

| Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2017 |
Finalmenü von Alfons Schuhbeck



Finalgericht von Alfons Schuhbeck

Gebratener Lachs-Zander-Strudel mit Koriander-Pesto und Spargel-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs-Zander-Strudel:

- 100 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 2 Zanderfilets à 100 g (ohne Haut)
- 4 Strudelteigblätter (à 15 x 15 cm)
- 120 g Sahne
- 2 EL zerlassene Butter
- ½ TL scharfer Senf
- 1 EL Öl
- mildes Chilisalz, zum Abschmecken
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Lachswürfel salzen und 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Lachs mit Senf, etwas Chilisalz und etwas Muskatnuss mit einem Multizerkleinerer pürieren, bis die Masse zu binden beginnt. Ein Drittel der Sahne hinzufügen und unterrühren. Restliche Sahne nach und nach unterrühren. Dabei darauf achten, dass sich die Sahne mit dem Fischfilet vollständig verbunden hat, bevor die übrige Sahne hinzugefügt wird. Die Fischfarce soll glatt und glänzend sein.

Butter in einem Topf zerlassen. 2 Strudelteigblätter auf ein Küchentuch legen, mit Butter bestreichen und die übrigen 2 Strudelteigblätter darauf legen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und bei Bedarf entgräten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils in der Mitte in Größe der Zanderfilets die Hälfte der Lachsfarce darauf streichen. Bestrichenen Zander mit der Farceseite nach unten auf den Strudelteig legen und die obere Fischseite mit der restlichen Farce bestreichen. Den Fisch mit den Strudelteig einschlagen und die offenen Seiten vorsichtig zusammendrücken. Überstehenden Teig bis auf ca. 1 cm abschneiden.

Eine Pfanne bei niedriger Hitze erhitzen, Öl dazugeben und die Lachs-Zander-Strudel darin mit der Naht nach unten einlegen. Bei milder Hitze von allen Seiten jeweils 10 bis 12 Minuten langsam hell anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Strudel darin noch etwas nachziehen lassen.

Für die Koriander-Pesto:

- 25 g Petersilie
- 25 g Spinat
- 10 g Koriander
- 1 Zitrone (Schale + Saft)
- 2 TL Mandelblättchen
- ½ Zehe Knoblauch
- 1 Msp. Ingwer
- 30 ml Olivenöl
- 90 ml neutrales Pflanzenöl
- Mildes Chilisalz, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Die Petersilien-, Spinat- und Korianderblätter abbrausen und trockenwedeln. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Petersilie und Spinat 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen gut ausdrücken und mit den Korianderblättern vermengen. Petersilie, Spinat und Koriander grob zerkleinern.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen und halbieren. Ingwer schälen. Zitronenschale von der Frucht reiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Petersilie, Spinat und Koriander mit Mandeln, Knoblauch, Ingwer, 1 EL Zitronensaft, neutrales Pflanzenöl und Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben. Mit Chilisalz und 1 Msp. Zitronenschale zu einer cremigen Paste mixen.

Für das Gemüse:	Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Weißen Spargel schälen und holzige Enden entfernen.
80 g grüner Spargel	Spargelstangen schräg in lange Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden.
80 g weißer Spargel	Karotte schälen, von den Enden befreien und schräg in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden.
1 Karotte	Rote Bohnen auf ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
40 g Kidneybohnen	
50 ml Gemüsefond	Spargel und Karotten zusammen mit dem Fond in eine Pfanne geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt 6 bis 8 Minuten bissfest dünsten. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und reiben. Zitronenschale mit einem Sparschäler von der Frucht ziehen und feinhacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
40 g Erbsen	
1 Zitrone (Schale)	Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Vanille, Bohnen und Erbsen hinzufügen, erhitzen und kurz ziehen lassen. Der Fond darf dabei weitgehend einreduziert sein. Vom Herd nehmen, die Butter unterrühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.
½ Zehe Knoblauch	
3 cm Ingwer	
3 cm Schote Vanille	
1 EL braune Butter	
Muskatnuss, zum Reiben	
Mildes Chilisalz, zum Abschmecken	

Den gebratenen Lachs-Zander-Strudel mit Koriander-Pesto und Spargel-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Spargel-Karotten-Suppe mit Morcheln und Koriander-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

3 Stangen weißen Spargel
 4 Stangen grünen Spargel
 2 Karotten
 4 Morcheln
 1 Zehe Knoblauch
 1 cm Ingwer
 500 ml Gemüsefond
 milde Chiliflocken, zum
 Abschmecken
 Sherry, zum Abschmecken

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Weißen Spargel schälen und holzige Enden entfernen. Spargelstangen sehr schräg in lange Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden. Karotte schälen, von den Enden befreien und schräg in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Morcheln putzen, das untere Ende abschneiden und halbieren. Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze simmen und nicht kochen lassen. Karotten hinzugeben. Backpapier in der Größe des Topfes zuschneiden und das Gemüse damit abdecken. Für 3 Minuten simmen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Knoblauch, Ingwer, Morcheln in den Topf geben und garziehen lassen. Mit Chiliflocken und Sherry abschmecken.

Für die Koriander-Pesto:

25 g Petersilie
 25 g Spinat
 10 g Koriander
 1 Zitrone (Schale und Saft)
 2 TL Mandelblättchen
 ½ Zehe Knoblauch
 1 Msp. Ingwer
 30 ml Olivenöl
 90 ml neutrales Pflanzenöl
 mildes Chilisalz, zum
 Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Die Petersilien-, Spinat- und Korianderblätter abbrausen und trockenwedeln. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Petersilie und Spinat 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen gut ausdrücken und mit den Korianderblättern vermengen. Petersilie, Spinat und Koriander grob zerkleinern.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen und halbieren. Ingwer schälen. Zitronenschale von der Frucht reiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie, Spinat und Koriander mit Mandeln, Knoblauch, Ingwer, 1 EL Zitronensaft, neutrales Pflanzenöl und Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben. Mit Chilisalz und 1 Msp. Zitronenschale zu einer cremigen Paste mixen.

Die Spargel-Karotten-Suppe mit Morcheln in tiefe Teller geben, mit 1 EL Koriander-Pesto garnieren und servieren.