

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2021 ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Glasierte Kalbsleber mit Majoran, Kartoffelschaum und karamellisierten Äpfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g küchenfertige Kalbsleber
1 Zwiebel
1 Zitrone
1 EL Butter
60 ml Gemüsefond
50 ml weißer Portwein
50 ml Weißwein
Grappa, zum Einlegen
1 EL Pinienkerne
1 EL Rosinen
1 Bund frischer Majoran
2 EL Mehl
1 EL Zucker
3 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten.

Rosinen in Grappa einlegen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Majoran abbrausen und trockenwedeln. Leber in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten mehlieren. Das Öl in einer beschichteten Pfanne richtig heiß werden lassen und alle Leberstücke von beiden Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Dann sofort herausnehmen. Die Pfanne aufgestellt lassen, die Hitze reduzieren und die Zwiebel in dem Bratensatz glasig schmoren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und einigen Zweigen Majoran würzen und für ca. 5 Minuten langsam schmoren. Mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und leicht einkochen (nur bis der Alkohol verkocht ist). Gemüsefond angießen und leicht abschmecken. Anschließend die Leberscheiben leicht salzen, zurück in die Pfanne geben und so lange in der Sauce lassen, bis diese durch das Mehl der Leber leicht gebunden und die Leber im Kern zart rosa ist. Mit Butter montieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schal abreiben. Leber mit Zitronenzesten, Pinienkernen und Rosinen vollenden.

Für den Kartoffelschaum:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
½ Zwiebel
160 g Butter
200 ml Sahne
400 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

100 g Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 60 g Butter glasig und weich dünsten. Kartoffeln schälen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas andünsten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und die Kartoffeln weich dünsten. Anschließend die braune Nussbutter dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse evtl. durch ein grobes Sieb drücken. Dann die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnesyphon geben. Sahnesyphon verschließen, mit zwei Patronen versetzen und gut schütteln. Bis zum Servieren in einem Wasserbad warmhalten.



Nussbutter müssen Sie nicht immer frisch zubereiten. Stellen Sie einfach eine größere Menge Nussbutter her, füllen Sie diese in eine Eiswürfelform ab und geben Sie die Form in das Gefrierfach. So können Sie schließlich portionsweise auf die Nussbutter zurückgreifen.

Für die karamellisierten Äpfel: Apfel schälen und in feine Spalten schneiden. Evtl. sogar tournieren.
1 säuerlicher Apfel Zucker und Weißwein in einer kleinen Pfanne aufkochen und die
1 EL Butter Apfelspalten hineinlegen. So lange köcheln lassen bis es leicht zu
60 ml Weißwein karamellisieren beginnt, dann mit Butter glasieren.
2 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Peggy: *Peggy schmeckte die karamellisierten Äpfel mit geriebener Tonkabohne
Tonkabohne ab, außerdem verfeinerte sie den Sud der Leber mit Quittengelee und
Quittengelee Salbei.
Salbei*

Zusatzzutaten von Franziska: *Franziska verfeinerte die karamellisierten Äpfel mit ausgekratztem
Vanilleschote Vanillemark und Thymian.
Thymian*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet mit
venezianischen Zwiebeln und Süßkartoffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:
200 g Wolfsbarsch, mit Haut
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian hinzugeben. Die Fischhaut vorsichtig einritzen, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Fisch leicht salzen und dann langsam auf der Hautseite glasig und knusprig braten. Mit Pfeffer würzen.



Laut WWF ist nur **Wolfsbarsch** aus dem Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (4.b-c), Irische See (7.a), Ärmelkanal und Keltische See (7.d-h) und Nördliche und mittlere Biskaya (8.a-b) zu empfehlen. Er sollte im Wildfang mit Handleinen und Angelleinen gefischt werden.

Für die Zwiebeln:
1 weiße Zwiebel
1 Zitrone
1 EL Rosinen, in Grappa eingelegt
1 EL Pinienkerne
1 EL Butter
150 ml Weißwein
100 ml weißer Portwein
50 ml weißer Balsamicoessig
1 EL Honig
½ Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 20 Minuten glasig und ohne Farbe anschwitzen. Rosinen und Honig hinzugeben. Mit Weißwein, Portwein und Balsamicoessig ablöschen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend zu den Zwiebeln geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb zu den Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:
1 Süßkartoffel
2 EL Butter
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, in Salzwasser garen, dann abseihen und ausdämpfen lassen. Mit Butter zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und einer Prise Zimt abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.