

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Zutaten: Pflaume, Topinambur, Minze"
mit Alfons Schuhbeck



Christina Nater

Gedämpfte Schweinefilet-Röllchen mit Ingwer und Pflaumen, Topinambur-Rösti und englischer Minz-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Röllchen:

400 g Schweinefilet, ohne Haut und Sehnen
 50 g Dörripflaumen, ohne Stein
 1 Zucchini
 1 Lauchstange
 1 Karotte
 1 EL Ahornsirup
 25 ml Pflaumenwein
 50 g eingelegte Ingwerscheiben
 150 ml Geflügelfond
 2 EL Teriyaki-Sauce
 3 EL Olivenöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Schweinefilet in acht etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei leicht geölten Folien dünn plattieren. Jede Fleischscheibe mit etwas Pflaumenmus bestreichen, darauf ein bis zwei Ingwerscheiben legen und dann zu einer Roulade aufrollen.

Eine halbe Stange Lauch waschen, trocken wedeln und in Streifen schneiden. Karotte und Zucchini zuerst schälen, dann mit einem Sparschäler lange dünne Streifen herunter schneiden. Das Gemüse vermengen und auf dem Garblech eines Dampfgarers verteilen.

Fleischröllchen nebeneinander auf das Gemüsebett setzen und alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Fond und Teriyaki-Sauce in den Dampfgarer gießen und erhitzen. Garblech darauf setzen, einen Esslöffel Olivenöl über Gemüse und Fleischröllchen träufeln und zugedeckt bei 70-80 Grad etwa acht bis zehn Minuten garen.

Für den Topinambur-Rösti:

200 g Topinambur
 250 g Festkochende Kartoffeln
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Topinambur und Kartoffel schälen, fein raffeln und salzen. Rösti formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti darin Goldbraun braten.

Für die englische Minz-Sauce:

1 Bund Minze
 2 EL Honig
 100 ml Gemüfefond
 2 EL Weißweinessig
 1 Prise Salz

Minze waschen, trockenwedeln und einen Zweig zur Seite legen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Honig mit 50 ml Wasser und Essig aufkochen. Etwas Fond dazugeben. Mit Minze mischen und mit einer Prise Salz würzen. Mit Hilfe eines Pürierstabes fein pürieren, in ein Kännchen abfüllen, erkalten lassen und mit einem Minz-Zweig garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kai Link

Rehfilet mit Pflaumenjus, gefüllten Topinambur-Klößen und Minz-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

200 g Topinambur
1 Zwiebel
50 g Bauchspeck
2 EL Mandelmehl
½ TL Johannisbrotkernmehl
3 EL Paniermehl
1 Ei
½ Bund Koriander
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Topinambur schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Die weichen Würfel entnehmen und durch eine Presse drücken. Kurz abdampfen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mandelmehl, Johannisbrotkernmehl, Paniermehl, Ei und fein gehackten Koriander dazu geben und gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Etwas von der Kloßmasse entnehmen und zu einer Kugel formen, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und einen Teelöffel des gebratenen Bauchspecks darin verteilen. Die Mulde zuklappen und wieder zu einer Kugel formen. Knödel in heißes Salzwasser geben und 20 Minuten, ohne zu kochen, ziehen lassen.

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets à 150 g
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
50 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilet in heißem Öl für 1 Minute von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer die angebratenen Seiten würzen. Danach im Ofen ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 53 Grad erreicht ist. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Knoblauch abziehen und andrücken.

Kurz vor dem Anrichten das Fleisch nochmal in Butter, der angedrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarin in der heißen Pfanne schwenken.

Für das Pflaumenjus:

6 Pflaumen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Bratenfond
100 ml Rotwein
3 Zweige Thymian
3 EL Ahornsirup
3 EL roter Balsamico
1 Lorbeerblatt
50 g kalte Butter
1 EL Brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit ein wenig Butter glasig dünsten und mit Rotwein und etwas Balsamico ablöschen, kurz einkochen lassen und mit ein wenig Bratenfond auffüllen. Knoblauch abziehen und halbieren. Die Hälfte der Pflaumen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt und der halbierten Knoblauchzehe in den Sud geben. Den eingekochten Sud immer wieder mit Bratenfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Jus zu bitter sein, mit Ahornsirup verfeinern. Wenn ein intensiver Geschmack vorhanden ist, Jus durch ein Sieb passieren und in einem Topf auffangen, diesen dann wieder auf den Herd stellen und zum verfeinern mit kalter Butter binden.

Aus dem Rest der Pflaumen drei kleine Spalten schneiden. Eine Seite der Spalten in braunen Zucker drücken und mit einem Brenner karamellisieren.

Für den Minz-Kaviar:

1 hohes Glas Olivenöl
1 Bund Minze

Olivenöl im Glas für mindestens 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, Minzblätter abzupfen und grob hacken. 200 ml Wasser zum kochen bringen, sobald es kocht den Herd auf

1 TL Spinatpulver, zur Färbung
1 TL Zucker
2 g pflanzliches Geliermittel

mittlere Stufe stellen. Minze dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Für eine kräftige Grün-Färbung nun das Spinatpulver unterrühren und mit dem Zucker den Geschmack intensivieren. Den Sud erneut aufkochen und das Agar-Agar unterrühren. Kurz kochen lassen. Dann vom Herd nehmen, bis es nicht mehr kocht. Mit einer Plastikspritze den Sud anziehen und in das „gefrorene“ Olivenöl tropfen. Die Tropfen gelieren sofort und gleiten zum Boden des Glases. Danach das Ganze in ein Sieb gießen und mit Wasser abbrausen, damit das Öl nicht an den Kügelchen haften bleibt.

Fleisch aufschneiden und auf den Teller legen. Zwischen die Fleischscheiben Klekse des Jus träufeln. Die Klöße links neben das Fleisch legen. Rechts davon die Pflaumenspalten anrichten. Den Kaviar über den kompletten Teller streuen. Den Rest des Jus in einem extra Schälchen reichen und servieren.



Lisa Lührs

Dessert: Topinambur-Ragout mit Pflaumen-Sorbet, Topinambur-Espuma und Schoko-Minz-Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für das Pflaumensorbet:

250 g frische Pflaumen
40 ml Rote Bete Saft
3 EL Pflaumenschnaps
1 Blatt Gelatine
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Pflaumen entsteinen. Pflaumen mit Zucker, Vanillezucker und dem Rote Bete Saft pürieren und durch ein Sieb passieren.

Schnaps erwärmen und Gelatine darin auflösen. Zusammen zum Püree geben und dieses in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Topinambur-Ragout:

100 g Topinambur
200 ml Apfelsaft
1 Sternanis
1 Lorbeerblatt
½ Vanilleschote
50 g Zucker
3 schwarze Pfefferkörner

Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Sauteuse karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen.

Topinambur hineingeben. Sternanis, Lorbeerblatt, Vanilleschote und schwarze Pfefferkörner dazugeben und Ragout weichkochen.

Gewürze am Ende rausnehmen.

Für die Topinambur-Espuma:

100 g Topinambur
100 g weiße Schokolade
2 Eier (Eiweiß)
150 ml Sahne
50 ml Milch
1 Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Topinambur schälen, mit dem Gemüsehobel hobeln und in der Sahne

und der Milch mit dem Mark der Vanilleschote weichkochen. Mit dem Pürierstab pürieren und Schokolade stückchenweise einrühren und

schmelzen lassen. Eier trennen. Eiweiß unterrühren und die Masse in die Espumafflasche füllen. 30 Sekunden lang schütteln.

In ein Eiswasserbad stellen.

Für den Schoko-Minz-Crumble:

1 Bund Minze
80 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
20 g Kakao
100 g Butter
100 g brauner Zucker
1 TL Meersalzflocken

Minze abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Mehl, Mandeln, Kakao, Butter, brauner Zucker und Meersalzflocken miteinander verkneten. Minze untermischen.

Kleine Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zupfen und im Ofen etwa 12 Minuten backen.

Ragout mittig in einer Dessertschale verteilen. Espuma darüber geben. Vom Sorbet mit Hilfe eines warmen Löffels eine Nocke abstechen und in die Mitte der Espuma geben. Crumble darüber verteilen und servieren.



Claudia Thun

Hirschrücken im Kräuter-Amarant-Mantel mit Pflaumen-Chutney, Waldpilzen und Topinambur in der Schale

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirsch:

1 Hirschrückenfilet à 180 g
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Minze
2 EL Panko
20 g Walnüsse
2 EL gepopptes Amarant
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Hirschrücken salzen, pfeffern und in Butterschmalz mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten und anschließend im Ofen gar ziehen lassen bis eine Kerntemperatur von 57 Grad erreicht ist. Walnüsse hacken. Panko in Butterschmalz anbraten, Amarant und gehackte Walnüsse dazugeben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Anschließend mit Petersilie und Minze mischen und salzen.

Den fertigen Hirschrücken im Topping wälzen.

Für das Chutney:

4 Rotfleischige Pflaumen
1 Stück Ingwer
1 Zwiebel
4 EL Balsamico
4 EL Portwein
1 Limette (Saft und Abrieb)
1 Zimtstange
50 g Kokosblütenzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ingwer schälen und

kleinschneiden. Pflaumen waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pflaumen, Ingwer, Zwiebel, Zucker, Balsamico, Portwein und Zimtstange in einem Topf aufkochen lassen und zu einem Chutney einreduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Abrieb abschmecken. Eventuell noch zuckern.

Für den Topinambur:

4 Topinambur Knollen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Topinambur waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun von beiden Seiten in der Pfanne braten. Mit Salz abschmecken.

Für die Pilze:

50 g frische Waldpilze
1 Zweig Minze
200 ml Pilzfond
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pilze putzen und in Butter anbraten. Mit Fond angießen. Gar ziehen lassen. Anschließend salzen, pfeffern und mit gehackter Minze bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.