



## | Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 29. Mai 2009 |

### **„Frühlingskräutersuppe mit Croutons“ von Alfons Schuhbeck**

#### **Zutaten für zwei Personen**

1 Scheibe	Toastbrot
50 g	Blattspinat, TK-Ware
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
400 ml	Geflügelfond
80 g	Sahne
40 g	Butter
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Kerbel
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Dill
0,5 Bund	Bärlauch
0,5 Bund	Sauerampfer
1 Prise	Chili, mild, gemahlen
1	Muskatnuss
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

#### **Zubereitung**

Das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in 20 Gramm Butter bei milder Hitze goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Sieb abgießen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren, eine Hälfte fein würfeln und fünf Minuten im Geflügelfond köcheln lassen.

Das Basilikum, den Kerbel, die Petersilie, den Dill, den Bärlauch und den Sauerampfer fein schneiden. Den Blattspinat kurz blanchieren, danach kräftig ausdrücken und grob schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Sobald die Zwiebeln weich sind, die Sahne mit dem Spinat, dem Knoblauch und den Kräuterblättern ebenfalls in den Fond geben und die Suppe pürieren.

Etwas Muskat reiben. Etwas Zitronenschale abreiben. Nun die restliche Butter in die Suppe geben, das Ganze nochmals mixen und mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronenschale und Muskat verfeinern.

Die Suppe in Suppentellern anrichten und mit den Croutons bestreut servieren. (Tipp: Die Suppe sollte möglichst frisch serviert werden, damit sie ihre kräftig grüne Farbe behält.)



## **„Seezunge auf Spargel mit Zitronensauce“ von Alfons Schuhbeck**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Seezungenfilets, ohne Haut
200 g	Spargel, weiß
200 g	Spargel, grün
180 ml	Gemüsefond
2 TL	Olivenöl
5 EL	Butter
4 EL	Sahne
0,5 TL	Speisestärke
1	Zitrone, unbehandelt
1 Prise	Zucker
0,5 Bund	Petersilie
	Chilisalز

### **Zubereitung**

Vom Spargel die trockenen Enden entfernen, den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Die Spargelstangen schräg in etwa einen halben Zentimeter breite Stücke schneiden und in 80 Millilitern Gemüsefond weich dünsten. Abschließend einen Esslöffel der Butter dazugeben und mit etwas Chilisalز würzen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne braun werden lassen und ebenfalls dazugeben.

Die Schale der Zitrone, die Frucht anschließend halbieren und auspressen. Den restlichen Fond mit der Sahne aufkochen, die Stärke mit kaltem Wasser glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit rühren, bis die Sauce eine sämige Konsistenz erreicht. Einen Esslöffel Butter hinein mixen und mit einem Teelöffel Zitronensaft, einer Messerspitze Zitronenabrieb, etwas Chilisalز und dem Zucker würzen.

Die Seezungenfilets waschen, trocken tupfen und bei mittlerer Hitze im Olivenöl auf einer Seite eine Minute braten. Danach wenden, eine weitere halbe Minute braten, die Pfanne vom Herd nehmen und eine weitere Minute durchziehen lassen. Die Petersilie fein hacken, einen Teelöffel davon mit der restlichen Butter dazugeben und den Fisch mit etwas Chilisalز würzen.

Die Seezunge mit dem Spargel und der Zitronensauce auf Tellern anrichten und servieren.