

| Die Küchenschlacht-Menü am 21. Dezember 2015 | „Weihnachtliche Leibgerichte“ Alfons Schuhbeck



Weihnachtliches Leibgericht: „Rehrücken mit Kaffee-Kardamom-Sauce, gebratenen Semmelknödeln und Erbsen-Pistazien-Püree“ von Stephan Kahl

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken
100 g Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kaffee-Kardamom-Sauce:

750 ml trockener Rotwein
100 g Butter
5 Kaffeebohnen
5 Kardamomkapseln
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Semmelknödel:

1 Schalotte
1 Laugenbrezel
100 g Mehl
100 g Butter
100 ml Milch
2 Eier
1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Für das Erbsen-Pistazien-Püree:

200 g TK-Erbesen
50 g geschälte Pistazien
100 g Butter
1 Bund Basilikum
Muskatnuss, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Sieden bringen.



Für den Rehrücken das Fleisch waschen und trocken tupfen. Rehrücken vom Knochen lösen, die Silberhaut entfernen, zurechtschneiden. In einer sehr heißen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 160 Grad im Backofen für 15 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen und in Alufolie fünf Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce den Wein um die Hälfte reduzieren lassen. In der Pfanne, in der zuvor der Rehrücken angebraten wurde, den Kardamom und die Kaffeebohnen anrösten und mit dem reduzierten Wein ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und Butter unterrühren.

Für das Erbsen-Pistazien-Püree die Erbsen blanchieren, pürieren und durch ein Sieb passieren. Pistazien grob hacken. Basilikum waschen. Blätter zupfen und klein hacken. Pistazien, Basilikum und Butter mit den Erbsen vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Semmelknödel die Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Milch hinzugeben und erhitzen. Laugenbrezel aufschneiden und in eine Schüssel geben. Milch und Schalotte hinzugeben, mit Muskatnuss und Salz würzen. Kurz ruhen lassen. Eier hinzufügen. Petersilie zupfen, hacken und ebenfalls dazu geben. Alles gut durchkneten. Masse auf Frischhaltefolie verteilen, zu einem „Bonbon“ aufrollen und in siedendem Wasser zehn Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen, in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Den Rehrücken, die Semmelknödel, das Erbsen-Pistazien-Püree und die Kaffee-Kardamom-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Wildragout mit selbstgemachten Spätzle und Feldsalat“ von Stefanie Rößler

Zutaten für zwei Personen

Für den Wildragout:

1	Rehfilet à 400 g
1	Hirschfilet à 400 g
50 g	Gemüsezwiebeln
4 Zehen	Knoblauch
70 g	Karotten
75 g	Sellerie
1 Stück	Ingwer
1 EL	Tomatenmark
75 g	Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
100 g	kalte Butter
300 ml	Wildfond
300 ml	trockener Rotwein
100 ml	Johannisbeer-Likör
75 ml	Madeira
2 TL	Speisestärke
½ TL	Zucker
5	grüne Kardamomkapseln
5	Wacholderbeeren
5	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
2 Stangen	Ceylon-Zimt
20 g	Zimtpulver
20 g	Fünf-Gewürze-Pulver
5 EL	Neutrales Speiseöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

200 g	Mehl
2	Eier (Größe M)
1	Eigelb (Größe M)
70 ml	Wasser
25 g	Butter, zum Anbraten
	Muskatnuss, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

300 g	Feldsalat
5 EL	Himbeeressig
8 EL	Walnussöl
	Süßer Senf, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Wildragout Reh und Hirsch waschen, trocken tupfen und parieren. In grobe Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Wacholderbeeren, Piment und Kardamom in einem Mörser zerstoßen und ohne Fett in einer Pfanne anschwitzen. Anschließend mit Zimtpulver, Fünf-Gewürze-Pulver und den Fleischstücken vermengen. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie andünsten, Tomatenmark zugeben und nacheinander mit Madeira, Rotwein und Johannisbeer-Likör ablöschen. Fleisch und Ingwer zugeben, mit Wildfond auffüllen. Zimtstangen und Lorbeerblatt hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fleisch aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein Sieb passieren, danach Fleisch wieder hinzugeben. Nach Bedarf mit Speisestärke und/oder kalter Butter abbinden und Preiselbeeren hinzufügen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Eigelbe, einen halben Teelöffel Salz und Wasser in einer Schüssel mit einem Holzlöffel vermengen. Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Mit frischer Muskatnuss würzen. Teig in eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Salzwasser pressen. Spätzle abschöpfen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für den Feldsalat Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Himbeeressig, Walnussöl, Pfeffer, Salz, Zucker und Senf emulgieren und über den Feldsalat geben.

Wildragout, Spätzle und Feldsalat anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Hirschrückensteak mit Schokoladen-Preiselbeer-Sauce, Birnen-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree mit Maronen“ von Dennis Thöner

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschrückensteak:

2 Hirschrückensteaks à 250 g
Wildgewürz ´
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schokoladen-Preiselbeer-Sauce:

10 g Wildpreiselbeeren im Glas
250 ml Wildfond
125 ml trockener Rotwein
20 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Birnen-Zwiebel-Gemüse:

200 g Rote Zwiebeln
250 g Williams Christ Birnen aus der Dose
125 ml trockener Weißwein
50 ml Birnensaft
1 Vanilleschote
2 Zweige Estragon
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree mit den Maronen:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
4 Maronen
250 g Butter
125 ml Milch
Muskatnuss, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenthymian

Zubereitung

Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.



Für das Gemüse Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Birnen abtropfen lassen, dabei etwas Saft auffangen. Birnen in dicke Spalten schneiden. Estragon waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebeln in der heißen Butter andünsten. Mit Wein und Birnensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vanille halbieren, Mark auskratzen und zugeben.

Zugedeckt zehn Minuten schmoren. Birnen zu den Zwiebeln geben, leicht erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Für das Hirschrückensteak Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben. Butter in Pfanne erhitzen und Steaks darin von jeder Seite zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Danach für 15 Minuten bei 110 Grad im vorgeheizten Backofen fertig garen lassen.

Für die Schokoladen-Preiselbeer-Sauce den Bratensatz mit Wildfond und Rotwein ablöschen und um ein Drittel reduzieren lassen. Schokolade hacken, in der Sauce schmelzen, Wildpreiselbeeren und 2 Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree Maronen kreuzförmig einschneiden und auf dem Backblech verteilen. Die Esskastanien bei 225 Grad circa 15 bis 20 Minuten backen. Milch leicht erwärmen. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten garen. Abgießen. Maronen pellen und klein hacken. In einer Pfanne ohne Butter leicht anrösten. Kartoffeln durchpressen, mit der warmen Milch und der Butter vermengen. Mit Salz und Muskat würzen, die Maronensplitter drüber streuen.

Hirschrückensteak mit Zitronenthymian garnieren und mit Schokoladen-Preiselbeer-Sauce, Birnen-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree mit Maronen anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Entenbrust mit Pflaumensauce, Steinpilzen und Polenta-Birnen-Talern“ von Petra Hermann

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2	Entenbrüste à 300 g
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 EL	Butter, zum Anbraten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Pflaumensauce:

100 g	Esskastanien (vorgegart)
20 g	Pflaumenmus
3 EL	kalte Butter
500 ml	Rinderfond
300 ml	Halbtrockener Rotwein
2	Wacholderbeeren
½	Lorbeerblatt
	Kräuter-Gemüse-Salz, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta-Birnen-Taler:

1	reife Birne
1 EL	Butter
30 g	Polentagrieß
50 g	gehackte Haselnüsse
1 Msp.	Lebkuchengewürz
	Butter, zum Anbraten
	Öl, zum Einfetten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilze:

3-4	Steinpilze
1	Schalotte
	Butter, zum Anbraten
	Steinpilz-Salz, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für die Entenbrust das Fleisch parieren, waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite einschneiden, mit Salz und etwas Zucker würzen. Öl und Butter zusammen erhitzen. Knoblauchzehe und Kräuter dazugeben, Fleisch auf der Hautseite scharf anbraten. Dann wenden. Anschließend im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

Für die Sauce Bratensatz mit Rinderfond und Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzugeben und einkochen lassen. Pflaumenmus dazugeben und kurz aufkochen lassen, anschließend passieren. Maronen in der Sauce kochen lassen. Mit Salz, Kräuter-Gemüse-Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Für die Nuss-Polenta-Taler 125 Milliliter Wasser mit einem Esslöffel Butter erhitzen, Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz hinzugeben. In die kochende Flüssigkeit die Polenta einrühren und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze fünf Minuten weiter quellen lassen, zwischendurch Topf schwenken. Birne waschen, Kerngehäuse entfernen, würfeln und unter die Polenta mischen. Ein kaltes Backblech ölen, Polenta einen Zentimeter dick darauf streichen und abkühlen lassen. Kreise ausstechen und die Scheiben in den Haselnüssen wenden. In Butter braun anbraten und abtropfen lassen.

Für die Pilze Schalotte abziehen, klein hacken und kurz in der Butter andünsten. Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und hinzugeben. Von beiden Seiten anbraten und mit Pfeffer, Steinpilz-Salz und Salz abschmecken.

Entenbrust mit Pflaumensauce, gebratenen Steinpilzen und Nuss-Polenta-Talern auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Wolfsbarsch mit Rucola-Pesto, Speck-Nuss-Crunch und Kartoffel-Erbсен-Minz-Püree“ von Ralph Lindenau

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

- 4 Wolfsbarschfilets à 125 g mit Haut, entscuppt
- Garam Masala, zum Würzen
- Olivenöl, zum Anbraten

Für das Rucola-Pesto:

- 1 Bund Rucola
- 1 gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 1 Bund glatte Petersilie
- 60 g Pinienkerne
- 3 EL Erdnussöl

Für den Speck-Nuss-Crunch:

- 50 g Speckwürfel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 50 g Macadamianüsse, ohne Schale
- 40 g Walnüsse, ohne Schale
- 40g Mandeln, ohne Schale
- 20 g Erdnüsse, ohne Schale
- 50 g Akazienhonig, zum Karamellisieren
- 50 g Brauner Zucker, zum Karamellisieren
- 1 EL Erdnussöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffel-Erbсен-Minz-Püree:

- 2 große mehlig kochende Kartoffeln
- 200 g tiefgekühlte Erbsen
- 100 ml Milch
- ½ Bund Minze
- Muskatnuss, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Rucola-Pesto Knoblauchzehe abziehen, Chilischote längs aufschneiden und Kerne entfernen. Petersilie und Rucola waschen und von den Stielen befreien. Zusammen mit der Hälfte der Pinienkerne und dem Erdnussöl zu einem Pesto pürieren. Restliche Pinienkerne grob hacken.



Gelbe Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Beides unter das Pesto rühren.

Für den Wolfsbarsch Fisch waschen und trocken tupfen, Hautseite mit Öl bepinseln und mit Garam Masala würzen. Eines der Filets auf die Hautseite legen und mit dem Rucola-Pesto bestreichen, das zweite Filet darauf legen, sodass die Hautseiten außen sind. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Hautseiten kross anbraten.

Für den Speck-Nuss-Crunch Knoblauchzehe abziehen und klein hacken, Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und klein hacken. Speckwürfel zusammen mit dem Knoblauch und der Chilischote anrösten. Nüsse klein hacken, dazugeben und mit rösten. Mit Akazienhonig und braunem Zucker karamellisieren. Masse auf eine Alufolie geben und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen in Brösel brechen.

Für das Kartoffel-Erbesen-Minz-Püree die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser für etwa 15 Minuten garen, nach etwa zehn Minuten die Erbsen dazugeben. Milch in einem Topf erwärmen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Minze waschen, von den Stielen befreien und fein hacken. Kartoffelwürfel mit den Erbsen durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der gewürzten Milch anrühren, die Minze unterheben.

Das Kartoffel-Erbesen-Minz-Püree auf einem Teller anrichten, dazu den Wolfsbarsch mit Rucola-Pesto und Speck-Nuss-Crunch geben und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Black Tiger Prawn mit lauwarmem Grünkohl-Granatapfel-Salat“ von Sabrina Padrón

Zutaten für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

- 4 Black Tiger Prawns
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Grünkohl-Granatapfel-Salat:

- 200 g Grünkohl
- 2 Limetten
- 1 Granatapfel
- 3 EL Tahin
- 2 EL Tamari
- 2 EL Olivenöl
- 3 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL gemahlener Koriander
- 2 TL Zimtpulver
- ½ TL Nelkenpulver
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 1 Granatapfel

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den lauwarmen Salat Grünkohlblätter vom Stiel zupfen, waschen und trocken tupfen. Limetten entsaften. Saft mit Tahin, Tamari, Olivenöl und den Gewürzen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Drittel des Dressings mit den klein gezupften Grünkohlblättern vermengen und den Grünkohl dabei ordentlich durchkneten. Den Salat für zehn bis 15 Minuten in den Backofen geben. Den Granatapfel halbieren und entkernen. Die Kerne beiseite stellen. Den zweiten Granatapfel halbieren und die Hälften aushöhlen. Beiseite stellen.

Für die Black Tiger Prawns die Garnelen von der Schale befreien und den Darm entfernen. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen und die Riesengarnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den lauwarmen Grünkohlsalat mit den Granatapfelkernen vermengen.

Lauwarmen Grünkohl-Granatapfel-Salat in den Granatapfel-Hälften anrichten, die Garnelen daneben drapieren und servieren.