

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2018** ▪
"Suppen und Eintöpfe" mit Alfons Schuhbeck



Rudolf Lex

Winter-Minestrone mit Käse-Chili-Sticks

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlsuppe: Karotten, Sellerie und Kohlrabi schälen, von den Enden befreien und fein würfeln.
 ¼ Wirsing
 ¼ Weißkohl Olivenöl in einem großen Topf mit dem Wirsing und Kohl, Karotten, Sellerie und Kohlrabi etwa 5 Minuten anbraten. Die Schalotte abziehen und achteln.
 80 g Karotten
 70 g Knollensellerie
 80 g Kohlrabi
 1 Schalotte Wirsing und Kohl etwa 3 Minuten im Topf mitrösten. Schalotten dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein reduzieren lassen und Fond aufgießen.
 70 ml trockener Weißwein
 1 L Gemüsefond
 ½ Knoblauchzehe
 2 Safranfäden
 1 Lorbeerblatt
 4 Zweige Thymian
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Einlage: Den Wirsing und Kohl halbieren, vom Strunk befreien und in kleine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter den Kohl scharf anbraten.
 ¼ Wirsing
 ¼ Weißkohl
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle Kräftig mit Salz würzen.

Für die Sticks: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 1 Platte Blätterteig
 100 g mittelalter Gauda
 80 g Frischkäse
 ¼ TL Chiliflocken
 ¼ gerebelter Oregano
 Salz, aus der Mühle Den Frischkäse auf dem halben Blätterteig verstreichen, Gauda darüber reiben und Chiliflocken, Oregano und Salz darüberstreuen.
 Die zweite Hälfte des Blätterteig darüberlegen.
 1 cm breite Streifen schneiden und verdrehen. Etwa 12 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Den angeschwitzten Kohl in der Tellermitte drapieren, die Winter-Minestrone a part reichen und mit den Käse-Chili Sticks servieren.



Ute Dreissigacker

Cremiges Riesling-Süppchen mit Apfel-Zwiebel-Concassée, Blutwurst und Brotwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

300 ml trockener Riesling
300 ml Kalbsfond
1 mehligkochende Kartoffel
2 Schalotten
150 g Sahne
1 EL Mehl
1 TL Zucker
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Kartoffel schälen und auf einer Vierkantreibe grob reiben.

Zucker mit 1 EL Butter in einem Topf hellbraun karamellisieren, Schalotte und Kartoffel dazugeben und mit Mehl bestäuben.

Kräftig anrösten und Kalbsfond angießen.

Den Riesling dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Temperatur aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne unterheben.

Für die Einlage:

½ Roggenbrot
1 Prise gemahlener Zimt
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Das Roggenbrot mit einer Brotschneidemaschine in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und diese grob würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und das Brot darin von allen Seiten hellbraun rösten.

Mit Zimt und Salz würzen.

Für das Concassée:

1 Apfel
2 Schalotten
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und Äpfel, Schalotten und Thymian darin etwa 5 Minuten leicht anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Für die Blutwurst:

1 feste Blutwurst à 100 g
2 EL neutrales Pflanzenöl

Die Blutwurst in ½ dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig anrösten.

Das Riesling-Süppchen mit Apfel-Zwiebel-Concassée und Brotwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Lea Munz

Indisches Chili con carne mit Avocado-Salsa und Toast-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Chili con carne:

- 1 Rinderfilet à 300 g
- 100 g Baby-Okra-Schoten
- 5 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Staude Sellerie
- 3 Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Chili
- 1 Dose Kidneybohnen
- 2 TL BBQ-Sauce
- 1 EL Crème fraîche
- 50 ml trockener Rotwein
- 400 ml Rinderfond
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- ½ TL Garam Masala
- 2 EL Ghee
- 2 EL kalte Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Rinderfilet in einer Pfanne mit 1 EL Ghee scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und über die Tomaten und Okraschoten in eine Schüssel gießen. Die Zwiebel abziehen, vierteln und in schmale Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit übrigem Ghee die Zwiebeln goldbraun rösten, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen.

Möhren, Sellerie, Süßkartoffel, Paprika und Chili schälen und fein würfeln. Die Haut der Tomaten entfernen und fein würfeln. Die Okraschoten kalt abschrecken.

Das Tomatenmark mit den Zwiebeln im Topf anrösten. Die Tomatenwürfel und den Rinderfond hinzufügen und aufkochen lassen. Mit dem Lorbeerblatt, Paprikapulver, Garam Masala und der BBQ-Sauce würzen und reduzieren lassen.

Die Möhren- und Selleriewürfel zusammen mit der gehackten Chili in den Topf geben und garen lassen. Die Paprikastreifen und gehackte Okraschoten dazugeben. Kidneybohnen hinzufügen und das Gemüse mit kalter Butter verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Rinderfiletwürfeln vermengen.

Für die Salsa:

- 1 reife Avocado
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Tomate
- 1 Limette, davon 2 EL Saft
- ¼ Bund Koriander
- ¼ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Die Tomaten würfeln. Die Zwiebel abziehen und den Koriander fein hacken.

Avocado, Tomate, Zwiebel und Koriander in einer kleinen Schüssel vermengen. Mit Limettensaft beträufeln und mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Für den Toast-Chip:

- 2 Scheiben Toastbrot
- ½ TL Garam Masala
- 2 EL Ghee
- Salz, aus der Mühle

Das Innere der Toastscheibe mit einem Anrichtering ausstechen und in einer Pfanne mit aufgeschäumtem Ghee goldbraun braten.

Mit etwas Garam Masala und Salz würzen.

Das indische Chili con Carne mit Avocado-Salsa und Toast-Chip auf Tellern anrichten und servieren.