

## | Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2017 | Finalgericht von Alexander Kumptner



**Alexander Kumptner**

### **Spargel-Erbesen-Ragout mit pochiertem Ei, wildem Brokkoli und knusprigem Parmesan**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Ragout:**

250 g grüner Spargel  
150 g kleine Kartoffeln  
60g frische Erbsenschoten  
2 Radieschen  
200 ml Geflügelfond  
½ Bund Kerbel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargelenden abschneiden. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Spargel dritteln und ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Beides abgießen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und zur Seite stellen. Radieschen putzen, waschen und fein hobeln. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Erbsen aus der Schote lösen. Geflügelfond in einem Topf erwärmen, Kartoffeln und Spargel zugeben und den Fond fast vollkommen reduzieren lassen. Erbsen zugeben und ca. 1 Minute darin gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce Hollandaise:**

250 g Butter  
2 Eier  
1 TL heller Balsamicoessig  
1 Msp. Cayennepfeffer  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen und die entstandene Molke abschöpfen. Eier trennen. Eigelbe (Eiweiß anderweitig verwenden) und das übrige Ei zusammen mit dem Essig und dem Cayennepfeffer über einem heißen Wasserbad in einem Schlagkessel geben und solange mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht. Die geschmolzene Butter nach und nach zugeben und unterziehen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Gegarten Spargel, Kartoffeln und Erbsen mit der Sauce Hollandaise vermengen. Radieschen und Kerbel ebenso vorsichtig unterrühren und das Ragout eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier (sehr frisch)  
3 EL Apfelessig  
Grobes Meersalz, zum Bestreuen

Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 3-4 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

**Für den wilden Brokkoli:**

100 g wilder Brokkoli  
30 g geröstete Haselnüsse  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Nüsse fein hacken. Brokkoli putzen, waschen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den wilden Brokkoli darin unter Wenden ca. 2-3 Minuten rösten. Mit fein gehackten gerösteten Haselnüssen und etwas Salz abschmecken.

**Für den Parmesan:**

200 g Parmesan  
2 Stiele Thymian  
1 TL Mehl  
Cayennepfeffer, zum Würzen

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan fein reiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Käse und Thymian mit dem Mehl mischen, mit Cayennepfeffer würzen und ringförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im vorgeheizten Ofen 5-8 Minuten goldbraun backen. Noch weichen Parmesankreis aus dem Ofen nehmen und über einem

Kochlöffel-Stiel zu einer Rolle formen und knusprig werden lassen. Die Parmesanrolle zum Servieren auf das pochierte Ei schräg anrichten.

Spargel-Erbesen-Ragout mit pochiertem Ei, wildem Brokkoli und knusprigem Parmesan auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzbestellungen Elisabeth:** Elisabeth hat mit Orangenschalenabrieb die Sauce Hollandaise verfeinert und mit der Kresse das das pochierte Ei garniert.

1 Orange

1 Beet rote Kresse

**Zusatzbestellungen Alina Wohldorf:** Alina hat mit ausgepresstem Limettensaft die Sauce Hollandaise verfeinert und mit der Kresse das pochierte Ei garniert.

1 Limette

1 Beet grüne Kresse

## | Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2017 | Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

### Altwiener Kartoffelsalat mit konfiertem Saibling

Zutaten für zwei Personen

#### Für den Salat:

500 g festkochende Kartoffeln  
1 rote Zwiebel  
125 ml Rinderfond  
3 EL heller Balsamicoessig  
5 EL Pflanzenöl  
1 EL Senf  
3 EL Staubzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich kochen und danach kurz abkühlen lassen. Den Fond lauwarm erwärmen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem Fond vermengen. Die Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und zugeben. Senf, Öl, Essig, Puderzucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing unter die Kartoffeln heben und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets, ohne Haut à 120 g  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Estragon  
350 g Butter, zum Konfieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Vom Herd ziehen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Fischfilets in die Pfanne zur Butter geben, Kräuter und Knoblauch, so dass der Fisch komplett bedeckt ist. Den Fisch in der Butter ca. 15 Minuten saftig garen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Für die Garnitur:

1 Radieschen

Radieschen waschen, in dünne Scheiben hobeln.

Altwiener Kartoffelsalat mit konfiertem Saibling auf Tellern anrichten, mit Radieschen garnieren und servieren.