

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juni 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ Warenkorb mit Alfons Schuhbeck

Warenkorb

Geflügelleber
Mascarpone
weißer Spargel
flüssiger Honig

Filo-Teig
Kartoffel
Gartengurke
Madeira

Rhabarbersaft
Erdbeeren
weiße Schokolade
gemischte Kräuter



Michael Falkenhahn

Linguine mit Leberragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Linguine:

300 g Mehl
3 Eier
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Die Nudelbahnen in etwa 5 mm breite Linguine schneiden und im Salzwasser ca. 4 Minuten garen.

Für die Sauce:

150 g Geflügelleber
250 ml trockener Rotwein
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 cm
50 ml Madeira
100 ml Gemüsefond
1 EL Zucker
1 EL Honig
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
½ TL Stärke
2 EL kalte Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Geflügellebern putzen, waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. In einer Pfanne mit wenig Öl die Lebern scharf anbraten die Zwiebeln dazugeben.

Die Leber und die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen mit Rosmarin und Thymian im Ofen warmstellen, den Zucker hell karamellisieren. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Ingwer und Knoblauch zugeben, Gemüsefond aufgießen und um die Hälfte reduzieren. Knoblauch und Ingwer entfernen und die Sauce mit in kalten Wasser aufgelöster Speisestärke leicht sämig anbinden und nach und nach die kalte Butter unterrühren.

Die Leber dazugeben mit Honig, Chili aus der Mühle, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren



Michael Falkenhahn

Erdbeer-Rhabarber-Sorbet mit Mascarpone und knusprigem Filoteig

Zutaten für zwei Personen

- Für das Sorbet:**
 750 g Erdbeeren
 500 ml Rhabarbersaft
 1 Zitrone, davon der Saft
 2 EL Zucker
 4 Zweige Rosmarin
- Für die Mascarpone-Creme:**
 100 g Mascarpone
 2 EL geschlagene Sahne
 1 Zitrone, davon der Abrieb
 1 Orange, davon der Abrieb
 1 EL Zucker
- Für das Filokörbchen:**
 4 Platten Filoteig
- Die Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen.. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien und mit Rhabarber- und Zitronensaft und Zucker im Standmixer fein aufmixen, durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine anfrieren lassen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Rosmarin-Nadeln unter das angefrorene Eis ziehen.
- Mascarpone mit geschlagener Sahne, Zucker und Abrieb der Zitrone und Orange zu einer glatten Masse verrühren und kaltstellen. Etwas unter die Masse ziehen.
- Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Filoteig in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden, überlappend in eine Ofenform legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.
- Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Sabrina Hein

Gratiniertes Türmchen von Leber, rotem Zwiebel-Chutney und Kartoffeln mit gebratenem Zitronen-Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Türmchen:

250 g Geflügelleber
 2 Zwiebeln
 250 ml trockener Rotwein
 4 festkochende Kartoffeln
 2 Knoblauchzehen
 250 g Mascarpone
 50 ml Milch
 2 Zitronen, davon der Saft und Abrieb
 1 TL Chilipulver
 ½ TL Zucker
 1 EL Mehl
 200 g weißer Spargel
 100 g Butter
 4 Platten Filoteig
 1 Ei
 1 Bund Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber kleinschneiden, Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch feinschneiden. Zwiebeln anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren. Leber und Knoblauch zugeben. Salz, Pfeffer und Chili zugeben. Mit Rotwein ablöschen und schmoren lassen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben oder mit Spiralschneider in Spiralen schneiden. Mit etwas Salz und Muskatnuss würzen. Mascarpone mit etwas Milch verrühren und mit Zitronenzeste, Salz und Pfeffer abschmecken.

In Anrichtring abwechselnd Kartoffeln, Mascarpone und Leber schichten. Filoteig kreisförmig ausstechen (Größe des Anrichtrings) mit Ei bestreichen und auf ein Backpapier legen.

Beides bei 200 Grad für mind. 15 Minuten in den Ofen.

Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in Butter etwa 7 Minuten rundum braten.

Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabrina Hein

Mascarpone-Creme mit Keksbrösel

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

- 150 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 50 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Zitrone, davon den Abrieb
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 2 Eier
- 2 EL flüssiger Honig
- 100 g weiße Schokolade

Erdbeeren kleinschneiden mit Honig süßen und ziehen lassen. Etwas Zitronensaft zugeben.

Die Eier trennen. Eischnee mit Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Sahne verrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. Eischnee unterheben. Mit Zitronenzeste abschmecken.

Für den Knusper:

- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter und Zucker kurz verkneten. Gebrösel auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Creme und Erdbeeren auf Knusper anrichten. Mit Raspeln von weißer Schokolade garnieren und servieren.



Dirk Fastabend

Gebratene Geflügelleber mit Spargel in Filoteig und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Geflügelleber:

4 Geflügellebern
20 ml Gemüsefond
20 ml Madeira
20 ml trockener Rotwein
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Etwas Gemüsefond, Rotwein und Madeira angießen und reduzieren lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel in Filoteig:

4 Stangen weißer Spargel
4 Platten Filoteig
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Filoteig in etwa 5 mm breite Streifen schneiden. Den Spargel sorgfältig schälen und das holzige Ende abschneiden. Die Stangen kräftig salzen.

Den Spargel mit angefeuchteten Fingern mit den Filoteig-Fäden umwickeln und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Chili abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Sahne
100 ml Milch
100 g Butter
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur aufstellen, 10 Minuten bräunen und die Molke abschöpfen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit gebräunter Butter, Milch und Sahne in einem kleinen Topf cremig stampfen.

Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dirk Fastabend

Erdbeer-Sahne-Eis mit Rhabarber-Karamell-Sauce und Erdbeer-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Erdbeer-Sahne-Eis:

200 g Erdbeeren
2 Eier
500 g Sahne
800 g Sahne
200 ml Milch
6 EL Puderzucker
1 Zitrone, davon der Saft

Die Erdbeeren waschen gut abtropfen lassen und putzen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen und etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Ei mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Den Zucker etappenweise zugeben und weitere 2 Minuten schlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Sahne und die Milch zugeben und vermengen. Die Erdbeeren bis auf 4/5 Stücke mit einem Stabmixer pürieren und zu der Eismasse geben. Die verbliebenen Erdbeerenstücke klein schneiden und kurz bevor das Eis fertig ist mit zur Masse geben.

Für die Sauce:

80 ml Rhabarbersaft
40 g Zucker
40 g Sahne
1 EL Butter

Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren und den Rhabarbersaft angießen.

Mit Sahne auffüllen und kurz aufkochen lassen.

Für den Erdbeer-Gurken-Salat:

1 kleine Gartengurke
70 g Erdbeeren
1 Zitrone, davon der Abrieb
1 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse herausnehmen. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und mit den Gurken fein würfeln.

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Den Salat mit Honig, Zitronenabrieb, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.