 250 ml Gemüsefond  
 250 ml Sahne  
 2 EL Mascarpone  
 40 g Parmesan, zum Reiben  
 30 g Pinienkerne  
 2 Zweige Thymian  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marika Loacker**

## **Birne mit Mandelkruste und Amaretto-Sahne**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Birne mit Mandelkruste:** Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Auflaufformen buttern. Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In Auflaufform schichten. Zitronen auspressen und Birnen mit etwas Saft beträufeln.
- 2 Williams-Birnen
  - 1 Zitrone
  - 50 g gehackte Mandeln
  - 20 g Amarettini
  - 15 g feiner Zucker
  - 25 g Butter für die Kruste
  - 25 g Butter für die Förmchen
- Für die Amaretto-Sahne:** Sahne mit Amaretto und Honig glatt rühren. In einen Sahnesiphon geben und kurz vor dem Servieren auf den Teller sprühen.
- 125 ml Schlagsahne
  - 2 EL Amaretto
  - 1 EL flüssiger Honig
- Für die Garnitur:** Minze abbrausen, trockenwedeln und Dessert mit den Zweigen garnieren. Weintrauben am Strunk waschen, trockentupfen und auf dem Teller drapieren.
- 2 Zweige Minze
  - 50 g rote Trauben am Strunk

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



**Marco Kugler**

## **Lammfilet mit Rotweinsauce, Süßkartoffelpüree und Kräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lamm:** Den Ofen auf 75 Grad vorheizen. Lamm waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Fleisch scharf von allen Seiten anbraten. Salzen und pfeffern. Im Ofen auf eine Kerntemperatur von 52 Grad garen.

400 g küchenfertiges Lammfilet  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Sauce:** Knoblauchzehen abziehen, Rosmarin abbrausen und trockenwedeln und in der Pfanne zusammen mit dem Fleisch anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Tomatenmark im Bratensatz anrösten. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und reduzieren. Kalbsfond dazu geben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen.

2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
100 ml Kalbsfond  
100 ml trockener Rotwein  
30 ml roter Balsamico Essig  
1 EL Tomatenmark  
1 EL flüssiger Honig  
Salz, aus der Mühle  
Szechuan-Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Püree:** Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser gar kochen. Wasser abschütten und Butter und Sahne dazu geben. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Süßkartoffel  
50 g Butter  
100 ml Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Salat:** Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Blättchen von den Stielen zupfen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Öl mit Balsamico, Gelee und Senf verquirlen und zusammen mit den Schalottenwürfeln unter die Kräuter mischen.

½ Bund Basilikum  
½ Bund Zitronenmelisse  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Minze  
½ Bund Majoran  
1 Schalotte  
1 EL Johannisbeergelee  
1 TL mittelscharfer Senf  
50 ml dunkler Balsamico  
100 ml Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marco Kugler

## Tarte tartin von der Birne mit Williams-Mascarpone-Creme

Zutaten für zwei Personen

**Für die Tarte:** Den Ofen auf 210 Grad vorheizen. Zucker zusammen mit Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen und in die Förmchen gießen. Birnen schälen und in Stücke schneiden. Birnenstücke im Karamell schichten. Aus Blätterteig einen Deckel ausstechen und auf das Förmchen geben. Circa 20 Minuten im Ofen backen.

2 gekühlte Blätter Blätterteig  
2 Birnen  
50 ml Apfelsaft  
70 g Zucker  
25 g Butter

**Für die Creme:** Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Williams Christ Brand und Agavendicksaft glatt rühren. Sahne unterheben.

20 ml süße Sahne  
50 g Mascarpone  
2 cl Williams Christ Brand  
1 EL Agavendicksaft

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



**Stephan Müller**

## **Schweinefilet im Bacon-Mantel mit Kartoffel-Kürbis-Rösti und Kräuter-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**  
 1 Schweinefilet à 250 g  
 20 Scheiben Bacon  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 Zweig Oregano  
 1 EL flüssiger Honig  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Aus den Bacon-Streifen ein Netz flechten. Schweinefilet waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker einreiben. Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenwedeln und Blätter hacken. Filet auf Bacon legen, Kräuter darüber streuen und Fleisch eng einwickeln. Öl in Pfanne erhitzen und umwickeltes Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Honig einpinseln und Fleisch auf dem Rost auf eine Kerntemperatur von ca. 59 Grad garen.

**Für die Rösti:**  
 3 festkochende Kartoffeln  
 50 g Hokkaido-Kürbis  
 1 Ei  
 5 Halme Schnittlauch  
 1 Kästchen Brunnenkresse  
 50 ml neutrales Öl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und fein raspeln. Kürbis waschen und ebenfalls fein raspeln.. Ei zu den Kartoffel-Kürbis-Raspeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu Rösti formen. Öl in Pfanne heiß werden lassen und Rösti von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Brunnenkresse abschneiden und beides über Rösti streuen.

**Für den Kräuter-Dip:**  
 100 g Creme fraîche  
 1 rote Zwiebel  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Oregano  
 2 TL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Creme fraîche mit Olivenöl glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Zwiebel unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stephan Müller**

## **Apfel-Blätterteig-Rosen mit flambierten Pflaumen**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Apfelrosen:** Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Mit Küchenhobel in hauchfeine Scheiben hobeln. Blätterteig der Länge nach vierteln. Marmelade auf Blätterteigstreifen streichen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Apfelscheiben so auf Blätterteigstreifen legen, das die Seite mit Schale nach oben hin ein bisschen übersteht. Untere Hälfte des Teigs nach oben klappen und Streifen einrollen. Muffinform fetten und Apfelrose hinein stellen. Ca. 25 Minuten im Ofen backen.
- 1 Rolle Blätterteig (TK)
  - 1 großer süß-saurer Apfel
  - 2 EL Himbeermarmelade ohne Kerne
  - 3 EL Zimt-Zucker
  - 1 EL Butter, für die Form
- Für die flambierten Pflaumen:** Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dicke Spalten schneiden. Butter in Pfanne schmelzen, Zucker hinzu geben und flüssig werden lassen. Pflaumen und Apfel bei schwacher Hitze ins Karamell geben und weich garen. Nach ca. 5 Minuten Cognac angießen, entzünden und warten, bis Flamme erloschen ist.
- 6 frische Pflaumen
  - 1 süß-saurer Apfel
  - 2 cl Cognac, zum Flambieren
  - 4 EL Zucker
  - 2 EL Butter
- Für die Garnitur:** Minze abbrausen, trockenwedeln und Dessert mit den Zweigen garnieren. Puderzucker über den Teller stäuben.
- 4 Zweige Minze
  - 2 EL Puderzucker

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.