

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 01. November 2016 |
Tagesmotto: "Suppenkaspar" mit Alexander Kumptner



Gericht zum Tagesmotto: „Latte macchiato von der Erbse mit krossem Bacon und Parmesan-Cracker“ von Benjamin Pluskwik

Zutaten für zwei Personen

Für den Latte macchiato:

250 g	TK-Erbsen
½	mehlig kochende Kartoffel
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
400 ml	Geflügelfond
200 ml	Kokosmilch
50 ml	trockener Weißwein
250 ml	Sahne
20 g	Butter
1 TL	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Zucker
1 Zweig	Thymian
1 Prise	Cayennepfeffer
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Butter, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Bacon:

2 Scheiben	Bacon
------------	-------

Für den Parmesan-Cracker:

50 g	Parmesan
½	getrocknete rote Chili
1 TL	Fenchelsamen

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Butter in einem Topf zerlassen, Thymian hinzufügen und Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen und anschließend Geflügelfond angießen. Circa 25 bis 30 Minuten kochen lassen, dann 200 Milliliter Sahne hinzufügen und Suppe pürieren. Mit Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die oberste Schicht im Glas 200 Milliliter der Suppe mit Kokosmilch vermengen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die unterste Schicht im Glas die Erbsen in Salzwasser weich kochen und abschütten. Mit 20 Gramm Butter, gemahlene Haselnüssen und 100 Milliliter Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Bacon die Bacon-Scheiben auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 170 Grad Umluft 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier geben.

Für die Parmesan-Cracker Parmesan fein reiben und vier Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Chili und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen und über die Parmesankreise geben. 12 Minuten im Ofen bei 170 Grad Umluft backen und anschließend auskühlen lassen.

Zum Anrichten Erbsenpüree als unterste Schicht in Latte Macchiato Gläser füllen. Die Suppe darauf füllen. Abschließend den Kokosmilch-Schaum als Haube auf die Suppe geben. Mit Cayennepfeffer garnieren, krossen Bacon und Parmesan-Cracker dazu anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Dreierlei Gazpacho: asiatisch, fruchtig und nussig“ von Daniel Greineder

Zutaten für zwei Personen

Für die asiatische Gazpacho:

4	mittelgroße, grüne Tomaten
2	Feldgurken
1 Zehe	Knoblauch
1	rote Zwiebel
3 cm	Ingwer
2	Limetten
½ Bund	Thai-Basilikum
½ Bund	Koriander
1 EL	Traubenkernöl
1 EL	Reisessig
	Salz, aus der Mühle
	Crushed Ice, zum Kühlen und Anrichten

Für die fruchtige Gazpacho:

2	mittelgroße gelbe Tomaten
1	gelbe Paprika
1	Feldgurke
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2	Orangen
100 ml	Olivenöl
50 ml	Sherry-Essig
1 TL	Chili-Würzsauce
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Crushed Ice, zum Kühlen und Anrichten

Für die nussige Gazpacho:

120 g	Toastbrot, vom Vortag
2	Kirschtomaten
1 Zehe	Knoblauch
60 g	geschälte Mandelkerne
1 EL	Walnusskerne
2 EL	Sherry-Essig
3 EL	Olivenöl
½ Bund	Schnittlauch
1 TL	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die asiatische Gazpacho Limetten auspressen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Strunk entfernen, häuten und Fruchtfleisch klein schneiden. Gurken schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Einen Teil der Gurken für die Garnitur beiseitelegen. Knoblauch und



Zwiebel abziehen und würfeln. Ingwer schälen und grob reiben. Thai-Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Einen Teil der Kräuter für die Garnitur beiseitelegen. Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Thai-Basilikum, Koriander, Traubenkernöl, Reisessig und Limettensaft pürieren. Gurkenwürfel untermischen. Asiatische Gazpacho ins Gefrierfach geben, vor dem Servieren mit Salz und Reisessig abschmecken und mit Gurkenwürfeln und Kräutern garnieren.

Für die fruchtige Gazpacho Orangen schälen, filetieren und klein schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Strunk entfernen, häuten und Fruchtfleisch klein schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Gurke schälen, entkernen und würfeln. Einige Gurkenwürfel und Paprikawürfel für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Orangen, Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Sherry-Essig und Chili-Würzsauce abschmecken und ins Gefrierfach stellen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Fruchtige Gazpacho vor dem Servieren mit Schnittlauch, Gurken- und Paprikastückchen garnieren.

Für die nussige Gazpacho Toastbrot würfeln und in Eiswasser einweichen. Knoblauch abziehen. Mandeln und Knoblauch fein pürieren und mit Salz würzen. Toastbrot ausdrücken, hinzufügen und erneut mixen. Olivenöl nach und nach angießen. 180 Milliliter Wasser und den Sherry-Essig dazugeben, bis eine schöne Konsistenz erreicht ist. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und fein hacken. Tomaten waschen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Nussige Gazpacho ins Gefrierfach geben und vor dem Servieren mit Schnittlauch und Walnusskernen garnieren.

Zum Anrichten einen länglichen Teller mit Crushed Ice füllen. Dreierlei Gazpacho in Gläsern auf das Crushed Ice stellen und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Muskatkürbis-Essenz mit Garnelen-Ricotta-Ravioli und Hokkaido-Chips“ von Melanie Seltzsa

Zutaten für zwei Personen

Für die Essenz:

350 g Muskatkürbis
1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm
1 Ei
750 ml Gemüsefond
Kürbiskernöl, zum Verfeinern
Gemahlener weißer Pfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Für die Ravioli:

40 g vorgekochte Garnelen
½ Zitrone
3 Eier
50 g Ricotta
200 g doppelgriffiges Mehl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Hokkaido-Chips:

100 g Hokkaidokürbis
2 TL neutrales Pflanzenöl
edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Muskatkürbis-Essenz Muskatkürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch grob raspeln. Ingwer schälen und fein hacken. Beides langsam mit dem Fond erhitzen, einmal aufkochen, dann zugedeckt bei geringer Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und Flüssigkeit erneut in den Topf geben. Ei trennen, Eiweiß zur Brühe geben und aufkochen lassen. Durch ein Küchentuch abseihen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für den Ravioli-Teig zwei Eier trennen. Mehl, ein ganzes Ei, zwei Eigelbe, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Kurz ruhen lassen. Für die Füllung Zitrone waschen und die Schale abreiben. Saft auspressen. Ricotta mit einem halben Teelöffel Zitronenschale und einen halben Teelöffel Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig dünn ausrollen und Teigplatte halbieren. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den Teig geben und zwei kleine Garnelen darauf setzen. Ränder des Nudelteigs mit Eiweiß bepinseln, zweite Lage Nudelteig darauf geben, Ränder festdrücken und Ravioli ausstechen. Ravioli in leicht siedendem Wasser circa vier Minuten garen.



Für die Kürbischips Hokkaidokürbis waschen, entkernen und Fruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbisscheiben darauf legen und kurz antrocknen lassen. Fünf Minuten in der Fritteuse goldgelb backen. Aus der Fritteuse nehmen, auf Küchenkreppe abtropfen und abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Muskatkürbis-Essenz mit Garnelen-Ricotta-Ravioli und Hokkaido-Chips in Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Lustenauer Mostsuppe mit frittierten Rehhack-Taschen“ von Karin Hämmerle

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 EL	gewürfelter Speck
1 Stange	Lauch
1	Karotte
1	mehlig kochende Kartoffel
100 g	Knollensellerie
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
500 ml	Rinderfond
400 ml	Most
250 ml	Schlagsahne
10 g	Butter
2 EL	Speisestärke
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rehhack-Taschen:

150 g	Reh-Hackfleisch
1 Rolle	Strudelteig
1	Orange
2	Eier
2 TL	Olivenöl
2 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Thymian
1 Bund	Wacholder
2 TL	Korianderkörner
2	Lorbeerblätter
1 L	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund	Schnittlauch
--------	--------------

Zubereitung

Das Sonnenblumenöl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Für die Suppe Schalotten abziehen und Lauch putzen. Schalotten und Lauch klein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Kartoffel, Karotte und Sellerie schälen und in Julienne schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen. Schalotten, Speckwürfel und Lauch anschwitzen, mit Most ablöschen und Rinderfond angießen. Speisestärke hinzufügen und mit dem Schneebesen glattrühren. Knoblauch, Kartoffel, Karotte und Sellerie hinzufügen und gar kochen. Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Für die Rehack-Taschen Rosmarin, Wacholder und Thymian abbrausen, trockenwedeln, Nadeln und Blätter abzupfen und klein hacken. Lorbeerblätter ohne Fett in der Pfanne anrösten und im Mörser zermahlen. Rehack mit Preiselbeeren, Rosmarin, Thymian, Wacholder, Korianderkörnern und gemörserten Lorbeerblättern vermengen. Orangenschale abreiben und mit einem Ei und Olivenöl zum Hack geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudelteig in Quadrate schneiden. Ein Ei aufschlagen und das Eiklar von Eigelb trennen. Rehack-Masse auf der Hälfte der Strudelteig-Quadrate verteilen und jeweils mit einem zweiten Quadrat bedecken. Die Ränder der Taschen mit Eigelb bepinseln. Taschen in der Mitte falten, so dass ein Dreieck entsteht. In der Fritteuse für vier Minuten bei 180 Grad frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Lustenauer Mostsuppe mit frittierten Rehack-Taschen in Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Petersilienwurzel-Suppe mit Lachs-Zander-Nocken und Petersilien-Haselnuss-Öl“ von Katrin Papra

Zutaten für zwei Personen

Für die Petersilienwurzel-Suppe:

250 g	Petersilienwurzeln
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone
1	Orange
200 ml	Gemüsefond
100 g	Schlagsahne
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nocken:

1	Lachsfilet à 100 g, ohne Haut
1	Zanderfilet à 100 g, ohne Haut
1	Zitrone
100 g	eiskalte Schlagsahne
1 Zweig	Dill
1 Zweig	Estragon
	Chilisalzt, zum Würzen

Für das Petersilien-Haselnuss-Öl:

50 ml	Olivenöl
50 g	gehackte Haselnüsse
2 Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g	Crème Fraîche
3 EL	Haselnusskerne
2 EL	Rapsöl
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Suppe die Petersilienwurzeln putzen, Enden entfernen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einen Topf geben, Gemüsefond angießen, kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und im Topf auffangen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Orange waschen und Schale abreiben. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit Orangenabrieb, Zitronenabrieb und –schale abschmecken. Ein Drittel der Suppe in einen hohen Rührbecher füllen, restliche Suppe auf dem Herd warm halten. Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Einige Blätter für die Garnitur zur Seite legen. Restliche Petersilie und Knoblauch zur



Suppe in den Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb pürieren und warm stellen.

Für die Lachs-Zander-Nocken Zitrone waschen und Schale abreiben. Fischfilets kalt abrausen, trockentupfen, von Gräten befreien, zerkleinern und fein pürieren. Dill und Estragon abrausen, trockenwedeln, Spitzen und Blätter abzupfen und grob hacken. Dill, Estragon und eiskalte Sahne zum Fisch geben und mixen. Mit Chilisalz und Zitronenabrieb abschmecken. Mit einem Esslöffel aus der Masse Nocken abstechen und in der Suppe circa fünf Minuten ziehen lassen.

Für das Petersilien-Haselnuss-Öl Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Petersilie, Olivenöl und Haselnüsse pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl kräftig rösten. Abkühlen lassen und mit Rapsöl und reichlich Pfeffer vermengen.

Petersilienwurzel-Suppe in Teller füllen und die mit Petersilie pürierte Suppe vorsichtig einrühren. Jeweils einen Löffel Crème fraîche und geröstete Haselnusskerne auf die Suppe geben. Mit Lachs-Zander-Nocken und Petersilien-Haselnuss-Öl anrichten und servieren.