

# | Die Küchenschlacht - Menü am 04. Februar 2016 |

## Hauptgang & Dessert Alfons Schuhbeck



### **Hauptgang: „Phở bò“ von Dagmar Salecic-Reichhold**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Pho:*

1500 ml	Rinderfond
1 Bund	Suppengrün
1	Karotte
200 g	Suppenfleisch vom Rind
200g	Rinderfilet
400 g	Reisnudeln
1	Mini Pak Choi
2	Limetten
2 Stangen	Frühlingszwiebeln
100 g	frische Sojasprossen
1 Halm	Zitronengras
1 Knolle	Ingwer à 2cm
2 EL	Sojasauce
2 EL	Fischsauce
½ Bund	Koriander
½ Bund	thailändischer Basilikum
½ Bund	Minze
1 TL	Fenchelsaat
1 TL	Koriandersaat
1	Zimtstange
3	ganze Nelken
1	Lorbeerblatt
2 Stück	Sternanis
3	schwarze Kardamomkapseln
	Salz, aus der Mühle

##### *Für die Chili-Sojasauce:*

1	Chilischote
4 EL	Sojasauce

#### **Zubereitung**

Für die Pho Rinderfond zum Kochen bringen. Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Zitronengras, Ingwer, Fenchel- und Koriandersaat, Zimtstange, Nelken, schwarze Kardamomkapseln, Sternanis, und Lorbeerblatt in einen Teebeutel geben, zubinden und mitkochen lassen. Mit Salz, Fischsauce und Sojasauce abschmecken. Das Suppenfleisch grob würfeln Suppengrün putzen und ebenfalls grob würfeln. Suppenfleisch und Suppengrün in die Suppe geben. 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Karotte schälen und in Rauten schneiden. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben bissfest garen.



Reisnudeln in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und etwa zehn Minuten ziehen lassen.

Gewürzsäckchen, Suppenfleisch und Suppengrün aus der Suppe nehmen. Die Karotten bleiben in der Suppe.

Pak Choi waschen, vierteln und zusammen mit den Sojasprossen Frühlingszwiebel ganz am Ende der Garzeit in die Suppe geben.

Vier Scheiben vom Rinderfilet herunter schneiden und mit einem Plattiereisen plattieren.

Reisnudeln und gehackte Kräuter in einen tiefen Teller geben und mit der Suppe aufgießen, darauf ein bis zwei Stücke des plattierten Rinderfilets geben.

Für die Sauce Chilischote von Strunk und Kernen befreien und fein hacken. Chilis in eine Schüssel geben, mit Sojasauce übergießen und beiseite stellen. Koriander, Basilikum und Minze ebenfalls fein hacken und beiseite stellen. Limette halbieren. Limette und Soja-Chilli-Sauce in kleinen Schlüsselchen zu der Suppe reichen und servieren.



## **Dessert: „Kokos-Eis mit gegrillten Ananasspießen“ von Dagmar Salecic-Reichhold**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Eis:*

1	Limette
1	Vanilleschote
200 ml	Sahne
400 ml	Kokosmilch
100 g	Zucker

#### *Für die Ananasspieße:*

1	Ananas
100 g	brauner Zucker
100 g	Butter
	Kokosraspel, zum Garnieren

### **Zubereitung**

Für das Eis Limette gründlich waschen und trocken reiben. Komplette Schale fein abreiben. Den Saft der Limette auspressen. Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen bis er flüssig wird. Dabei ständig durchrühren, damit er gleichmäßig schmilzt. Kokosmilch und Schlagsahne dazu geben und kräftig aufkochen lassen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Limettenschale, -saft und Vanillemark in den Topf geben und unterrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben. Das Eis ist fertig, wenn die Masse stichfest ist.

Für die Spieße Ananas schälen und vom Strunk befreien. Zwei große Längsstücke herausschneiden und auf Holzspieße schieben. In der Grillpfanne mit Butter angrillen. Braunen Zucker auf die Ananas geben, karamellisieren lassen und die Spieße mehrmals wenden.

Kokos-Eis mit Ananasspießes auf Tellern anrichten, mit Kokosraspeln garnieren und servieren.



## **Hauptgang: „Doradenfilet mit selbstgemachten Tagliatelle und Kapern-Tomaten-Sauce“ von Martin Rütze**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Tagliatelle:*

110 g Hartweizengries  
110 g Weizenmehl Typ 405  
2 Eier (L)

#### *Für die Doradenfilets:*

2 Doradenfilets, mit Haut  
2 Zweige Thymian  
Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Sauce:*

4 Fleischtomaten  
1 Glas Kapernäpfel  
10 schwarze Oliven  
2 Zehen Knoblauch  
1 Bund glatte Petersilie  
10 ml trockener Weißwein  
Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
grober, schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

Für den Nudelteig Mehl, Gries und Eier zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ruhen lassen.

Knoblauch abziehen und fein hacken, Tomaten würfeln, Kapernäpfel halbieren, schwarze Oliven entkernen und alles in Olivenöl scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen, dann zur Seite stellen. Nudelwasser salzen und zum Kochen bringen. Teig etwa zehn Mal auf niedrigster Stufe walzen, bis er sehr glatt ist. Dann stufenweise bis zur sehr dünnen Bahnen walzen und abschließend in Tagliatelle schneiden. Im kochenden Nudelwasser etwa drei Minuten gar kochen.

Haut der Dorade einschneiden, salzen und pfeffern. In einer sehr heißen Pfanne zusammen mit Thymianzweigen kurz von der Innenseite und etwa drei Minuten von der Hautseite anbraten. Zur Seite stellen.

Nudeln abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Bei Hitze durchschwenken und gezupfte Petersilienblätter unterheben.

Auf einen großen Teller geben und mit etwas frischer Petersilie garnieren. Dorade auf den Tagliatelle anrichten.



## **Dessert: „Gratinierte Feigen mit Mandellikör“ von Martin Rütze**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Feigen
½	Zitrone
2	Eier
100 g	Magerquark
20 g	Butter
2 EL	Mandelblättchen
2 EL	Mandellikör
1 TL	Speisestärke
3 EL	brauner Zucker
	Puderzucker, zur Dekoration
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Feigen waschen und von den Stielansätzen befreien. Die Früchte kreuzförmig einschneiden, etwas zusammendrücken und in eine kleine Auflaufform setzen. Amaretto über die Feigen träufeln. Mandelblättchen gleichmäßig darüber streuen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Das Ei trennen. Eigelb, Quark, zerlassene Butter, Zitronenschale und die Hälfte des Zuckers mit Speisestärke cremig rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Quarkmasse heben. Die Masse über die Feigen löffeln. Die Auflaufform auf ein Blech setzen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der untersten Schiene vier bis fünf Minuten goldbraun überbacken.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.



## **Hauptgang: „Hähnchencurry mit Basmatireis“ von Stefan Schake**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Curry:*

3	Hähnchenbrustfilets à 150 g
4	Schalotten
1 Knolle	Ingwer à 20 g
4 Zehen	Knoblauch
250 ml	ungesüßte Kokosmilch
200 g	Sahne
200 g	Schmand
4 EL	Sonnenblumenöl
2	Lorbeerblätter
4 TL	Curry
2 EL	Korianderblätter
	Zucker
	Kurkuma, zum Abschmecken
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Ras el Hanout, zum Abschmecken
	Chilipulver, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Reis:*

150 g	Basmatireis
500 ml	Gemüsefond

### **Zubereitung**

Für den Reis Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis dazugeben und gar ziehen lassen.

Für das Curry Zwiebeln abziehen und würfeln. Ingwer reiben. Knoblauch abziehen und klein hacken und in einer Pfanne mit Öl und den Lorbeerblättern und dem Koriander anbraten. Sahne, Schmand und Kokosmilch hinzugeben und köcheln lassen.

Eine weitere Pfanne mit Öl aufstellen. Das Hähnchenbrustfilet hineingeben und von allen Seiten anbraten. Danach in Streifen schneiden, in die andere Pfanne geben und mit den verschiedenen Gewürzen abschmecken.

Reis mit Hilfe eines Servierringes in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten und mit dem Curry auffüllen.



## **Dessert: „Mascarpone-Buttermilch-Ensemble mit Crunch und Traube“ von Stefan Schake**

### **Zutaten für zwei Personen**

3	kernlose, helle Weintrauben
4	Schokocookies
1	Vanilleschote
500 g	Mascarpone
500 ml	Buttermilch
3 Päckchen	Vanillezucker
6 EL	Zucker

### **Zubereitung**

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Mascarpone und etwas Buttermilch vermengen. Mit Vanillezucker und normalem Zucker abschmecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Das Dessert aus dem Kühlschrank nehmen, Cookies zerbröseln und darüber geben. Zum Schluss die Weintrauben halbieren und mit der Schnittflächen nach unten auf die Cookie-Brösel stellen.