

▪ Die Küchenschlacht "Advents-Woche" – Menü am 12. Dezember 2017 ▪
Wichteln mit Alexander Kumptner



Thomas Heiduk kocht das Gericht von Sidney Schlange

„Surf & Turf“: Austern und Lardo mit Safranbirne, Babyspinat und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Austern:
12 Austern
6 Scheiben Lardo
2 Karotten
½ Knolle Sellerie
1 Poreestange
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Wermut
300 ml Krustentierfond
2 EL Sonnenblumenöl

Die Karotten und Sellerie schälen. Lauch von den äußeren Blättern und Strunk befreien, waschen und trocken tupfen. Karotten, Lauch und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Sellerie-, Möhren- und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Knoblauch und Lauch dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Mit Krustentierfond angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Fond durch ein feinmaschiges Sieb in einen zweiten Topf gießen und erneut aufkochen. Danach nur noch leicht simmern lassen.

Austern waschen, aus den Schalen lösen und im stark siedendem Fond 4 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lardoscheiben halbieren und zu Röllchen aufrollen.

Für die Safranbirne:
2 Birnen
2 EL Zucker
1 Briefchen Safran
50 ml weißer Balsamico-Essig

Die Birnen achteln, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Birnenstücke im Karamell kurz schwenken. Mit dem Essig ablöschen, aufkochen, die Pfanne vom Herd nehmen, den Safran einrühren, den Deckel auflegen und das Ganze 15 Minuten ziehen lassen. Birne aus dem Sud nehmen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen.

Für den Spinat:
400g Babyspinat
1 Zitrone
1 Schalotte
1 EL Pinienkerne
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Abschmacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat abrausen und trocken tupfen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Muskatnuss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und Pinienkerne untermischen.

Für die Croûtons:
2 Scheiben Toastbrot
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz

Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Thymian abrausen und trocken wedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Thymian und Knoblauch dazugeben und Brotwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Babyspinat in tiefen Tellern anrichten, Safranbirnen an den Rand platzieren, Austern und Lardo oben drauf geben, mit Sud aufgießen, mit Croûtons bestreuen und servieren.



Sidney Schlange kocht das Gericht von Kai Schwarz

Lammrücken mit Petersilien-Senf-Kruste, Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

200 g Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen. Kartoffeln im Salzwasser garen und herausnehmen.

Für die Petersilien-Senf-Kruste:

3 TL Dijon Senf
1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
250 g Paniermehl
100 g Butter

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter schaumig rühren und Petersilie, Paniermehl, Knoblauch und Senf hinzugeben. Mit einander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lammrücken:

200 g Lammrücken
1 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Thymian
1 Zweig frischer Rosmarin
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Lammrücken herausnehmen und in eine ofenfeste Form geben.

Das Fleisch mit Petersilien-Senf-Masse bestreichen und auf unterer Schiene ca. 10 Minuten garen. Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen und Lammrücken kurz gratinieren lassen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Bohnen-Tomaten-Gemüse:

200 g Stangenbohnen
8 Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
1 Bund Bohnenkraut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Stangenbohnen von den Enden befreien. Salzwasser in einem Topf erhitzen, 3 Zweige Bohnenkraut hinzugeben und kurz blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Restliche Bohnenkraut abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Tomaten kreuzförmig einritzen und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Tomaten darin blanchieren, herausnehmen und Tomaten enthäuten. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Bohnen zusammen mit Zwiebel anschwitzen. Bohnenkraut, Salz und Pfeffer hinzugeben und kurz weitergaren lassen. Kurz vor dem Servieren Tomaten hinzugeben und durch schwenken.

Den Lammrücken mit Petersilien-Senf-Kruste mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Kai Schwarz kocht das Gericht von Thomas Heiduk

Putenschnitzel mit Lebkuchen-Sauce, Champignons und duftendem Wildreis

Zutaten für zwei Personen

Für das Putenschnitzel:

2 Putenschnitzel á 150g
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin anbraten. Vom der Kochstelle ziehen, Pute aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Für die Lebkuchen-Sauce:

1 große Schalotten
200 ml Geflügelfond
25 ml Grand Marnier
75 g Crème fraîche
¼ TL Lebkuchengewürz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen und um ein Drittel reduzieren lassen. Crème fraîche und Grand Marnier einrühren und mit Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildreis:

180 g Wildreis
1 Orange (Zesten)
360 ml Gemüfefond
1 EL Butter
5 Kardamonkapseln
5 Nelken
2 Sternanis

Den Fond in einen Topf geben. Von der Orange Zesten reißen und auffangen. Orangenzesten, Kardamon, Nelken und Sternanis in einen Teebeutel geben und mit einem Faden zubinden. Reis und Teebeutel in den Fond geben. Ein aufkochen und auf niedrigster Stufe ca. 20 Minuten garkochen lassen. Teebeutel herausnehmen. Butter hinzugeben und schlotzig rühren.

Für die Champignons:

1 Schalotte
250 g braune und weiße Champignons
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalottenscheiben in der Fleischpfanne goldbraun rösten. Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Putenschnitzel mit Wildreis und Champignons auf Tellern anrichten, Lebkuchen-Sauce dazu drapieren und in eine Sauciere geben, mit Petersilie garnieren und servieren.