

| Die Küchenschlacht – Menü am 26. Januar 2017 |
Finale mit Alfons Schuhbeck



Vorspeise von Alfons Schuhbeck

Wirsing-Petersilien-Suppe mit Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Wirsing
 375 ml kräftiger Hühnerfond
 100 g Schlagsahne
 25 g Parmesan
 1 EL Sahnemeerrettich, aus dem
 Glas
 4 Stängel glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 mildes Chilisalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Wirsing putzen, waschen und in die einzelnen Blätter teilen. Blattrippen entfernen, Blätter etwas zerkleinern und in kochendem Salzwasser etwa acht Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen und Wirsing, Sahne und Sahnemeerrettich hinzufügen. Simmern lassen, mit Chilisalz und Muskatnuss würzen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Parmesan fein reiben. Petersilie und geriebenen Parmesan unter die Suppe rühren, die Suppe dabei nicht mehr kochen lassen. Nach Bedarf nochmals mit Chilisalz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
 2 Stängel glatte Petersilie

Parmesan grob hobeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Wirsing-Petersilien-Suppe mit Parmesan in vorgewärmten Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.



Hauptgang von Alfons Schuhbeck

Hirschrücken auf Holunder-Rotwein-Butter mit Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

- Für den Hirschrücken:** Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Koriandersamen, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner vermischen und in eine Gewürzmühle füllen. Hirschrücken waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Eine Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Hirschmedaillons rundherum kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 30 Minuten rosa garen. Butter erhitzen, braun werden lassen und mit den Gewürzen aus der Mühle und mit Chilisalز würzen. Hirschmedaillons vor dem Servieren in der Gewürzbutter wenden.
- 300 g Hirschkalbsrücken, ausgelöst, küchenfertig
 - 2 EL Butter
 - ½ TL Koriandersamen
 - ½ TL Wacholderbeeren
 - ½ TL Pimentkörner
 - ½ TL schwarze Pfefferkörner
 - mildes Chilisalz, zum Würzen
 - 1 TL neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Für die Holunder-Rotwein-Butter:** Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Holunderbeerensaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Orange und Zitrone waschen und jeweils einen halben Streifen Schale abziehen. Ingwer, Orangen- und Zitronenschale in die Pfanne geben, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Kalte Butter in kleinen Stückchen unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalz würzen.
- ½ Zitrone
 - ½ Orange
 - 2 Scheiben Ingwer
 - 75 ml kräftiger trockener Rotwein
 - 50 ml ungesüßter Holunderbeerensaft
 - 30 g sehr kalte Butter, in kleinen Stückchen
 - 1 geh. TL Puderzucker
 - ½ TL Speisestärke
 - mildes Chilisalz, zum Würzen
- Für das Gemüse:** In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Zitrone auspressen und Saft mit kaltem Wasser vermengen. Rosenkohl putzen und waschen. Rosenkohlröschen in einzelne Blätter teilen und diese in Salzwasser 1 bis 2 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen und bürsten. Dann schälen und in kaltes Zitronenwasser legen, damit sie hell bleiben. Schwarzwurzeln schräg in circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Fond in einen Topf geben und zugedeckt etwa 4 bis 5 Minuten weich dünsten. Butter erhitzen und braun werden lassen. Rosenkohlblätter unter die Schwarzwurzeln mischen, die braune Butter hinzufügen und mit Chilisalz würzen.

Hirschrücken auf Holunder-Rotwein-Butter mit Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.