

## | Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2017 | Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Alina Wohldorf

### Maispouardenbrust mit Aprikosenkruste und Pfifferling-Lauch-Ragout

Zutaten für zwei Personen

#### Für das Fleisch mit Aprikosenkruste:

2 Maispouardenbrüste, à ca. 150 g  
4 EL Aprikosen-Marmelade mit Chili  
50 g weiche Butter  
100 g Semmelbrösel  
2 Knoblauchzehen  
3 Thymianzweige  
2 Rosmarinzweige  
1 TL Orangenblütensalz  
1 TL weißer gem. Pfeffer  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen, Brüste von der Haut entfernen und mit Orangenblütensalz und weißem Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, quetschen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl mit den Kräutern in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Fleisch auf den Gitterrost in dem vorgeheizten Ofen geben und 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Marmelade mit 1/3 der Brösel verkneten. Brüste aus dem Ofen nehmen, Aprikosen-Butter-Mix als Kruste auf das Fleisch drücken. Wieder in den Ofen geben, auf 200 Grad Grillfunktion umschalten und das Fleisch weitere 3 Minuten gratinieren.

#### Für das Ragout:

400 g Pfifferlinge  
1 Stange Lauch  
50 g kalte Butter  
150 ml Sahne  
200 ml Geflügelfond  
2 EL heller Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl, zum Braten  
Kalahari Salz, zum Würzen  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge gründlich putzen, Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden, beides in Olivenöl anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen, Geflügelfond und Sahne angießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Butter stückchenweise unterrühren, mit der Sahne verfeinern. Mit Kalahari Salz und weißem Pfeffer abschmecken und das Ragout warm halten.

Maispouardenbrust mit Aprikosenkruste und Pfifferling-Lauch-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.



**Alina Wohldorf**

## **Mohnschmarrn mit Heidelbeer-Ragout**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Schmarrn:**

3 Eier  
 2 EL Butter  
 125 g Magerquark  
 3 EL Milch  
 60 ml Sahne  
 50 g gemahlener Mohn  
 50 g Mehl  
 1 Prise Salz  
 80 g Zucker  
 2 EL Puderzucker, zum Bestäuben

Eier trennen. Eigelbe mit Magerquark, Milch, Sahne, Mohn und Mehl verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schmarrnmasse hineingeben. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun gebacken ist. Den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke reißen. Butterflocken und Puderzucker darüber verteilen und unter Schwenken karamellisieren.

**Für das Ragout:**

300 g Heidelbeeren  
 2 EL Bourbon-Vanillezucker  
 2 EL Akazienhonig  
 100 ml Heidelbeerkonfitüre  
 1 Zimtstange  
 1 TL Speisestärke

Honig in einer Pfanne schmelzen, Heidelbeeren und Vanillezucker zugeben, mit Heidelbeerkonfitüre und Zimtstange aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Mohnschmarrn mit Heidelbeer-Ragout auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



**Elisabeth Trentin**

## **Hähnchen-Curry mit Erdnüssen und Basmati**

**Zutaten für zwei Personen**

<p><b>Für das Curry:</b>                  2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g                  300 g grüner Thai-Spargel                  2 cm Ingwerknolle                  1 Limette                  ½ Bund Frühlingszwiebeln                  1 Knoblauchzehe                  50 g Erdnüsse geröstet, ungesalzen                  2 EL Soja-Sauce                  30 ml Kokosmilch                  200 ml Geflügelfond                  1 TL rote Thai-Currypaste                  3 Stiele Koriander, zum Garnieren                  2 EL Sonnenblumenöl, zum Anbraten                  Salz, aus der Mühle                  Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p>	<p>Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Spargel putzen. Erdnüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen. 1 EL Sonnenblumenöl im Wok erhitzen, das Huhn von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Temperatur verringern, das restliche Öl erhitzen und die Spargelstücke und Frühlingszwiebeln ca. 1 min anbraten. Gemüse aus dem Wok nehmen, beiseitestellen. Gemahlene Erdnüsse, Knoblauch und Ingwer ohne Fett in den Wok geben, bei mittlerer Hitze rösten, bis die Erdnüsse hellbraun sind. Currypaste zugeben, kurz mitrösten und mit Sojasauce ablöschen. Geflügelfond, Kokosmilch und Limettensaft angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Huhn und Gemüse zurück in den Wok geben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen.</p>
--	--

<p><b>Für den Basmati:</b>                  200 g Basmati-Reis                  Salz, aus der Mühle</p>	<p>In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Reis zugeben und darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.</p>
---	--

Hähnchen-Curry mit Erdnüssen und Basmati auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.



Elisabth Trentin

## Gebackene Apfel-Kokos-Spalten

Zutaten für zwei Personen

- Für die Spalten:**
- 2 Äpfel (Boskop)
  - 1 Limette
  - 1 Ei
  - 1 EL Butter
  - 4 EL Crème Fraîche
  - 125 ml Weißwein
  - 100 g Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 60 g Kokosraspeln
  - 1 Prise Salz
  - 1 TL Zimt
  - 2 EL Zucker
  - 500 ml Pflanzenöl, zum Frittieren

Butter zerlassen. Mehl, Ei, Backpulver, zerlassene Butter, Salz und Kokosraspeln verrühren. Nach und nach Weißwein unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher herausschneiden, dann in Scheiben schneiden. Ca. 1 TL Limettenezesten abreiben und zum Garnieren beiseitestellen. Dann Limette halbieren und den Saft auspressen. Apfelscheiben mit Limettensaft beträufeln. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und anschließend in der heißen Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Gebackene Apfel-Kokos-Spalten auf Tellern anrichten, mit Zimt-Zucker bestreuen und mit einem Klecks Crème Fraîche und Limettenezesten garnieren und servieren.



Heinz Zwetsch

## Heilbuttfilet à la bordelaise mit Joghurt-Dip und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

**Für das Heilbuttfilet:** Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken. Zitronenzesten fein abreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Herausnehmen und in einer Schüssel mit den Kräutern, der Butter, den Bröseln sowie dem Zitronenabrieb verkneten. Fischfilets in eine ofenfeste Auflaufform geben und die Bröselmasse gleichmäßig darauf verteilen. Weißwein in die Form gießen und Fischfilets in dem vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten garen bis die Kruste goldbraun ist.

2 Heilbuttfilets, à 150 g  
 1 Zitrone  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Butter  
 100 ml trockener Weißwein  
 3 EL Olivenöl  
 2 Zweige Estragon  
 2 Stängel glatte Petersilie  
 1 EL getrockneter Thymian  
 60 g Semmelbröseln  
 1 TL Anissamen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln waschen, trocken reiben und vierteln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. Kartoffeln und Rosmarinauf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in den vorgeheizten Ofen geben und ebenso bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten garen.

300 g Drillinge  
 3 Zweige Rosmarin  
 3 EL Olivenöl  
 Grobes Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Dip:** Knoblauch abziehen, durch eine Presse drücken und mit dem Joghurt vermengen. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Joghurt mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

1 Zitrone  
 1 Knoblauchzehe  
 250 g griechischer Joghurt, 10 % Fett  
 Salz, aus der Mühle

Heilbuttfilet à la bordelaise mit Joghurt-Dip und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Heinz Zwetsch

## Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott

Zutaten für zwei Personen

**Für das Kompott:**

375 g Zwetschgen  
1 Zitrone  
1 EL Butter  
50 ml Orangensaft  
50 ml Portwein  
1 Vanilleschote  
1 Zimtstange  
50 g Zucker

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Portwein, Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Zwetschgen, Vanilleschote und Zimtstange in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten garen.

**Für den Grießbrei:**

40 g Grieß  
1 Zitrone  
100 ml Sahne  
250 ml Milch  
40 g Zucker

Milch, Sahne, abgeriebene Schale der Zitrone und Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß einrieseln lassen, Masse bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott in tiefen Tellern anrichten und servieren.