



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 12. Dezember 2008 |

Piccata milanese von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsschnitzel, à 100 g, küchenfertig
200 g	Tomaten, aus der Dose
100 g	Parmesan
40 g	Mehl, doppelgriffig
2	Eier
1	Zucchini
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
30 ml	Gemüsefond
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Basilikum
1 Prise	Oregano, getrocknet
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Zucker
1Prise	Bohnenkraut, getrocknet
1 Prise	Chilisalz, mild
100 ml	Olivenöl, mild
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Parmesan und etwas Muskatnuss reiben. Die Eier aufschlagen und den Parmesan und einen Esslöffel des Zitronenabriebs hineinrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen geölter Klarsichtfolie dünn klopfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Mehl wenden und durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen.

In einer Pfanne bei milder Hitze die Kalbsschnitzel in 20 Milliliter Öl von beiden Seiten je drei Minuten hell anbräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Tomatensauce die Tomaten fein pürieren. Je nach Konsistenz mit ein wenig Gemüsefond verdünnen. Anschließend die Masse in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und die Hälfte davon hinzufügen und fünf Minuten im Tomatensud ziehen lassen.

Anschließend 50 Milliliter Olivenöl hinein mixen. Mit Salz, dem Cayennepfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Basilikumblätter zupfen und fein schneiden. Die Sauce mit Basilikum und Oregano verfeinern.

Die Zucchini in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im restlichen Olivenöl anbraten. Mit dem Chilisalz und dem Bohnenkraut würzen.

Die Kalbsschnitzel mit den Zucchinischeiben auf Tellern anrichten, die Tomatensauce daneben garnieren und das Ganze servieren.



Tarte Tatin mit Rumsahne von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

1 Platte	Blätterteig, TK-Ware
2	Äpfel, säuerlich
100 ml	Sahne
50 g	Zucker
20 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Zimtzucker
2 EL	Puderzucker
20 ml	Rum

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig zwei Millimeter dick ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und zugedeckt kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in Zentimeter dicke Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit einem Teelöffel Zitronensaft und einem Esslöffel Wasser ablöschen. Die Butter nach und nach hineinrühren und die Masse in kleinen Tarteformen verteilen. Die Äpfel fächerig von außen nach innen dicht nebeneinander legen. Mit dem Zimtzucker bestreuen.

Die Äpfel im Backofen circa 15 Minuten weich dünsten. Den Blätterteig zwei Zentimeter größer als die Formen ausstechen und die Äpfel damit bedecken. Die Tarte in weiteren 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Die Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen und mit dem Rum verfeinern.

Das Backblech aus dem Backofen nehmen, auf die Formen ein zweites Backblech stülpen und mit dieser Hilfe die Formen stürzen. Die Formen abnehmen und die Tartes auf Desserttellern anrichten. Mit der Rumsahne garniert servieren.