



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü |

**Vorspeise: „Matjes in Apfel-Curry-Rahm“ von Alfons Schuhbeck**

### Zutaten für zwei Personen

4	Matjes-Doppelfilets
2	Gewürzgurken
4	Lauchzwiebeln
1	Apfel
2 TL	Curry, mild
6 EL	Gemüsefond
400 g	Crème fraîche
100 ml	Apfelsaft, klar
1 Prise	Zucker
1 Prise	Chili, mild, gemahlen
1	Limette, unbehandelt
	Salz

### Zubereitung

Den Curry in dem Gemüsefond erwärmen. Einen Teelöffel der Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Crème fraîche mit dem Curry und der Limettenschale glatt rühren. Mit Salz, Zucker, Chili und einigen Tropfen Limettensaft kräftig abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Apfelsaft verdünnen.

Den Apfel vierteln in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Die Apfel- und Gewürzgurkenscheiben mit Lauchzwiebelringen und dem Curryrahm vermischen und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Die Matjesfilets kurz kalt abspülen und trocken tupfen. Je ein Matjesdoppelfilet auf einen Vorspeisenteller anrichten und mit dem Apfel-Curry-Rahm überziehen. Mit den Lauchzwiebelringen und Apfelscheiben garnieren.

### Tipp:

Dazu passen gekochte Kartoffeln oder geröstete Baguettescheiben.



## **Hauptgericht: „Gebratenes Kalbsrückensteak mit Blattspinat und Pfirsichspalten“ von Alfons Schuhbeck**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Kalbsrückensteaks, à 1,5 bis 2 cm dick
350 g	Babyblattspinat
1	Pfirsich
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
1EL	Olivenöl
80 g	Butter, kalt
	Chilisalz, mild
	Chilipulver, mild, gemahlen
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kalbsrückensteaks waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis auf der Oberseite Fleischsaftperlen sichtbar werden. Das Fleisch wenden und weiter braten, anschließend aus der Pfanne nehmen.

Die Butter bis auf zwei Esslöffel bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen. Den Knoblauch abziehen und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und eine Scheibe davon abschneiden. Die Zitrone schälen und die Schale in Streifen schneiden. Die Knoblauchscheiben, die Ingwerscheibe, den Rosmarinzweig und die Zitronenschale dazu geben und in der Butter ziehen lassen. Anschließend von der Kochstelle nehmen und mit Chilisalz würzen.

Den Pfirsich halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze zwei Esslöffel Butter erhitzen und die Pfirsichspalten darin anschwitzen. Den Spinat waschen, abtropfen lassen, anschließend dazu geben, andünsten und mit Salz, Pfeffer, Chili und einem Teelöffel Muskatnuss würzen. Die restliche Butter in einer Pfanne braun werden lassen und unterrühren.

Den Spinat auf warmen Tellern anrichten und je ein Kalbsrückensteak und die Pfirsichspalten darauf platzieren.