

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19.07.2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck



Jonas Kratzke

Lammlachs mit Kräuterkruste, Kartoffel-Selleriestampf, grünem Spargel und Ananas-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 250g
 30 g Parmesan
 2 Zehen Knoblauch
 100g Butter
 1 Bund Petersilie
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 100 g Paniermehl
 20 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lamm parieren, salzen und pfeffern. Anschließend in einer sehr heißen Pfanne rundum anbraten. Anschließend für 5 Minuten in den Ofen geben.

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Die Kräuter, Butter, Knoblauch und das Paniermehl zu einer Masse kneten oder mixen. Parmesan dazugeben und untermengen.

Die Masse auf die Lammlachse im Ofen geben und weitere 5 Minuten mit backen lassen. Anschließend kurz ruhen lassen.

Für das Chutney:

½ Ananas
 1 Chili
 3 Schalotten
 1 Knolle Ingwer, 3 cm
 100 g Zucker
 50 ml Rotweinessig
 50 ml Sherry

Die Ananas von Strunk und Schale befreien und fein würfeln. Chilischote halbieren und Kerne entfernen. Ingwer schälen, Schalotte abziehen und beides mit der Chili zusammen hacken. Alles in eine Pfanne geben und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Sherry und Rotweinessig ablöschen. Langsam reduzieren lassen, bis zur gewünschten Konsistenz.

Für Stampf:

400 g fest kochende Kartoffeln
 250g Sellerie
 40 g Parmesan
 500 ml Milch
 50 g Butter
 1 Prise Muskat
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen, kleinschneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Parmesan reiben.

Wenn die Kartoffeln gar sind, diese abgießen und bis auf 100 ml Milch alle restlichen Komponenten in den Topf geben und zerstampfen. Je nach Konsistenz etwas von der übrigen Milch hinzufügen und nochmal mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Spargel:

400 g grüner Spargel
 30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spargel braun rösten. Nach 10 Minuten sollte der Spargel verzehrfertig sein.

Lammlachs mit Kräuterkruste, Kartoffel-Sellerie-Stampf, grünem Spargel und Ananas-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.



Jonas Kratzke

Limettencreme mit Apfelkompott und Pistazienbrösel

Zutaten für zwei Personen

- Für die Limettencreme:** Die Mascarpone mit dem Joghurt verquirlen. Die Limetten abwaschen und die Schale von zwei Limetten zu der Masse geben. Anschließend alle Limetten auspressen und den Saft einrühren. Mit Zucker solange abschmecken, bis die gewünschte Süße erreicht ist.
- 400 g Mascarpone
 - 100 g Joghurt
 - 4 Limetten
 - 50g Zucker
- Für Apfelkompott:** Die Äpfel schälen und würfeln. Die Würfel in eine Pfanne geben und mit Zucker und Zimt anbraten. Später den Calvados dazugeben und flambieren. Kompott einköcheln lassen.
- 3 große Äpfel
 - 30 g Zucker
 - 3 TL Zimt
 - 100 ml Calvados
- Für Pistazienbrösel:** Die Pistazien zerhacken.
- 100g Pistazienkerne
- Für die Garnitur:** Schichtweise Limettencreme, Apfelkompott und Pistazienbrösel in ein Glas geben und mit Physalis und dem Minzblatt garnieren.
- 4 Physalis
 - 1 Zweig Minze
- Limettencreme mit Apfelkompott und Pistazienbrösel anrichten und servieren.



Silvia Wilden

Maispoulardenbrust mit Curry-Mais-Couscous, Lauchzwiebeln und Ingwer-Tzatziki

Zutaten für zwei Personen

Für den Couscous: Die Kokosmilch, Currypulver und ½ TL Salz aufkochen und mit dem Mais-Couscous verrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen und mit einer Gabel auflockern.
 120 g Maiscouscous
 180 ml Kokosmilch
 1 TL Currypulver
 Salz, aus der Mühle

Für die Maispoularde: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 Maispoulardenbrüste, mit Haut Die Poulardenbrüste leicht salzen und pfeffern. Kokosöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite ca. 1 Minuten anbraten.
 Kokosöl, zum Anbraten Fleisch im Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 8-10 Minuten fertig garen.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tzatziki: Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und fein raspeln. Ingwer schälen und fein reiben. Joghurt, Gurke und Ingwer verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 1 Minisalatgurke
 20 g Ingwer
 200 g griechischer Joghurt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Lauchzwiebeln: Lauchzwiebeln waschen und schräg in längere Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Mit Cayennepfeffer und Fleur de Sel abschmecken.
 1 Bund Lauchzwiebeln
 1 EL Pflanzenöl
 1 Prise Fleur de Sel
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Für die Garnitur:
 1 Beet Shiso-Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Shiso-Kresse garnieren und servieren.



Silvia Wilden

Stracciatella-Eis mit flambierter Mango

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis: Sahne, Quark und Schokoküsse mit dem Schneebesen glattrühren. Die Masse in eine Eismaschine füllen und ca. 15 Minuten cremig gefrieren lassen.
 250 g Quark
 200 ml Sahne
 6 Schokoküsse

Für die flambierte Mango: Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern trennen und in Spalten schneiden. Limette und Orangen auspressen. In einer unbeschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Orangen- und Limettensaft dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mangospalten in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten in der Pfanne lassen, bis die Sauce angedickt ist. Amaretto unterrühren. Den Cognac in die Pfanne über die Mangos geben und flambieren.
 1 reife Mango
 1 Limette
 3 EL Zucker
 1 EL Butter
 3 Orangen
 30 ml Amaretto
 20 ml Cognac

Für die Garnitur: Blaubeeren waschen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Das Eis auf 2 tiefe Teller verteilen und mit den Mangos und der Sauce anrichten.
 100 g Himbeeren und Blaubeeren
 1 Zweig Minze

Das Dessert auf Tellern anrichten, mit den Beeren und der Minze garnieren und servieren.



Anita Hartmann

Surf and Turf mit Kartoffelecken, süß-scharfen Möhren und Mango-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf & Turf:

1 Flat Iron Rindersteaks, à 350 g
2 Riesengarnelen
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steak von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen. Zum Schluss salzen.

Die Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Von jeder Seite ca. 2 Minuten in der Pfanne braten und anschließend salzen.

Für die Kartoffelecken:

2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
(Sorte Rosara)
50 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, vierteln, in einer Schüssel mit Öl mischen. Salzen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Möhren:

2 Möhren
3 EL Butter
2 EL Amaretto
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Möhren schälen und in Stifte schneiden. In Butter anbraten und mit Amaretto ablöschen. Mit Salz und Chiliflocken würzen.

Für die Mango-Mayonnaise:

1 Mango
3 Eier
1 TL Senf
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Die Mango schälen und kleinschneiden. Eier trennen und das Eigelb mit dem Senf aufschlagen. Das Öl langsam einlaufen lassen und dabei weiter mixen. Zum Schluss die Mango dazugeben und untermixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anita Hartmann

Lavendel-Eis mit Mandelschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Lavendeleis:

4 EL getrocknete Lavendelblüten
1 l Sahne
8 Eigelb
250 g Zucker
1 Bio-Orange

Zucker und Sahne mischen, erhitzen und umrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Das Eigelb unter die Masse heben. Abrieb von ½ Bio-Orange und die Lavendelblüten hinzufügen. In die Eismaschine geben, bis das Eis cremig ist.

Für den Mandelschaum:

2 Eigelb
40 ml Mandellikör
2 EL Zucker

Eigelb mit Zucker mischen. Über dem Wasserbad mit Amaretto aufschlagen. Anschließend über dem Eisbad weiter schlagen.

Für die Garnitur:

2 EL geröstete, gesalzene Pistazien
Butter, zum Anbraten

Pistazien grob hacken und in Butter braten.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.