

| Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2017 |
CW-Tagesmotto: "Cocktail und Fingerfood" mit Alexander Kumptner



Sabine Müller

Tribute to 'Wiener Opernball':

L'elisir d'amore & Dreierlei Tatar

Zutaten für zwei Personen

Für den Cocktail:

- 40 ml blumig-fruchtiger Gin
- 20 ml Lime-Juice
- 20 ml Pfirsich-Likör
- 20 ml französischer Beerenlikör
- 40 ml Ananassaft
- 1 Limette, davon der Saft
- 2 Cocktailkirschen
- 1 Baby-Ananas

Die Ananas halbieren, vom Strunk und den Enden befreien und schälen. Die Ananas durch einen Entsafter pressen.

Gin, Lime Juice, Pfirsichlikör, Ananassaft und den Saft einer Limette in einen Shaker geben und mit reichlich Eis kräftig schütteln.

In einen Tumbler mit Eis abseihen, mit Chambord aufgießen und mit Limettenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.

Für das Thunfischtatar:

- 1 Thunfischfilet à 200 g
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Schalotte
- ½ Limette, davon den Saft und Schale
- 1 rote Chili
- 30 ml weißer Balsamico
- 50 ml helle Sojasauce
- 30 g Puderzucker
- 4 Halme Schnittlauch
- 20 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tatar den Thunfisch waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Aus Schalotten, Chili, Schnittlauch, Balsamico, Sojasauce, Puderzucker und Olivenöl eine Marinade herstellen, zu dem Thunfisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Lachstatar:

- 1 Lachsfilet ohne Haut à 150 g
- 150 g geräucherter Lachs
- 2 Scheiben Broiche
- 4 Zweige Dill
- 1 Schalotte
- 3 EL Limonenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den geräucherten und frischen Lachs in möglichst feine Würfel schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Lachs, Dill, Schalotte und Limettenöl vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rindertatar:

- 1 Rinderfilet à 300 g
- 2 Sardellenfilets
- 2 Scheiben rustikales Bauernbrot
- 1 Schalotten
- 1 EL kleine Kapern
- 2 Cornichons
- ½ EL Dijon-Senf
- ½ Bund glatte Petersilie
- ¼ TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Zucker
- ¼ TL feines Salz

Das Rinderfilet in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, Salz und Paprikapulver würzen. Mit einem Kochlöffel oder mit den Händen alles gut vermischen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken, Petersilie abrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln. Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurückgeben mit Senf, 2 Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den L'elisir d'amore & Dreierlei Tatar anrichten und servieren.



Gottfried Mühling

Spritz mit Zitronensorbet & Viererlei von der Zucchini

Zutaten für zwei Personen

Für den Cocktail:

300 ml weiße Zitronenlimonade
2 Zitrone
150 g Zucker
1 Ei, davon das Eiweiß
1 Zweig Minze

Die Zitronenlimonade mit Zucker aufkochen. Zitronen auspressen und die Schale in der Zuckerlösung mitkochen. Zitronensaft in die Zuckerlösung geben und erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Mit einem Minzblatt dekorieren.

Für den Spritz:

300 ml Prosecco
75 ml Rhabarberlikör

Von dem Sorbet eine Kugel ausstechen und in einem Glas mit Prosecco und Aperol auffüllen.

Für die Zucchiniällchen:

1 Zucchini
2 EL Mehl
½ Zwiebel
1 Zweig Minze
80 g Schafskäse
1 Ei
3 EL Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zucchini raspeln, salzen und in einen Sieb geben. Nach fünf Minuten das ausgetretene Wasser auspressen.

Mehl, gehackte Zwiebel, klein geschnittene Minze, gewürfelter Schafskäse und 1 Ei zu der Masse geben und mit den Händen durchkneten. Falls die Masse zu feucht ist, noch etwas Mehl oder Semmelbrösel zugeben. 10 Minuten ruhen lassen.

Kleine Nocken formen und in der Fritteuse goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zucchini-Canelloni:

1 Zucchini
4 Scheiben Parmaschinken
100 g Büffelmozzarella
2 Eier
100 g Mehl
40 g Parmesan
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Aus Mehl und verquirltem Ei eine Panierstraße bereitstellen. Die Zucchini zunächst in Mehl und dann im Ei panieren.

Zucchini erst im Ei, dann im Mehl wenden und in Olivenöl goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und mit Schinken und Büffelmozzarella belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Parmesan auf die Röllchen raspeln und kurz unter den Backofengrill geben.

Für die Zucchini-Taler:

1 Zucchini
4 Scheiben Bacon
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Parisienne-Ausstecher aushöhlen, aber nicht durchstochern. Die Zucchini-Taler salzen und mit Knoblauchöl bestreichen.

In einer heißen Grillpfanne grillen. Mit der Schafkäsecreme füllen.

Den Bacon im Ofen backen und kleine Streifen auf die Creme geben.

Für die Zucchini-Röllchen:

1 Zucchini
½ Zitrone
50 g Schafskäse
1 Bund Basilikum
30 g Kürbiskerne
20 g Parmesan
10 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Basilikumblätter mit Salz in einem Mörser zerkleinern. Kürbiskerne, und Olivenöl dazugeben und mörsern. Parmesan unter die Masse raspeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft zugeben.

Zucchini mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Salzen und ziehen lassen.

Mit dem Pesto bestreichen und mit einem kleinen Stück Schafskäse belegen. Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Den Spritz mit Zitronensorbet & Viererlei von der Zucchini anrichten und servieren.



Milan Kostic

"Dobra Voda" (Sliwowitz-Cocktail) & Zweierlei Mini-Schnecken:-Pita mit Käse-Lauch-Füllung und Hackfleisch-Ajvar

Zutaten für zwei Personen

Für den Cocktail:

60 ml Sliwowitz
20 ml Limettensirup
20 ml Lime Juice
4 Zweige Basilikum
100 g Crushet Ice

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen. Den Limettensirup in den Shaker geben und mit dem Caipirinha-Stößel zerdrücken. Limettensaft, Sliwowitz und Eis dazugeben und kräftig schütteln.

Durch ein Sieb in ein Glas geben und mit Limettenzeste, Basilikumblätter und einer Kirsche dekorieren.

Für den Teig:

200 g Mehl
1 TL Olivenöl
1 Prise feines Salz

Mehl in eine Schüssel geben.

100 ml Wasser, Salz und Öl dazugeben mit der Hand alles zusammen mischen und kneten bis der Teig nicht mehr klebt.

Zwischenzeit auf der Arbeitsfläche Öl verteilen. Den Teig in sechs kleine Kügelchen auf der Arbeitsfläche ruhen lassen und etwa 10 Minuten den Teig ausrollen mit der gewünschten Zutat füllen und in heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für die Käse-Lauch-Füllung:

1 Stange Lauch
200 g Feta
1 Ei
1 TL Rapsöl

Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Feta, Ei und Öl zu einer Masse mischen und den Lauch dazugeben.

Für das Hackfleisch-Ajvar:

200 g Hackfleisch vom Rind
1 ½ EL Paprikamark
1 ½ EL Tomatenmark
1 Zwiebel
¼ Bund Majoran
¼ Bund Oregano
1 Knoblauchzehe
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Majoran und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit den Kräutern und gedrücktem Knoblauch vermischen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Zwiebeln in einer Pfanne glasig anbraten und zur Hackmasse geben.

Mit Paprika- und Tomatenmark sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Tomate
1 EL Schmand
1 Kästchen Kresse
¼ Bund Petersilie
1 EL Sesamsaat
3 EL geröstetes Sesamöl

Die Tomate waschen, trocknen und fein würfeln. Schmand mit Kresse und Tomaten vermengen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sesamöl und Sesamsaat unterheben und kurz beiseite ziehen lassen.

Den Sliwowitz-Cocktail & Zweierlei Mini-Schnecken-Pita mit Käse-Lauch-Füllung und Hackfleisch-Ajvar anrichten und servieren.