

| Die Küchenschlacht-Menü am 23. Dezember 2015 | „Finalgerichte“ Alfons Schuhbeck



Final-Vorspeise: „Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Gänsebrust und Walnüssen“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzelsuppe:

350 g	Schwarzwurzeln
400 ml	Gemüsefond
100 ml	Schlagsahne
2 EL	kalte Butter
	Frische Muskatnuss, zum Reiben
	Mildes Chilisalz, zum Würzen

Für die Garnitur:

6	Scheiben geräucherte Gänsebrust (dünn geschnitten)
2 TL	grob gehackte Walnüsse

Zubereitung

Für die Suppe Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und schräg in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Ein Viertel der Schwarzwurzelscheiben beiseite stellen. Schwarzwurzeln mit Gemüsefond in einen Topf geben und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Sahne und Butter dazugeben und Suppe fein pürieren. Mit Chilisalz und Muskatnuss abschmecken.

Beiseite gelegte Schwarzwurzelscheiben in die Suppe geben. Suppe auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, drei dünne Gänsebrustscheiben einlegen und mit Walnüssen bestreuen.

Tipp:

Geschälte Schwarzwurzeln oxidieren schnell und verfärben sich bräunlich. Wenn die Schwarzwurzeln nicht sofort weiterverarbeitet werden, sollten Sie sie deshalb in kaltes Essigwasser legen – so behalten sie ihre Farbe. Dadurch verlängert sich die Garzeit danach jedoch um 10 bis 20 Minuten, je nachdem, wie lange die Schwarzwurzeln im Essigwasser gelegen haben.



Final-Hauptgang: „Kross gebratener Zander auf Grünkohl mit Meerrettich-Sauce und Birnenspalten“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

- 2 Zanderfilets mit Haut à 120g (entgrätet)
- 2 EL doppelgriffiges Mehl
- 1 EL Neutrales Speiseöl, zum Anbraten
- Mildes Chilusalz, zum Würzen

Für den Grünkohl:

- 350 g Grünkohl
- 3 EL Gemüsefond
- 1 EL kalte Butter
- 1 TL Butter
- Frische Muskatnuss, zum Reiben
- Mildes Chilusalz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Für die Meerrettich-Sauce:

- 100 ml Gemüsefond
- 50 ml Schlagsahne
- 1 EL Sahne-Meerrettich
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 1 EL kalte Butter
- 1 Prise Zucker, zum Würzen
- Mildes Chilusalz, zum Würzen

Für die Birnenspalten:

- 1/2 rotbackige, reife Birne
- 2 TL Butter
- 1 TL Puderzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden, mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl eintauchen. Bei mittlerer Hitze im Öl drei bis vier Minuten auf der Haut kross anbraten. Fisch wenden, Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen, mit Chilusalz würzen.

Für den Grünkohl die feinen Blätter von den harten Blattrippen abzupfen, Blattrippen entfernen. Die Grünkohlblätter in Salzwasser einige Minuten leicht bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Ein Teelöffel Butter in der Pfanne braun werden lassen. Grünkohl mit Gemüsefond erhitzen, Butter und braune Butter unterrühren und mit Chilusalz und Muskatnuss würzen.



Für die Meerrettich-Sauce Brühe und Sahne kurz erhitzen, Sahnemeerrettich und Butter unterrühren und mit Zitronensaft, Chilisalz und Zucker abschmecken.

Für die karamellisierten Birnenspalten Birne waschen, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Birnenspalten von beiden Seiten darin andünsten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Grünkohl auf warmen Tellern verteilen, Zanderfilets darauf anrichten, mit den Birnenspalten garnieren, Meerrettich-Sauce außen herum träufeln und servieren.



Final-Dessert: „Gewürzkaffee-Tiramisu mit Rumtopf-Früchten“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

100 g	Mascarpone (gut gekühlt)
100 ml	Schlagsahne
100 ml	Kaffee
1 EL	Amaretto
50 g	Löffelbiskuits
25 g	Amarettini
1 gehäuft. EL	Zucker
½ TL	Vanillezucker
¼ TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 EL	abgetropfte Rumtopf-Früchte
1 Stängel	Minze
1 EL	Kakaopulver
1 Prise	Lebkuchengewürz

Zubereitung

Für das Tiramisu Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz glatt rühren. Sahne cremig aufschlagen. Ein Drittel der Sahne mit dem Schneebesen unter die Mascarponecreme rühren, den Rest mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Kaffee mit Amaretto und Lebkuchengewürz verrühren. Löffelbiskuits nacheinander darin eintauchen und zwei Dessertgläser oder eine kleine Auflaufform damit dicht auslegen. Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen. Amarettini grob zerstoßen, mit dem übrigen Gewürzkaffee mischen und auf der Creme verteilen. Restliche Mascarponecreme darauf glatt verstreichen. Tiramisu zugedeckt eine bis zwei Stunden kühl stellen.

Zum Servieren Kakaopulver mit Lebkuchengewürz mischen und gleichmäßig fein über das Tiramisu sieben. Mit Rumtopffrüchten und Minzeblättchen garnieren und servieren.