

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18.07.2018** ▪
Finalgericht mit Alfons Schuhbeck



Alfons Schuhbeck

Lotte im Kartoffelmantel auf lauwarmem Spinatsalat mit dreierlei Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Lotte-Kartoffel-Päckchen:
 8 Medaillons vom Seeteufel ohne Haut
 2 große, längliche festkochende
 Kartoffeln
 mildes Chilisalz, zum Würzen
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einem V-Hobel längs in hauchdünne Scheiben hobeln. 16 gleich große Scheiben in kochendem Salzwasser knapp 1 Minute garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Je zwei Scheiben an der Schmalseite leicht überlappend auf ein Küchentuch legen. Quer über die Mitte weitere zwei Scheiben auflegen, sodass ein Kreuz entsteht. Die Lottemedaillons waschen und trocken tupfen. Mit Chilisalz würzen und auf die Kreuzmitte legen. Die Kartoffelscheiben jeweils darüber zusammenlegen, sodass Päckchen entstehen. Zwischendurch auf ein mit einem Küchentuch belegten Teller setzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lottepäckchen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3 bis 4 Minuten goldbraun braten und mit Chilisalz würzen.

Für den Spinatsalat:
 50 g Babyspinat
 3 EL Geflügelfond
 1 Zitrone, davon 1 TL Saft
 4 Zweige glatte Petersilie
 4 Zweige Minze
 4 Zweige Dill
 mildes Chilisalz, zum Würzen
 2 TL Olivenöl

Die Spinatblätter waschen, verlesen und auf ein Sieb abtropfen lassen. Etwa 1 Minute in einer mittelheißen Pfanne wenden, bis die Blätter durch die Hitze etwas zusammenfallen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Spinat mit Zitronensaft, Olivenöl und Chilisalz würzen.

Petersilie, Dill und Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Salat mit reichlich Kräutern abschmecken.

Für die Avocado-Tomaten-Salsa:
 ½ reife Avocado
 1 Limette, davon 1 TL Saft und Abrieb
 ¼ rote Zwiebel
 1 ½ Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Knolle Ingwer à 1 cm
 ¼ TL Zucker
 mildes Chilisalz, zum Würzen
 1 EL Olivenöl

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Mit Limettensaft beträufeln. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und fein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben. Ingwer schälen und fein reiben.

Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Limettenabrieb, Knoblauch, Ingwer und Olivenöl vermischen und mit Chilisalz und Zucker würzen.

Für die Mango-Papaya-Ingwer-Salsa:

¼ weiße Zwiebel
½ vollreife Mango
100 g Papaya
½ rote Chili
3 Zweige Koriander
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 1 cm
1 Zitrone, davon 1 TL Saft
¼ TL Zucker
mildes Chilisalز, zum Würzen
1 EL Olivenöl

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Mangofleisch vom Kern schneiden, die Schale mit einem Messer abschneiden und die Frucht in ca. ½ cm große Würfel schneiden. Die Papaya halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen, die Papayahälften schälen und in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel, Mango und Papaya in eine Schüssel geben. Koriandergrün, Chili, Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft und Olivenöl hineinrühren und mit Chilisalز und Zucker würzen.

Für die Paprika-Oliven-Salsa:

½ rote Paprika
½ gelbe Paprika
1 Frühlingszwiebel
1 EL Kapernäpfel
2 EL entsteinte Kalamata-Oliven
1 TL Weißweinessig
4 Zweige glatte Petersilie
mildes Chilisalز, zum Würzen
1 EL Olivenöl

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, nach Belieben schälen und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Von den Kapernäpfeln die Stiele entfernen und die Kapernäpfel in Scheiben schneiden.

Paprika, Frühlingszwiebeln und Kapern in einer Schüssel mit Essig, Olivenöl und Chilisalز marinieren. Petersilie hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Lotte in Kümmel gebraten auf Tomaten-Zucchini-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch: Das Seeteufelfilet aus dem Kühlschrank nehmen und 20 Minuten temperieren lassen. Waschen, trocken tupfen und schräg in Medaillons schneiden und mit Kümmel bestreuen.

250 g Seeteufelfilet, küchenfertig
2 TL ganze Kümmelkörner
½ bis 1 TL Öl
Mildes Chilisalz
Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Medaillons darin auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Mit Chilisalz würzen.

Für das Gemüse: Zucchini waschen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen, entstrunken und in Würfel schneiden. Zucchini in wenig Öl anbraten, die Tomaten mit Knoblauch, Ingwer und italienischen Kräutern hinzufügen und kurz erhitzen. Butter hinzufügen und mit Chilisalz würzen.

¼ Zucchini
2 Tomaten
½ fein geriebene Knoblauchzehe
½ TL fein geriebener Ingwer
1 TL italienische Kräuter
½ TL Öl
1 EL kalte Butter
mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.