

| Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2017 | Tagesmotto "Kürbis" Alexander Kumptner



Alina Wohldorf

Kürbiscurry mit Mango, Shiitake und Naan-Brot

Zutaten für zwei Personen

- Für das Curry:** Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden. 2 EL Öl und die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin anschwitzen und mit dem Currypulver, dem Tandoori Masala und dem Fünf Gewürze Pulver bestäuben. Anschließend die Fenchel und Koriandersamen und Sternanis zugeben und etwas andünsten. Mit dem Tomatensaft und dem Orangensaft ablöschen. Die Mango schälen und die Hälfte des Fruchtfleisches in Würfel schneiden. Die restliche Mango in 4 dünne Fächer schneiden und als Dekoration beiseitelegen. Die Mangowürfel mit der leicht gequetschten Knoblauchzehe, sowie der Fisch- und der Sojasauce zum Fond geben. Den Fond aufkochen und dann 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden. Den Fond durch ein Sieb geben und den Kürbis darin weich kochen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Shiitake Pilze darin anbraten. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten waschen, schräg zerteilen. Beides zu den Pilzen geben. Ebenfalls anbraten und mit Sesamöl und Salz würzen.
- 1 Hokkaido kleiner Kürbis, ca. 300 g
 - 10 Shiitake Pilze
 - 125 g Zuckerschoten
 - 1 Bund Frühlingszwiebeln
 - 1 rote Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 reife Mango
 - 25 g Butter
 - 2 EL Fischsauce
 - 2 EL helle Sojasauce
 - 500 ml Tomatensaft
 - 250 ml Orangensaft
 - 2 EL Sesamöl
 - 6 EL neutrales Öl
 - 1 MP. Curry Pulver Kashmir
 - 1 Msp. Tandoori Masala
 - 1 Msp. Fünf Gewürze Pulver
 - 1 Msp. Fenchelsamen
 - 1 Msp. Koriandersamen
 - 1 Sternanis
 - Salz, aus der Mühle
- Für das Brot:** Mehl, Milch, Joghurt, Backpulver, Öl, Zucker und Salz verkneten. Zu 4 Kugeln formen, sehr dünn ausrollen. Eine große Pfanne stark erhitzen und die Naan-Fladen portionsweise hineingeben. Fladen ca. 1 Minute von jeder Seite backen. (So lange backen, bis der Teig leicht Blasen schlägt und mit braunen Flecken übersät ist) Herausnehmen.
- 100 ml Milch
 - 75 g Naturjoghurt
 - 1 EL Öl
 - 250 g Weizenmehl
 - 1 TL Backpulver
 - 1 TL Zucker
 - ½ TL Salz
- Für die Garnitur:** Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen zum Garnieren abzupfen.
- 2 Zweige Thai-Basilikum

Kürbiscurry mit Mango, Shiitake und Naan-Brot auf Tellern anrichten, mit Thai-Basilikum und Mangoscheiben garnieren und servieren.



Alexander Mitterer

Kürbis-Knödel mit Schwammerl-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel: Für die Knödel Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 12 Minuten garen. Kürbis waschen, vierteln, entkernen und mit der Schale grob würfeln. Kürbisfruchtfleisch nach ca. 5 Minuten zu den Kartoffeln geben, mitkochen. Kartoffeln und Kürbis abtropfen lassen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stärke sofort unter die Kartoffel-Kürbis Masse kneten. Kurz abkühlen lassen, dann aus der Masse ca. 4 Knödel formen. Inzwischen Knödel in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Knödel darin wenden. Mit Kürbiskernen bestreuen.

Für das Ragout: Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Zwiebel, Knoblauch abziehen und klein würfeln. Butter in 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und anschließend alles mit Fond und Sahn aufgießen und kurz köcheln lassen. Tomate kreuzförmig einritzen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Tomate für 30 Sekunden hineingeben. Herausnehmen und Schale abziehen. Tomate halbieren, Kerngehäuse herauslösen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ca. 1 EL zum Garnieren beiseitelegen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit Schnittlauch, Petersilie und Tomatenwürfel verfeinern.

350 g mehligkochende Kartoffeln
 1 kleiner Hokkaido Kürbis
 3 EL Butter
 3 EL Kürbiskerne
 80 g Kartoffelstärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

150 g Kräuterseitlinge
 100 g braune Champignons
 200 g Pfifferlinge
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 30 g Butter
 150 g Schlagsahne
 250 ml Gemüsefond
 50 ml trockener Weißwein
 1 EL Akazienhonig
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis-Knödel mit Schwammerl-Ragout auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Elisabeth Trentin

Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskern-Pesto und Kichererbsen-Bällchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbis-Cremesuppe:

1 rote Paprika
 1 kleiner Muskatkürbis (ca. 300 g)
 1 cm Ingwerknolle
 1 Orange
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 20 g kalte Butter
 50 ml Sahne
 400 ml Hühnerfond
 50 ml Kokosmilch
 2 Stiele Koriander
 ½ TL Currypulver
 1 TL mildes Chilipulver
 1 Prise Zimt
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kürbis waschen, halbieren, von den Kernen befreien und in gleichgroße Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen. Kürbis und Paprika zugeben, ebenso kurz anschwitzen. Mit Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen würzen und auf kleiner Flamme weich garen lassen. Kokosmilch und Sahne zugießen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Die kalte Butter untermischen und die Suppe eventuell durch ein Sieb passieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb abreiben. Suppe damit nach Belieben abschmecken.

Für die Kichererbsen-Bällchen:

200 g Kichererbsen, vorgegart aus der Dose
 100 g weiße Bohnen, vorgegart aus der Dose
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 2 Stängel Petersilie
 ½ TL Backpulver
 40 g Semmelbrösel
 10 g Speisestärke
 25 g Sesam
 50 g Panko (jap. Brotflocken)
 1 TL Zimt
 1 TL gemahlener Kümmel
 1 Msp. Chilipulver
 250 ml Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Cayennepfeffer, aus der Mühle

Kichererbsen und Bohnen abtropfen lassen, in der Moulinette fein pürieren. Schalotte und Knoblauch abziehen, in Olivenöl kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln zum Püree geben und mit den Gewürzen abschmecken. Ei trennen. Backpulver, Semmelbrösel, Speisestärke und Eigelb zufügen. Gründlich mischen und walnussgroße Bällchen formen. Panko und Sesam mischen, die Bällchen darin wälzen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Spießchen stecken.

Für das Pesto:

30 g Kürbiskerne
 2 EL Kürbiskernöl
 2 TL Olivenöl
 3 Stängel Petersilie

Kürbiskerne grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, mit den Kürbiskernen, dem Kürbiskern- und Olivenöl in einer Moulinette fein mixen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mildes Chilisalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Melone halbieren. Entkernen. Mit einem Pariserlöffel 4 Bällchen
1 Honigmelone herauslösen. Abwechselnd mit den Kichererbsenbällchen aufspießen.

Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskern-Pesto und Kichererbsen-Bällchen in
tiefen Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.



Heinz Zwetsch

Kürbis-Hähnchen-Eintopf mit Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

2 Hähnchenbrustfilets, à 140 g
 500 g Butternusskürbis
 1 kleine Zucchini
 2 Strauchtomaten
 2 Möhren
 2cm Ingwerknolle
 1 kleine rote Chilischote
 1 Gemüsezwiebel
 2 Knoblauchzehen
 50 g Crème Fraîche
 2 EL Rotweinessig
 500 ml Gemüsefond
 ½ Bund Estragon
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 TL Currypulver
 1 TL Cumin
 1 TL Zimt
 2 EL brauner Zucker
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen, halbieren, Kerne herauskratzen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Möhren waschen, schälen und ebenso in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und Hälften grob würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote klein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken bzw. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tomaten, Ingwer, Chili und Knoblauch mit einem Stabmixer fein pürieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenwürfel darin kräftig unter Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Herausnehmen und Zwiebelwürfeln in dem Bratensatz glasig dünsten. Gewürze darüberstreuen und die Paste einrühren. Kürbis und Gemüse zugeben, ebenso anbraten. Mit Fond und Essig aufgießen und ca. 20 Minuten garen lassen. Ca. 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit das Hähnchen wieder zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Crème Fraîche garnieren.

Für den Couscous:

150 g Couscous
 3 EL Butter
 150 ml Gemüsefond
 2 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond erhitzen und Couscous damit übergießen, ca. 10 Minuten quellen lassen. Butter zugeben und unterrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Couscous mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unterrühren.

Kürbis-Hähncheneintopf mit Couscous auf Tellern anrichten, mit Crème Fraîche garnieren und servieren.