

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2020** ▪

“Warenkorb: Tiger Prawns, Weißer Spargel, Pankomehl“ mit Alfons Schubbeck



Johann Lafer

Knuspriger Stangenspargel mit asiatischer Hollandaise und Tiger Prawns

Zutaten für zwei Personen



**PROFI
TIPP**

Den Spargel von unten nach oben schön gleichmäßig schälen, ca. 4 cm vom Ende abschneiden und Spargel dort mit den Fingern zusammendrücken. Kommt etwas Flüssigkeit heraus, ist der Spargel frisch.

Für den Stangenspargel:

- 12 Stangen weißer Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 4 EL Pankomehl
- 4 EL Mehl
- 1 TL Pilzpulver
- Neutrales Öl, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle

Spargel schälen und Enden abschneiden. 3-4 Minuten dämpfen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eier mit Sahne und Pilzpulver verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Pankomehl aufstellen. Den Spargel erst in Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und schließlich in Pankomehl wenden. Knoblauch andrücken. Spargelstangen in heißem Öl mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian ausbacken und salzen. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Tiger Prawns:

- 6 Tiger Prawns, mit Schale
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zitronen
- 4 Zweige Rosmarin
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch halbieren und andrücken. Schalotte abziehen und kleinhacken. Tiger Prawns waschen, trockentupfen und entdarmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tiger Prawns mit Knoblauch und Rosmarin gleichmäßig glasig braten. Zitronen waschen, trockentupfen, Schale rundherum abschneiden, kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Schalotten am Ende in die Pfanne geben und gut verrühren. Salzen und pfeffern.

Für die Avocado:

- 2 reife Avocado
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Sojasauce
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Avocados schälen, vom Kern befreien, Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen, kleinhacken und dazugeben. Sojasauce in die Pfanne rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze: Shiitake putzen und Stiele entfernen. Nur die Köpfe in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten langsam anbraten. Die Hälfte der Butter dazugeben. Mit Sojasauce und Reiswein ablöschen. Alles einkochen lassen und nochmal ein Stück Butter dazugeben. Pilze aus der Pfanne nehmen und kleinhacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Pilze heben.
4 Shiitakepilze
2 EL Butter
4 EL Sojasauce
2 EL Reiswein
4 Zweige Koriander
Olivenöl, zum Braten

Für die Garnitur: Korianderblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.
1 Zweig Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

Gamberetti croccante mit Spargel und gegrillter Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für die Gamberetti:

6 Tiger Prawns, mit Schale
1 Ei
1 TL Wasabipaste
4 EL Pankomehl
Neutrales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Die Garnelen auslösen, die Schwanzstücke dran lassen, waschen, trockentupfen und leicht salzen. Ei mit Wasabi vermischen. Tiger Prawns in Ei wenden und in Pankomehl panieren. In heißem Öl in einer Fritteuse ausbacken. Am Ende salzen.

Für das Gemüse:

6 Stangen weißer Spargel
2 Shiitakepilze
1 Knoblauchzehe
1 Yuzu Zitrone
1 Stück Ingwer
2 EL Sojasauce
100 ml Olivenöl
4 Zweige Koriander
1 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Spargel schälen, Enden abschneiden und ganz langsam in einer Pfanne mit ein bisschen Butter garen lassen.

Shiitake putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Knoblauch, Shiitake, Yuzu-Zitronensaft, Sojasauce, Ingwer, Koriander und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz würzen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Zitrone
1 Limette
1 Ei
1 TL Wasabipaste
1 EL Senf
200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen und trockentupfen. Ei, Wasabi, Senf, Zitronensäure und Salz in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab mixen und langsam das Öl eingießen. Mit Limettenabrieb und Salz abschmecken.

Für die Avocado:

1 Avocado
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Avocado aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und salzen. In einer Grillpfanne in Öl von beiden Seiten grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ali Güngörmüs

Legierter Spargel mit Tiger Prawns

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

- 10 Stangen weißer Spargel
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 1 TL Butter
- 4 EL Pankomehl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Enden für die Sauce beiseitestellen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel in Wasser mit Zitronensaft, Salz, Zucker und einer Flocke Butter garen. Spargel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und die Köpfe abschneiden. Spargelwasser sowie zwei Spargelstangen für die Sauce beiseitestellen.

Pankomehl in einer Pfanne bräunen und Butter dazugeben. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Pankomehl mit Limettenabrieb würzen. Pankomasse für die Prawns aufbewahren.

Für die Tiger Prawns:

- 6 Tiger Prawns, mit Schale
- 2 Shiitakepilze
- 4 cm Ingwer
- 1 Stange Zitronengras
- 1 rote Chilischote
- 3 Eier
- 2 TL Butter
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 4 Zweige Koriander
- 4 EL Pankomehl
- 4 EL Mehl
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Tiger Prawns waschen, trockentupfen und entdarmen. Ingwer waschen, trockentupfen und fein reiben. Zitronengras putzen und hacken.

Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ingwer, Zitronengras, Sojasauce, Sesamöl, Chili und Koriander vermengen. Zwei Tiger Prawns in die Marinade legen und kurz ziehen lassen. Tiger Prawns in einen Anrichter auf ein Backblech geben und Butterflocken drauflegen. Shiitake putzen, in Scheiben schneiden und die Garnelen damit bedecken. In den Ofen geben. Nach ca. 10 Minuten etwas von der Pankomasse (von oben) auf die Tiger Prawns im Servierring geben.

Restliche Tiger Prawns in Mehl, Eiern und Pankomehl wenden und in heißem Öl frittieren. Abtropfen lassen und waagrecht einschneiden.

Für die Sauce:

- 100 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Butter, zum Braten
- 1 Prise Salz

Spargelenden (von oben) in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen. Spargelfond (von oben) und Sahne angießen und reduzieren lassen. Sauce mit einem Stabmixer mixen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren nochmals aufmixen.

Zwei gekochte Spargelstangen von oben halbieren und mit der Spargelmasse aus dem Sieb bestreichen. Wie ein Sandwich zusammenklappen, mit der Pankobröselmasse (von oben) bestreuen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Garnitur:

- 1 Ei
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in einer Pfanne mit Öl braten. Aus der Pfanne nehmen und Eigelb ausstechen. Das Eigelb mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2020** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Tiger Prawns auf weißem Spargel mit Gewürzbrösel

Zutaten für zwei Personen

Für die Tiger Prawns:
6 Tiger Prawns
1 Avocado
3 kleine rote Chilischoten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Orange
2 Scheiben Ingwer
1 Vanilleschote
3 grüne Kardamomkapseln
1-2 Splitter einer Zimtrinde
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Olivenöl, zum Braten

Die Tiger Prawns schälen, waschen, trockentupfen, entdarmen und an der dicken Seite etwas einschneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und aus einer Hälfte das Mark auskratzen. Kardamomkapsel andrücken. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Garnelen darin mit ganzen Chilischoten, Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Zitronen- und Orangenabrieb, Vanillemark, Vanilleschote und Zimtrinde auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 Minute weiterziehen lassen. Avocado schälen, in Spalten schneiden und kurz mitbraten. Mit Chilisalz abschmecken.

Für den Spargel:
250 g weißer Spargel
1 Shiitake Pilz
6 Scheiben Ingwer
70 ml Gemüfefond
5 Zweige Koriander
1 Vanilleschote
1 Prise Zucker
½ TL Puderzucker
Olivenöl, zum Braten
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Weißer Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen in etwa ½ cm dicke und sehr schräge Scheiben schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren, Olivenöl dazugeben und Spargel darin kurz andünsten. Mit Chilisalz würzen. Fond angießen, Ingwer und Vanilleschote im Ganzen dazugeben und den Spargel bei milder Hitze etwa 6 Minuten bissfest garen. Shiitake putzen, kleinschneiden und dazugeben.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Ca. 1 Esslöffel Koriander am Schluss untermischen und mit mildem Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.



Eine Vanilleschote kann man viele Male nutzen. Erst verwendet man das Mark aus der Schote und anschließend kann man die Schote in unterschiedlichen Gerichten immer wieder mitgaren.

Für die Gewürzbrösel:
25 g Pankomehl
1 TL Butter
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Pankomehl in einer Pfanne langsam goldbraun bräunen. Dabei mit einem flachen Holzspatel beständig wenden. Mit Chilisalz verfeinern. Am Ende Butter für den Geschmack dazugeben, schmelzen lassen und die Brösel über dem Gericht verteilen.

Für die Garnitur:
1 Limette
Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben

Limette waschen, trockentupfen und Abrieb über dem Gericht verteilen. Muskatnuss ebenfalls drüber reiben und das Gericht mit Olivenöl garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.