

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. März 2018 ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

Lammgröstl mit Wachtelspiegelei und grüner Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln: In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kartoffel hineingeben und weich kochen. Abgießen schälen, auskühlen lassen und halbieren. In einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Kümmel, Majoran und etwas Chilusalz würzen. 1 TL kalte Butter unterziehen.

250 g kleine festkochende Kartoffeln
1 TL kalte Butter
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
Getrockneter Majoran, zum Abschmecken
Mildes Chilusalz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für das Gemüse: Den Staudensellerie waschen, schräg in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Romanesco waschen und trocken tupfen. Wasser aufkochen, salzen, erst den Staudensellerie, dann den Romanesco leicht bissfest kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

1 Stange Staudensellerie
10 Romanesco-Röschen
100 g grüner Spargel
½ kleiner Fenchel mit Grün
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwerknolle
50 ml Gemüsefond
1 TL kalte Butter

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen, schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden.
Fenchel abbrausen, trocken tupfen, das Grün abzupfen und aufbewahren.
Fenchel in einzelne Blätter teilen und in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden.

Muskatnuss, zum Reiben
Sonnenblumenöl, zum Braten

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, Spargel und Fenchel darin ein paar Minuten anbraten. Fond angießen und das Gemüse einige Minuten weich dünsten. Knoblauch abziehen, fein würfeln und Ingwer reiben. Knoblauch und Ingwer in den Fond geben und mit Staudensellerie und Romanesco erhitzen. Mit Chilusalz und Muskatnuss würzen und etwas kalte Butter untermischen

Das Gemüse und die Kartoffeln vermengen.

Für das Fleisch: Den Lammlachs waschen, trocken tupfen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Lammwürfel darin einige Minuten rosa braten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln zupfen und in einen Mörser geben. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ingwer reiben und Schale von der Zitrone reißen. Zitronenschale, Ingwer und Knoblauch in den Mörser geben und fein reiben. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Gewürzmischung und Chilusalz würzen und 1 TL kalte Butter unterrühren.

. 250 g Lammlachs
2 Rosmarinzweige
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwerknolle
1 Zitrone (Schale)
1 TL kalte Butter
Sonnenblumenöl, zum Braten

Für das Wachtelspiegelei: Eine Pfanne bei milder Temperatur sanft erhitzen. Etwas Butter mit einem Pinsel darin verteilen und etwas salzen. Die Wachteleier mit einem Sagemesser anritzen, in die Pfanne schlagen und 2 bis 3 Minuten stocken lassen.

Für die grüne Sauce: Den Spinat vorsichtig waschen und trocken tupfen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Petersilie und Spinat darin 1 Minute blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen, Wasser ausdrücken, klein schneiden. Kerbel, Basilikum, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Ingwer reiben.

100 g Babyspinat
 ½ Bund Petersilienblätter
 30 g gemischte Kräuter (Kerbel, Basilikum, Dill, Estragon, Schnittlauch)
 1 Knoblauchzehe
 2 cm Ingwerknolle
 1 Zitrone
 1 EL geröstete Mandelblättchen
 2 EL Schmand
 4 EL Sonnenblumenöl
 2 EL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Kerbel, Basilikum, Dill, Estragon, Schnittlauch, 1 Msp. Knoblauch, 1 Msp. Ingwer, Mandelblättchen, Sonnenblumen- und Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Öl hinzufügen, so dass es sich mixen lässt. In eine Schüssel umfüllen, den Schmand unterrühren. Schale der Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Sauce mit Chilisalz, Zucker, ½ TL Zitronensaft und 1 Msp. Zitronenabrieb würzen.

Das Kartoffel-Gemüse-Mischung auf Tellern anrichten, Lammwürfel dazwischen setzen, je ein Wachtelspiegelei darauf setzen, Sauce herum träufeln und servieren.

Zusatzzutaten von Yassin M'Harzi: *Den Raz el Hanout hat Yassin über den Fenchel gegeben und den Anis über das Lamm. Die Essiggurken zerkleinerte er sehr fein und mischte sie unter die Sauce.*

Essiggurken
 Raz el Hanout
 Anis

Zusatzzutaten von Dirk Fastabend: *Die Kapern hat Dirk kleingeschnitten und mit in die Sauce gegeben. Die Pinienkerne in der Pfanne angeröstet und über dem Gröstl verteilt.*

Pinienkerne
 Kapern

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. März 2018** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

Schuhbecks schnelle Kräutersuppe

Zutaten für zwei Personen

- Für die grüne Sauce:** Den Spinat vorsichtig waschen und trocken tupfen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Petersilie und Spinat darin 1 Minute blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen, Wasser ausdrücken und klein schneiden. Kerbel, Basilikum, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Alles klein schneiden. Knoblauch abziehen und feinreiben. Ingwer mit Schale ebenfalls reiben.
- 100 g Babyspinat
 - ½ Bund Petersilienblätter
 - 30 g gemischte Kräuter (Kerbel, Basilikum, Dill, Estragon, Schnittlauch)
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 cm Ingwerknolle
 - 1 Zitrone
 - 1 EL geröstete Mandelblättchen
 - 4 EL Sonnenblumenöl
 - 2 EL Neutrales Öl
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Gemüsefond
 - 2 EL Schmand
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Mildes Chilisalz, zum Abschmecken
- Für die Suppe:** Spinat, Petersilie, Kerbel, Basilikum, Dill, wenig Estragon, Schnittlauch, 1 Msp. Knoblauch, 1 Msp. Ingwer, Mandelblättchen und neutrales- und Olivenöl und Gemüsefond in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Öl hinzufügen, so dass es sich gut mixen lässt. In eine Schüssel umfüllen und den Schmand unterrühren. Schale der Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Sauce mit Chilisalz, Zucker, ½ TL Zitronensaft und 1 Msp. Zitronenabrieb würzen.
- 2 geschälte, gekochte Minikartoffeln
 - 500 ml Geflügelfond
 - 1 Zitrone
 - 100 ml Sahne
 - 4 EL Grüne Sauce
 - Muskatnuss, zum Reiben
- Für das Lamm:** Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Lamm in mundgerechte Stücke schneiden und darin bei mittlerer Hitze für 1-2 Minuten von allen Seiten anbraten.
- 200 g Lammlachs
 - 2 EL Neutrales Öl

Die Kräutersuppe in tiefe Teller geben, Lamm hinzugeben und servieren.