

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. März 2016 | „Hauptgang & Dessert“ Alfons Schuhbeck



Hauptgang: „Kalbsinvoltni mit Weißweinsauce“ von Wilma Amort

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtni:

4	Kalbsschnitzel, dünn, à 150 g
100 g	Kochschinken
4 Scheiben	Frühstücksspeck
4 Scheiben	Fontina-Käse (alternativ Gouda)
1 Knolle	Knoblauch
2 EL	Dijonsenf
30 g	Butter
1 Bund	Salbei
1 Bund	Petersilie
4 EL	Sojasauce, zum Abschmecken
	Mehl, zum Mehlieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

125 ml	trockener Weißwein
125 ml	Rinderfond
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Involtni Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend eine Seite mit Senf bestreichen, je eine Scheibe Schinken und Käse darauf legen und ein Blatt Salbei oben drauf legen. Alles zusammen einrollen, mit Speckscheibe umwickeln und mit einem Holzspieß fixieren. Röllchen mit Mehl bestäuben. Die Röllchen sollten möglichst klein sein. Hierfür evtl. die Schnitzel halbieren.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Involtni darin goldbraun anbraten. Anschließend mit Wein ablöschen und diesen etwas einköcheln lassen. Mit Fond und Sojasauce auffüllen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach bis zum Servieren köcheln lassen.

Weißweinsauce als Spiegel auf Tellern anrichten, Kalbsinvoltni darauf legen, mit Salbei und Petersilie garnieren und servieren.



Dessert: „Südtiroler Apfelstrudel“ von Wilma Amort

Zutaten für zwei Personen

Für den Mürbeteig:

120g	Mehl
70g	Zucker
70g	Butter
1 EL	Milch
1	Ei
1	Zitrone
1TL	Backpulver
½ Pkg.	Vanillezucker

Für den Apfelstrudel:

5	Äpfel (Golden Delicious)
40	Sultanine
1	Zitrone
20	Pinienkerne
250 ml	Sahne
1	Ei
50 g	Paniermehl
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
2 EL	Rum
½ TL	Zimt
	Pudertzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Strudelteig etwas Zitronenabrieb herstellen. Anschließend die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in einer Schüssel rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das Ei und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und zu einem Teig kneten. Den Teig vor Gebrauch, wenn möglich, eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für den Apfelstrudel die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone abreiben. Anschließend Zucker, Paniermehl, Sultanine, Pinienkerne, Rum, Vanillezucker, Zimt und Zitronenabrieb vermengen und die Apfelscheiben darin wälzen. Teig auf einem Backpapier ausrollen, Apfelmasse darauf verteilen und den Teig so zusammenfallen, dass er komplett geschlossen ist. Ei aufschlagen, verquirlen und den Teig damit bestreichen. Apfelstrudel in den Ofen geben und 20 Minuten fertig backen.

Sahne schlagen und bei Bedarf mit etwas Zimt verfeinern.

Apfelstrudel aufschneiden, auf Tellern anrichten, Sahne dazu geben und servieren.



Hauptgang: „Gebratenes Seezungenfilet mit Kartoffelwürfeln auf einem Spinatbett“ von Anuschka Weidig

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Seezungenfilets, ohne Haut
- 1 Zitrone
- 5-6 EL gesalzene Butter
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Fleur de Sel, zum Abschmecken

Für den Spinat:

- 400g Babyspinat
- 1 Schalotte
- Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

- 8 Kartoffeln (Drillinge)
- Butter, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zitrone großzügig schälen und in schmale Filets schneiden. Beiseite stellen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Die Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen. Spinat waschen, putzen und gut abtropfen lassen.

Für die Kartoffeln diese schälen und in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Für den Spinat die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, dann in etwas gesalzener Butter glasig dünsten. Jetzt den Spinat zugeben, aber nur bis er etwas zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fisch die Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. In etwas gesalzener Butter von jeder Seite eine Minute braten, dann beiseite stellen mit den Zitronenfilets belegen und nachziehen lassen.

Auf vorgewärmten Tellern in der Mitte den Spinat anrichten. Darauf ein paar Kartoffelwürfel verteilen und auf diese ein kleines Butterflöckchen setzen. Zum Schluss den Fisch darauf geben und diesen mit ein wenig Fleur de Sel und ein paar zerstoßenen rosa Pfefferbeeren würzen. Die Schnittlauchröllchen über das gesamte Gericht streuen.



Dessert: „Käse- Sahne- Törtchen mit Walnuss-Orangen-Karamell“ von Anuschka Weidig

Zutaten für zwei Personen

Für die Crème:

150g	Quark
100g	kalte Schlagsahne
2 EL	Zucker
3 Blatt	Gelatine
1	Orange
½	Vanilleschote

Für den Biskuit:

2	Eier
50g	Zucker
50g	Mehl
1-2 EL	warmes Wasser

Für das Karamell:

100g	gehackte Walnüsse
3	unbehandelte Orangen
2-3 EL	brauner Zucker
2 cl	Orangenlikör

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Einen Backofen auf 155 Grad Umluft vorheizen.

Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Orangenabrieb herstellen. Den Quark mit Zucker, Orangenabrieb und Vanillemark ordentlich verrühren, dann die Sahne unterheben. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf erhitzen bis sie flüssig ist. Vom Herd nehmen und löffelweise die Quarkcrème unterrühren. Im Kühlschrank oder Eisfach kaltstellen, damit die Masse fest wird.

Für den Biskuitteig die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und warmem Wasser cremig rühren. Zuerst das Mehl, dann den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und unterheben. Den Teig in eine Auflaufform geben und bei circa 155 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen.



Für das Karamell eine Orange schälen und in Filets schneiden. Die beiden anderen Orangen auspressen. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er flüssig wird, dann den Orangensaft zugeben. Am Schluss die Walnüsse und Orangenfilets dazugeben.

Aus dem fertigen Biskuit mit einem Servierring zwei Kreise ausstechen, auf einem den Ring stehen lassen und die Crème einfüllen. Den zweiten Kreis mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen.

Das Törtchen auf Tellern anrichten und das Karamell auf und um das Törtchen verteilen.



Hauptgang: „Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Cognac-Pfeffersauce“ von Klaus-Dieter Braun

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch mit den Zwiebeln:

- 2 Rumpsteak á 250 g
- 4 Zwiebeln
- Rapsöl, zum Anbraten
- Mehl, zum Mehlieren

Für die Bratkartoffeln:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Bauchspeck
- 1 Zwiebel

Für die Cognac-Pfeffersauce:

- 20 g eingelegter grüner Pfeffer
- 2 Schalotten
- 250 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Muskatnuss, zum Abschmecken
- 4 cl Cognac
- 250 ml braune Grundsauce (siehe unten)
- Butter, zum Anbraten

braune Grundsauce:

- 1 Mohrrübe
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Kalbsfond
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Einen Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Grundsauce Mohrrübe und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen, alles kleinschneiden. Alles in einer Pfanne in etwas



Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Rotwein sämig einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen.

Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblatt zugeben. Das ganze gut 20 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen.

Für die Kartoffeln diese schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser circa 15 Minuten bissfest kochen.

Für das Fleisch die Steaks in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und im Backofen gar ziehen lassen.

Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in Mehl wenden. In heißem Rapsöl ausbacken.

Für die Sauce die Schalotten in Butter hellbraun anschwitzen. Mit dem Cognac ablöschen und die Pfefferkörner hinzugeben. Anschließend mit der braunen Grundsauce und der Sahne auffüllen. Die Sauce etwas reduzieren lassen und kurz vor dem Servieren Creme fraîche hinzufügen. Mit Salz und einer kleinen Prise Muskat abschmecken.

Für die Kartoffeln die Zwiebel abziehen und mit dem Bauchspeck fein würfeln. Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne in Rapsöl knusprig anbraten. Kurz vor dem Servieren die Zwiebeln und den Bauchspeck dazugeben. Alles bei großer Hitze nochmals durchschwenken, sodass die Zwiebeln und der Speck schön knusprig werden.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Bratkartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Vanille-Tonkabohnen-Eis“ von Klaus-Dieter Braun

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

4	Eier
100 g	Zucker
130 g	Mascarpone
300 ml	Sahne
200 ml	Milch (3,5 %)
2	Tonkabohnen
2	Vanilleschoten
2	Zimtblüten
3	Kardamomkapseln
1	Zimtstern
½ TL	Zimt, zum Garnieren
	Minze, zum Garnieren

Zubereitung

Für das Eis Eier aufschlagen und trennen. Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse dick und cremig ist. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Etwas Tonkabohne dazureiben. Restliche Tonkabohnen mit Milch, Sahne, Vanillemark und den weiteren Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen lassen (maximal 75 Grad).

Den Topf von der Herdplatte nehmen. Eine kleine Menge der Mischung zu der Eigelbmasse geben und verrühren. Diese Mischung wiederum zurück in den Topf gießen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie etwas eindickt. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn man einen Löffel in die Masse taucht und beim Pusten auf dem Löffelrücken kleine wellenförmige Linien entstehen. Etwas Tonkabohne in die Masse reiben. Die Masse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Gewürze entfernen. Mascarpone einrühren, Eismasse durch ein Sieb in die Eismaschine geben und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Eis auf Tellern anrichten, mit Zimt und Minze garnieren und servieren.