

| Die Küchenschlacht „ChampionsWeek“-Menü am 23. September 2015 |
„Hauptgerichte“ Alfons Schuhbeck



Hauptgericht: „Lachssteak tartare mit Spinatlasagne“ von Ellen Hunt

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachssteak:

- 1 Lachssteak à 300 g, mit Haut
- 1 Gurke
- 1 Tomatillo
- 1 Limette
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Schnittlauch
- 10 g Kressesamen
- 50 g Kapernäpfel
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für die Spinatlasagne:

- 750 g Babyblattspinat
- 1 Kohlrabi
- 1 Zehe junger Knoblauch
- 2 Schalotten
- 50 g Parmesan
- 1 Ei
- 100 g Crème fraîche
- 200 ml Sahne
- 500 ml Gemüsefond
- 10 g Chilisalz
- Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Kressesamen in Wasser einweichen. Gemüsefond im Topf erhitzen. Parmesan reiben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.



Für die Lasagne den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Kohlrabi schälen und in der viereckigen Form des Servierringes zurechtschneiden. Mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabischeiben in Gemüsefond blanchieren. Spinat im Fond blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit der Hälfte des Spinats vermengen. Die andere Hälfte des Spinats mit Sahne und Crème fraîche pürieren, mit Chilisalz würzen. Abwechselnd Spinat, Kohlrabischeiben und einen Teil der Spinatcreme in einen Servierring schichten, mit Parmesan bestreuen und im Backofen bei 150 Grad überbacken.

Übrige Spinatcreme beiseite stellen.

Ei trennen. Kochendes Wasser vom Herd nehmen. Eigelb für zehn Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Für das Lachssteak den Lachs waschen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl scharf anbraten, bis die Haut knusprig ist. Lachs aus der Pfanne nehmen. Haut abziehen, bei 150 Grad in den Ofen geben und als Chip ausbacken. Lachs auf der Oberseite quadratisch bis zur Hälfte einschneiden und auf der Unterseite erneut für fünf Minuten anbraten. Limettenschale abreiben. Limette auspressen. Korianderblätter abzupfen und die Stiele gemeinsam mit Öl und Limettenabrieb in einem Mörser vermahlen und die Oberseite des Fisches damit einreiben. Gurke schälen, den Sellerie von holzigen Fäden befreien, mit Koriandergrün sehr klein hacken und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kapernäpfel in Scheiben schneiden und in etwas Öl rösten.

Lasagne und Lachs mit der Gemüsemarinade und den Kressesamen auf Tellern anrichten und mit dem Eigelb, Spinatcreme und Kapernäpfeln garniert servieren.



Hauptgericht: „Schweinefilet mit Kräuterkruste, Pastinakenpüree, gebackenem Rosenkohl und Rotweinsauce“ von Niklas Zeiner

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1	Schweinefilet à 400 g
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone
250 g	weiche Butter
125 g	altbackenes Toast-Brot
1 Bund	Estragon
1 Bund	glatte Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Senf

Für die Rotweinsauce:

1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
250 ml	trockener Rotwein
250 ml	Kalbsfond
1 Prise	Zucker

Für das Pastinakenpüree:

500 g	Pastinaken
2 Zehen	Knoblauch
1	Pfefferschote
1	Zitrone
100 g	Butter
200 g	Crème fraîche
200 ml	Gemüsefond
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle



Für den Rosenkohl:

450 g Rosenkohl
1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone
100 g Parmesan
 Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Schweinefilet Toastbrot zerkleinern und mit Butter vermengen. Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen, mit den Kräutern hacken und mit etwas Zitronenschale und Senf unter die Butter mischen. Masse zwischen zwei Frischhalte-Folien ausrollen und in den Tiefkühler geben.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen, rundherum anbraten und bei mittlerer Hitze garen. Toastbrot-Masse auf das Fleisch geben und im Backofen bei 200 Grad gratinieren.

Für die Sauce Schalotte abziehen, würfeln und in Butter glasig dünsten. Rosmarin, Thymian, Zucker und Knoblauch im Ganzen dazugeben und mit schmoren. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen und einkochen. Sauce passieren und mit Butter aufmontieren.

Für den Rosenkohl den Rosenkohl von den äußersten Schichten befreien und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Für 20 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen. Parmesan und die Schale von der Zitrone reiben. Vor dem Servieren Parmesan und Zitronenschale über Rosenkohl geben und mit Salz würzen.

Für das Püree Pastinaken schälen, Knoblauch abziehen und mit Pfefferschote klein schneiden. Öl erhitzen. Pastinaken, Knoblauch und Pfefferschote darin anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und das Gemüse weich kochen, bis der Fond reduziert ist. Butter und Crème Fraîche hineingeben und pürieren. Zitronenschale abreiben und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides in das Püree geben und mit Salz abschmecken.

Schweinefilet mit Rosenkohl, Pastinakenpüree und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Hauptgericht: „Lammkarree mit Trüffelrisotto und Trüffelschaum“ von Katharina Brandt



Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

2	Lammkarrees à 150 g
2 Zehen	Knoblauch
1 Stück	Ingwer
200 ml	Gemüsefond
10 g	Speisestärke
30 g	Butter
30 g	Butterschmalz
1 Bund	frischer Rosmarin
1 Bund	frischer Thymian
1	Vanilleschote
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

280 g	Risottoreis
1 Knolle	schwarzer Trüffel
10 g	Parmesan
30 g	Butter
1,2 L	Geflügelfond
150 ml	trockener Weißwein
2-4 EL	Trüffelöl
	Kurkuma, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Trüffelschaum:

250 ml	Milch
20 ml	Portwein
2-3 EL	Trüffelöl
1 Bund	glatte Petersilie
	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Kästchen	Shiso-Kresse
------------	--------------



Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Lammkarree Fleisch waschen und trocken tupfen. Vanilleschote längs aufschneiden. Butterschmalz erhitzen und die Vanilleschote mit dem Lammkarree von allen Seiten gut anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Rosmarin und Thymian waschen. Knoblauchzehen andrücken. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Lammkarree in eine Auflaufform legen und mit Kräutern, Ingwer und Knoblauch einreiben. Zwei Drittel der Butter über das Fleisch verteilen und im Backofen bei 200 Grad zu Ende garen.

Für das Risotto Fond erwärmen, mit verdünnter Stärke abbinden, mit zehn Gramm Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud beiseite stellen. Schalotten abziehen und würfeln. 20 Gramm Butter erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Reis hinzugeben und kurz mit dünsten. Mit Wein ablöschen. Stets mit so viel kochendem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Unter ständigem Rühren nach und nach den restlichen Fond aufbrauchen. Parmesan reiben und mit der restlichen Butter, Trüffelöl, Salz und Pfeffer zum Risotto geben. Mit Kurkuma würzen. Risotto für etwa zwei Minuten ruhen lassen.

Für den Trüffelschaum Milch mit Portwein, Petersilie, Salz und Muskatatabrieb aufkochen und mit Trüffelöl abschmecken. Mischung schaumig aufschlagen.

Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein hacken.

Risotto mit Lammkarree auf Tellern anrichten und mit gehobeltem Trüffel, Petersilie und Trüffelschaum garniert servieren.

Hauptgericht: „Gegrilltes Straußenfilet mit Pfifferlingen in Thymianrahm, Rosmarin-Kartoffelwürfeln und Kräuterpesto“ von Clara Kramer



Zutaten für zwei Personen

Für das Straußenfilet:

- 2 Straußenfilets, à 120 g
- neutrales Speiseöl, zum Einpinseln und Anbraten
- Rauchpaprika, zum Marinieren
- Rauchsatz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Thymianrahm-Pfifferlinge:

- 200 g kleine Pfifferlinge
- 200 ml Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 50 ml trockener Weißwein
- 2 Zweige Thymian
- Butter, zum Anbraten
- Knoblauch-Salz, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

- 2 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 3 Zweige Rosmarin
- 200 ml neutrales Speiseöl, zum Frittieren
- 200 ml Olivenöl, zum Frittieren
- Knoblauch-Salz, zum Abschmecken

Für das Kräuterpesto:

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Grana Padano
- 100 ml Olivenöl
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Koriander
- 1 Zweig Kerbel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Rost und auf die untere Schiene ein Backblech einschieben.

Für das Fleisch Straußenfilet waschen und trocken tupfen. Mit Öl bestreichen, mit Rauchpaprika-Pulver würzen. Das marinierte Fleisch im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Rosmarin-Kartoffeln Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl und Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Würfel hinzufügen und bei mäßiger Hitze 15 Minuten frittieren. Rosmarin zupfen und hacken. Gebratene Kartoffelwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Knoblauch-Salz und gehacktem Rosmarin bestreuen.

Für das Kräuterpesto Blätter von Petersilie, Basilikum, Koriander und Kerbel zupfen. Knoblauch abziehen und pressen. Kräuter mit Olivenöl und Knoblauch im Mörser vermahlen, bis ein Pesto entsteht. Grana Padano reiben, unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Straußenfilet in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Filets mit Rauchsatz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf den Rost legen. Bei 140 Grad circa zwölf Minuten rosa garen. Danach kurz ruhen lassen.

Für die Rahm-Pfifferlinge Pilze putzen, klein schneiden, anbraten, mit Salz würzen, Butter hinzufügen und gleichmäßig bräunen. Sahne, Fond und Wein angießen und mit einem Thymianzweig einkochen lassen. Den anderen Zweig Thymian zupfen und hacken. Zu den Pfifferlingen geben, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch-Salz abschmecken.

Straußenfilet in dünne Scheiben aufschneiden mit Pfifferlingen in Thymianrahm, Rosmarin-Kartoffelwürfeln und Kräuterpesto auf einem Teller anrichten und servieren.