

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 23. August 2018 ▪
Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck



Florian Schröder

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Schnitzel:** Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie platt klopfen. Eier aufschlagen und mit Milch verquirlen. Schnitzel in Mehl wenden und abklopfen. Durch die Eier-Milch-Mischung ziehen und anschließend in den Bröseln wenden. Panade gut andrücken.
- 2 dünne Kalbsschnitzel von der Oberschale à 150 g
 - 2 Eier
 - 50 ml Milch
 - 6 EL Mehl
 - 6 EL Semmelbrösel
 - 3 EL Butterschmalz, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Bratkartoffeln:** Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser 5-7 Minuten vorgaren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, Kartoffeln hinzufügen und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 3 große festkochende Kartoffeln
 - 2 EL Butterschmalz
 - 1 Muskatnuss
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Blattsalat:** Salate waschen und trockenschleudern. Radieschen und Gurke waschen. Radieschen in feine Scheiben schneiden, Gurken würfeln. Salat und Gemüse durchmischen und Dressing unterheben.
- 200 g gemischte Blattsalate
 - 100 g Radieschen
 - 1 Salatgurke
- Für das Dressing:** Essigsorten zusammen mit Apfelsaft, Honig und Senf vermischen. Öl hinzufügen. Dill und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides unter das Dressing rühren. Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und ebenfalls unter das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Frühlingszwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 4 Zweige Dill
 - 3 Zweige Estragon
 - 2 EL Weißweinessig
 - 2 EL Apfelessig
 - 3 EL Apfelsaft
 - 2 EL flüssiger Honig
 - 2 TL scharfer Senf
 - 2 EL Sonnenblumenöl
 - 2 EL Rapsöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Schröder

Mangocreme

Zutaten für zwei Personen

- Für die Mangocreme:** Die Mangos schälen, entkernen und in große und vereinzelt kleine Stücke schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen. Einen Teil der Mangostücke mit Zitronensaft, Zucker und Orangenlikör verrühren und mit Stabmixer fein pürieren.
- 2 Mangos
1 Zitrone
2 cl Orangenlikör
200 ml Sahne
2 EL Puderzucker
1 Prise Cayennepfeffer
- Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Einen Großteil des Mangopürees dazu geben und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Mit etwas Cayennepfeffer abschmecken.
- In ein bauchiges Glas zuerst den Rest des Mangopürees füllen. Anschließend die Creme darauf geben. Zum Abschluss mit fein geschnittene Mangostückchen garnieren.
- Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Christel Steinhoff

Mediterraner Fischtopf mit Wildreis

Zutaten für zwei Personen

Für den Fischtopf:

200 g gemischte Fischfilets (z.B.
Kabeljau, Rotbarsch)
100 g Garnelen
50 g Kirschtomaten
2 EL entsteinte schwarze Oliven
2 EL entsteinte grüne Oliven
½ Chilischote
2 Frühlingszwiebeln
1 Orange
50 ml Fischfond
50 ml Weißwein
1 EL Olivenöl
1 TL Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und grob würfeln.

Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen. Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili längs aufschneiden, von Kernen befreien und fein hacken. Orange waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Anschließend halbieren und auspressen.

Lauchzwiebeln, Knoblauch und Chili in einem Topf mit Öl anbraten. Tomaten dazugeben. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Orangensaft, Abrieb und halbierte Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend Fisch, Garnelen, Oliven dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Für den Reis:

120 g Wildreis
240 ml Gemüsefond
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Wildreis in einem Topf mit Öl kurz anrösten. Mit Gemüsefond auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und über den Fischtopf streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christel Steinhoff

Schokoladen-Muffin mit Himbeer-Sahne

Zutaten für zwei Personen

- Für den Muffin:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- 1 Ei Ei, Joghurt, Öl, Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen.
 - 1 EL Naturjoghurt
 - 3 EL geschmacksneutrales Öl Schokoladenraspeln unterheben.
 - 140 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - Puderzucker, zum Bestäuben
 - 3 EL Zucker
 - 1 EL Kakao
 - 10 g Schokoladenraspeln
- Teig in eine Muffinform füllen und 15-20 Minuten im Ofen backen.

- Für die Himbeersahne:** Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne steif schlagen und Himbeerpüree unterheben.
- 80 g Himbeeren
 - 125 ml Sahne

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Zehentmair

Saltimbocca von der Pute mit Polenta und Zuckerschoten

Zutaten für zwei Personen

- Für das Saltimbocca:** Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Salbei belegen, mit Parmaschinken ummanteln und in Mehl wenden. In einer Pfanne in Öl anbraten.
- 2 Putenschnitzel à 150 g
 - 2 Scheiben Parmaschinken
 - 4 Salbeiblätter
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
 - 100 g Butter
 - 250 ml trockenen Weißwein
 - 2 EL Mehl
 - 1 unbehandelte Zitrone
 - Öl, zum Anbraten
- Zitrone halbieren und auspressen.
Abschließend den Sud mit Wein und Zitronensaft ablöschen und mit Butter zu einer Sauce binden.
- Für die Polenta:** Knoblauch abziehen. Milch mit Wasser, Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleinster Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren mit einem Kochlöffel 20 Minuten weiter quellen lassen. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen.
- 300 ml Milch
 - 300 ml Wasser
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Lorbeerblatt
 - 70 g Polenta
 - 2 EL Olivenöl
 - 50 g Parmesan
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Parmesan reiben. Olivenöl und Parmesan kräftig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Parmesan bestreut servieren.
- Für die Zuckerschoten:** Zuckerschoten in einer Pfanne in Butter braten bis sie bissfest sind.
- 1 Hand voll Zuckerschoten
 - 2 EL Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Zehentmair

Schmalzgebäck mit Kirschen

Zutaten für zwei Personen

Für das Schmalzgebäck: Das Mehl mit den Eiern, dem Vanillezucker einer Prise Salz und Obstler zu einem Teig vermengen. Anschließend in dünne längliche Kreise ausrollen.
200 g Mehl
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Schuss Obstler

1 Kg Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Kirschen: Kirschen mit Schnaps und Zucker kurz aufkochen und mit der Stärke binden.
200 g entsteinte Kirschen
20 ml Kirschnaps
100 g Puderzucker
1 EL Speisestärke

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.