

## | Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2017 | Leibgericht mit Alexander Kumptner



**Robert Mrosek**

### **Rinderfilet mit Thai-Spargel, Rotweinsauce und getrüffeltem Kartoffel-Parmesan-Stampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:** Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Rinderfiletsteaks, à ca. 170 g  
2 Zweige Rosmarin  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Rosmarin zugeben. Fleisch darin rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 12 Minuten medium garen.

**Für das Püree:** Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 15

450 g mehlig kochende Kartoffeln  
150 ml Milch  
50 g Butter  
80 g Parmesan  
1 kleiner Sommertrüffel  
Frische Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minuten weich kochen. Milch und Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen. Milch-Butter-Mix zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen. Parmesan reiben, unterheben. Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Sommertrüffel in dünne Scheiben hobeln und zum Servieren über das Püree streuen.

**Für den Thai-Spargel:** Spargel waschen, Enden entfernen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin unter Wenden 3 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

250 g Thai-Spargel  
25 g Butter  
2 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Rotwein-Sauce:** Thymian abbrausen, trockenwedeln. Schalotte abziehen, grob würfeln. Karotte und Sellerie schälen, würfeln. Für die Sauce Rotwein, Gemüse und Schalottenwürfel, Zucker, Essig, Thymian und Rosmarin bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, Fond zugießen und nochmals auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüse und Kräuter abseihen. Kalte Butter untermischen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

¼ Knollensellerie  
1 Karotte  
1 Schalotte  
50 g kalte Butter  
250 ml dunkler Kalbsfond  
250 ml Rotwein  
2 EL Rotweinessig  
3 Stiele Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit Thai-Spargel, Rotweinsauce und getrüffeltem Kartoffel-Parmesan-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.



Alina Wohldorf

## Filet mignon mit Ofentomaten, Fregola sarda, Pesto und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

**Für das Filet:** Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Filet mignon, à 180 g  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Auf den Gitterrost in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten zu Ende garen lassen.

**Für die Tomaten:** Tomaten kreuzweise einritzen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Tomaten für 30 Sekunden in das Wasser geben. Tomaten sofort in Eiswasser geben. Tomaten häuten. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauchzehe leicht andrücken. Kräuter, Knoblauch, Puderzucker und Tomaten auf ein Blech geben und in demselben Ofen wie das Fleisch geben und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Tomaten anschließend abkühlen lassen. Knoblauch und Kräuterzweige entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

150 g Datteltomaten  
3 Knoblauchzehen  
4 Zweige Thymian  
4 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Basilikum  
1 Prise Puderzucker  
Frisch gemahlener weißer Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

**Für das Pesto:** Käse grob reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und mit dem Olivenöl, dem Trüffelöl, den Nüssen sowie dem Käse in einer Moulinette fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

50 g Parmesan  
1 EL Pinienkerne  
200 ml Olivenöl  
3 TL Trüffelöl  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für Fregola sarda:** Etwa 2 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Fregola sarda 15-20 Minuten al dente kochen. Parmesan reiben. Zitronenabrieb in Zesten abreißen, mit dem Parmesan und dem Öl unter die Fregola sarda mengen. Eventuell nochmals nachwürzen.

250 g Fregola sarda  
1 Zitrone  
30 g Parmesan  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

**Für die Chips:** Kartoffeln waschen und schälen. In sehr feine Scheiben hobeln. Die Scheiben für einige Minuten in eine Schale mit heißem Wasser legen und anschließend trocknen. In der Fritteuse goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 große festkochende Kartoffel  
500 ml Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Filet mignon mit Ofentomaten, Fregola sarda, Pesto und Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.



**Alexander Mitterer**

## **Saibling mit Zucchini-Mangold-Röllchen, Honig-Senf-Dip und Kartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Möhrengrün abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kartoffeln in die Pfanne geben und in der zerlassenen Butter ca. 5 Minuten braten. Möhrengrün zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Fisch:** Fisch waschen, trocken tupfen und evtl. noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Salzen und pfeffern. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauch mit der Schale andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Kräuter zugeben und den Fisch darin 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten. Dann Fisch wenden und auf der anderen Seite ca. 1 Minute zu Ende garen.

**Für die Röllchen:** Zucchini putzen, Enden entfernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Scheiben darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mangold putzen, waschen, Strunk keilförmig ausschneiden. Zwiebel abziehen, klein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Mangold darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mangoldmasse auf den Zucchinischeiben verteilen und anschließend zu Röllchen aufrollen.

**Für den Dip:** Dill abbrausen, trocken wedeln, Fähnchen abzupfen und grob hacken. Essig, Honig und Senf verrühren. Dill unterrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saibling mit Zucchini-Mangold-Röllchen, Honig-Senf-Dip und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Elisabeth Trentin

## Lackiertes Kalbsfilet mit Spitzkohl, Speck, Weintrauben und Pfefferschaum

Zutaten für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet, am Stück  
150 ml Madeira  
150 ml trockener Rotwein  
200 ml Kalbsfond  
1 TL tasmanischer Pfeffer  
1 TL Speisestärke  
Meersalz, zum Bestreuen

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Madeira, Rotwein und Kalbsfond in einen Topf geben und die Flüssigkeit um 2/3 einkochen. Den tasmanischen Pfeffer fein mörsern und zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, anrühren und die Reduktion mit der Stärke binden, dickflüssig einkochen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, parieren und in 4 Medaillons portionieren. Die Medaillons in einer Pfanne von allen Seiten gleichmäßig anbraten, auf ein Gitter setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 Minuten fertig garen. Dann herausnehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit etwas Kalbsfond ablöschen und später zum übriggebliebenen Lack geben. Den Ofen auf Oberhitze umschalten. Die Medaillons mit der eingekochten Madeira-Rotwein-Reduktion gleichmäßig auf einer Seite einpinseln, mit dieser Seite nach oben im Ofen auf dem Gitterrost kurz gratinieren. Mit Meersalz würzen.

### Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 TL gemahlener Kümmel  
2 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer tiefen Pfanne mit Rapsöl farblos anschwitzen, Spitzkohl zugeben, salzen und bei milder Hitze bissfest andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

### Für die Weintrauben:

40 g Speck in dünnen Scheiben  
100 g helle, große Weintrauben  
15 g brauner Zucker  
1 EL Butter

Die Weintrauben halbieren, mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch herauslösen. Den Bacon in einer Pfanne knusprig auslassen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, die Trauben und die Butter zugeben und kurz einkochen lassen.

### Für den Pfefferschaum:

1 Zitrone  
100 ml Milch  
1 TL Senfsaat  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Orangensalz

Senfsaat und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einem Mörser zerstoßen. Zitronenschalenabrieb in Zesten abreißen. Milch, Abrieb und Senf-Pfeffer-Saat in einem Milchaufschäumer geben und schäumen. Mit Salz abschmecken.

Lackiertes Kalbsfilet mit Spitzkohl, Speck, Weintrauben und Pfefferschaum auf Tellern anrichten und servieren.



Heinz Zwetsch

## Bergischer Pillekuchen mit gebratenem Lachs und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Bergischen Pillekuchen:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 150 ml Milch
- ½ Bund Schnittlauch
- 25 g Haferflocken
- 25 g Mehl
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und mit Haferflocken, Mehl, Milch, Eiern zu einem Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Kartoffelraspeln sowie Zwiebel und Knoblauch darin kross anrösten. Angerührten Teig über die Kartoffelraspeln gießen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen lassen. Anschließend wenden und weitere 5 Minuten zu Ende garen lassen. Pillekuchen vorsichtig aus der Pfanne heben und auf einen Teller geben.

### Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets, à 140 g (mit Haut)
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Stängel Basilikum
- 2 Stängel Estragon
- 2 EL Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Orangen- und Zitronenzesten fein abreiben und mit den Kräutern ebenso auf dem Lachs verteilen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets darin kräftig ca. 2 Minuten auf der Hautseite anbraten. Lachs aus der Pfanne nehmen und in einer Auflaufform in den vorgeheizten Ofen 20 Minuten zu Ende garen lassen.

### Für den Tomatensalat:

- 4 orangene Auriga-Tomaten
- 4 Tomaten Berner Wilde Rose
- 1 Zwiebel
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL dunkler Balsamicoessig
- 2 Zweige glatte Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Hälften in gleichmäßige Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken bzw. in Röllchen schneiden. Zwiebel abziehen, klein würfeln und zu den Tomaten zugeben. Olivenöl mit dem Essig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenwürfel mit dem Dressing und den Kräutern vermengen.

### Für die Garnitur:

- 3 EL Crème Fraîche
- 2 EL Quark, 40 % Fett
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème Fraîche und Quark mit Salz und Pfeffer würzen. Crème zum Pillekuchen darzureichen.

Bergischer Pillekuchen mit gebratenem Lachs und Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.



**Ebru Baskök**

## **Hackfleisch-Blätterteigtasche mit gefülltem Portobello und Auberginen-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Blätterteigtasche:**

- 150 g Geflügelhackfleisch
- 1 Rolle Blätterteig (270 g)
- 100 g braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Ei
- 150 g Sahne
- 50 g Speisestärke
- 1 EL heller Sesamsaat
- 1 EL dunkler Sesamsaat
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 1 Msp. Currypulver
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze säubern und in klein schneiden. Öl einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln mit dem Fleisch darin krümelig anbraten. Pilze zugeben und ebenso kurz anbraten. Die Speisestärke mit der Sahne glatt rühren, zugießen. Alles kurz aufkochen und mit den Gewürzen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig aufrollen, der Länge nach halbieren, in Quadrate teilen und mit der Füllung befüllen. Je zwei Dreiecke daraus formen. Ei trennen, Eigelb verquirlen und die Rollen damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

### **Für die Portobello-Pilze:**

- 2 Portobello-Riesepilze
- 100 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 100 g geriebener Gouda
- 150 g Crème Fraîche
- 2 Stiele Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, Strunk herausschneiden. Spinat waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Spinat, Zwiebel, 2/3 des geriebenen Käses, Crème Fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Ebenso untermengen. Pilze putzen, Strunk herausschneiden und mit der Füllung befüllen. Pilze in eine ofenfeste Form geben und mit dem übrigen Käse bestreuen. Pilze in denselben Ofen wie die Blätterteigtaschen geben und für ca. 15 Minuten gratinieren.

### **Für den Salat:**

- 1 sehr kleine Aubergine
- 1 rote kleine Spitzpaprika
- 1 Strauchtomate
- ½ Salatgurke
- 3 Stangen Lauchzwiebeln
- 4 EL Granatapfelsauce
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen ebenso auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aubergine und Spitzpaprika waschen, trocken reiben, mit einem Messer einstechen, in den Ofen geben und für ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Haut abziehen und Aubergine und Spitzpaprika klein würfeln. Gurke und Tomate ebenso in feine Würfel schneiden. Olivenöl mit Granatapfelsauce vermengen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Unter das Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über das Gemüse gießen und alles vorsichtig mischen.

Hackfleisch-Blätterteigtasche mit gefülltem Portobello und Auberginen-Salat auf Tellern anrichten und servieren.