

| Die Küchenschlacht - Menü am 15. Juni 2016 |
„Finalmenü“ von Alfons Schuhbeck



Final-Vorspeise: „Parmesanmousse mit grünem Spargel und Südtiroler Speck“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für 2 Portionen

Für das Parmesanmousse:

20 g	Parmesan
120 g	Sahne
1 Blatt	Gelatine
60 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	mildes Chilipulver
1 Prise	Salz, aus der Mühle

Für den Spargel:

4 Stangen	grüner Spargel
1	Zitrone
1 TL	Olivenöl (mild)
1 Prise	mildes Chilisalz
1 Prise	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

3 Scheiben	Südtiroler Speck (dünn geschnitten)
1 Zweig	Kerbel
1 Zweig	glatte Petersilie

Zubereitung

Für das Parmesanmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe mit 30 g flüssiger Sahne leicht erwärmen. Den Parmesan fein reiben und hinzufügen. Mit einem Stabmixer durchrühren. Die Gelatine abtropfen lassen und in die warme Parmesan-Brühe rühren. Die übrige Sahne (90 g) cremig-fest aufschlagen.

Die Parmesanbrühe auf Eiswasser (oder kaltem Wasser) kalt rühren, bis es zu gelieren beginnt und die geschlagene Sahne unterheben. Mit einer Prise Chilipulver und falls nötig noch mit einer kleinen Prise Salz würzen.

Das Parmesanmousse in zwei tiefe Teller oder Servierschalen füllen und kalt stellen.

Den Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen, die Spargelstangen schräg in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in Salzwasser noch leicht bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Zitrone auspressen und ein paar Spritzer Zitronensaft auf den Spargel geben, mit etwas Olivenöl und Chilisalz marinieren.



Für die Garnitur die Südtiroler Speckscheiben halbieren und locker zu kleinen Röllchen eindrehen. Die Speckscheiben mit den Spargelstücken dekorativ auf dem Parmesanmousse anrichten. Mit kleinen Kräuterblättchen garnieren und servieren.



Final-Hauptgang: „Saibling auf Polenta-Rosmarin-Sauce mit Brokkoli“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für 2 Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets, à 250 g, entgrätet und enthäutet (möglichst dick)
 mildes Olivenöl
 mildes Chilisalz

Für die Polentasauce:

20 g Instant-Polenta (Maisgrieß)
 1 Zitrone
 2 EL Butter
 50 g Sahne
 80 ml Milch
 125 ml Gemüsefond
 1 Zweig Rosmarin
 Muskatnuss, zum Reiben
 mildes Chilisalz
 Salz, aus der Mühle

Für den Brokkoli:

1 Brokkoli
 75 g Cocktailtomaten
 1 Zehe Knoblauch
 2 Scheiben Ingwer
 1 kleine rote Chilischote
 1 EL Butter
 5 EL Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zweig Kerbel
 1 Zweig Dill

Zubereitung

Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Saiblingsfilets in 6 gleich große Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten saftig durch garen. Mit etwas Chilisalz bestreuen und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln.

Für die Polentasauce den Fond mit Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Instant-Polenta einrieseln lassen und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis eine leicht sämige Sauce entsteht. Zitrone waschen, abtrocknen und einen großen Streifen Schale abschneiden. Die Sauce vom Herd nehmen, Rosmarinzweig und Zitronenschale einlegen und 1 bis 2 Minuten darin ziehen lassen, danach entfernen.



Braune Butter herstellen. Dafür Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter leichtem Rühren solange erhitzen, bis die weißen Molkepunkte sich hellbraun verfärben. Wenn die komplette Butter flüssig ist, diese durch ein Küchenpapier in eine kleine Schüssel gießen. 2 EL dieser braunen Butter unter die Polenta rühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Je nach Konsistenz etwas einköcheln lassen oder etwas Brühe hinzufügen.

Etwa 150 g Brokkoliröschen aus dem Brokkoli heraus lösen. Die Brokkoliröschen in Salzwasser einige Minuten leicht bissfest garkochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.

Knoblauch andrücken. Den Fond mit Knoblauch, Ingwer und Chilischote erhitzen. Die Brokkoliröschen darin kurz erhitzen, die Cocktailtomaten hinzufügen und ebenfalls kurz erhitzen. Zum Schluss die Butter unterrühren.

Die Sauce auf warme Teller träufeln, die Brokkoliröschen dekorativ darauf anrichten und die Saiblingsfilet-Stücke dazwischen setzen. Mit Kräuterblättchen garnieren und servieren.