

# | Die Küchenschlacht - Menü am 15. Juli 2015 | „Hauptgericht“ Alexander Kumptner



## **Hauptgericht: „Der weltbeste Burger mit Süßkartoffel-Pommes und Limetten-Mayonnaise“ von Friederike Blümel**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Burger:*

300 g	Rinderhack (aus dem Kamm)
2	Sesam-Burgerbrötchen (XXL)
1	große rote Zwiebel
1	große Gewürzgurken
4 Scheiben	durchwachsener Räucherspeck
4 TL	Senf
2 Scheiben	Cheddar-Käse, Old Amsterdam
1 Schuss	Weißweinessig
4 TL	Ketchup
6 TL	Chipotle-Tabasco
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Salat:*

¼ Kopf	Eisbergsalat
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Ketchup
½ TL	Chipotle-Tabasco
½ TL	Worcester-Sauce

#### *Für die Süßkartoffelpommes:*

400 g	Süßkartoffelpommes
30 g	Sesam
	Paprikapulver, edelsüß
	Meersalz
	Öl, für die Fritteuse

#### *Für die Limettenmayonnaise*

1	Limette
1	Frühlingszwiebel
1	Eigelb
1 TL	Senf
100 ml	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle



## Zubereitung

Aus dem Rinderhackfleisch Burger-Pattys formen und diese auf einem geölten Teller kurz kalt stellen. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Essig und einer Prise Meersalz würzen. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden, die Burgerbrötchen halbieren. Zwei Pfannen. Die Pattys mit etwas Öl bestreichen, salzen und pfeffern, zwei Pattys in die Pfanne legen und mit einem Pfannenwender andrücken. In der zweiten Pfanne die Hälfte der Speckscheiben braten. Die Pattys nach einer Minute wenden und mit einem Spritzer Chipotle-Tabasco und einem halben Teelöffel Senf bestreichen. Nach einer weiteren Minute umdrehen und die zweite Seite mit Tabasco und Senf bestreichen. Eine weitere Minute später das Fleisch mit dem knusprigem Speck und einer Scheibe Käse belegen, etwas Wasser in die Pfanne gießen und die Pattys mit einem Deckel zudecken, bis der Käse schmilzt.

Den Salat schneiden. Die Mayonnaise, den Ketchup, das Tabasco und die Worcester-Sauce vermischen. Den Salat mit dem Dressing vermengen.

In der anderen Pfanne zwei Burgerbrötchen in dem ausgelassenen Speckfett goldgelb rösten. Auf die unteren Brötchenhälften Salat mit Dressing verteilen, die Pattys mit Speck und Käse daraufsetzen und mit Zwiebel und Gurke garnieren. Die Deckel mit Ketchup bestreichen, auflegen und sanft andrücken.

Für die Süßkartoffel-Pommes die Süßkartoffeln schälen und in ein Zentimeter dicke Stäbchen schneiden. Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und zusammen mit dem Meersalz im Mörser grob zerstoßen.

Die Limette heiß abspülen, zwei Teelöffel der Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und -schale, Senf, das Eigelb und 100 Milliliter Sonnenblumenöl in ein schmales, hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln putzen, fein hacken und unter die Mayonnaise heben.

Öl in einer Fritteuse oder einem breiten Topf auf 170 Grad erhitzen, die Kartoffelstäbchen darin portionsweise in drei Minuten frittieren, herausheben und abtropfen lassen. Öl auf 190 Grad erhitzen und die vorfrittierten Kartoffeln portionsweise drei Minuten knusprig ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Süßkartoffel-Pommes mit Sesamsalz bestreuen.

Den Burger auf einem Teller anrichten, die Süßkartoffelpommes und die Limettenmayonnaise dazu geben und servieren.



## **Hauptgericht: „Seeteufel-Saltimbocca mit grüner Quinoa und Ratatouille“ von Frank Schüler**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Seeteufel-Saltimbocca:*

300 g	Seeteufelfilet, ohne Haut
200 g	Parmaschinken
4	Salbeiblätter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Ratatouille:*

1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
2	Zucchini
3	Tomaten
5	getrocknete Tomaten, in Öl
1	Aubergine
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Pesto-Quinoa:*

150 g	Quinoa
1 l	Gemüsefond
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
100 g	geschälte Mandeln
2	Schalotten
1 Bund	glatte Petersilie
½ Bund	Basilikum
2	Knoblauch
10 g	Parmesan
	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Quinoa in dem Gemüsefond aufkochen lassen. Zum Schluss noch den Rosmarin und den Thymian mitkochen lassen. Die Petersilie und den Basilikum mit den Mandeln dem Knoblauch sowie Meersalz und Olivenöl zu einem Pesto vermengen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Schalotten und den Parmesan Unterheben.

Das Pesto zu dem fertig gegarten Quinoa geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaschoten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Abschließend die Schoten in schräge



Stücke schneiden. Ebenso die Zucchini und die Aubergine schneiden. Die frischen und die getrockneten Tomaten klein schneiden. Das Gemüse in Olivenöl anbraten.

Den Seeteufel waschen und trocken tupfen. Den Fisch in Medaillons schneiden, je mit einem Salbeiblatt belegen und in dem Parmaschinken einwickeln. Olivenöl erhitzen und die Seeteufel-Saltimbocca darin von allen Seiten anbraten.

Die Seeteufel-Saltimbocca auf einem Teller anrichten und das Ratatouille und das Pesto-Quinoa dazu geben und servieren.



## **Hauptgericht: „New Orleans Lachs mit Bourbon-Glaze, grünem Spargel und Rosen-Chips“ von Chris McCollough**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Lachs:*

2	Lachsfilets
1	unbehandelte Zitrone
1	unbehandelte Orange
2 EL	Butter
75 g	brauner Zucker
40 ml	Kentucky Bourbon (Jim Beam)
1 Spritzer	Sojasauce
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Rosen-Chips:*

1	violette Kartoffel
1	Kartoffel
	Öl für die Fritteuse
	Meersalz

#### *Für den Spargel:*

250 g	grünen Spargel
½	Karotte
1	Orange
1	Zitrone
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für den Lachs die Butter leicht erhitzen. Den Zucker dazugeben und etwas Orangen- und Zitronenschale. Die Schale karamellisieren und anschließend herausnehmen. Den Lachs in der Butter anbraten und anschließend mit dem Bourbon ablöschen. Weitere fünf Minuten kochen lassen.

Den Spargel von den holzigen Enden befreien und das untere Drittel schälen. Den Spargel in einer Pfanne grillen.

Für die Rosen-Chips die Fritteuse aufheizen. Die Kartoffeln schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben leicht überlappend aneinander legen und zu einer Rose aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Rosen in der frittieren und anschließend mit Salz würzen. Die Karotte schneiden und kurz frottieren.

Den Lachs auf einem Teller anrichten. Den Spargel und die Rosen-Chips dazugeben. Mit der Bourbon-Glaze und den Karotten garnieren und servieren.



## **Hauptgericht: „Rehfilet mit Kartoffelpüree, Pfifferlingen und Rotweinsauce“ von Daniel Schumacher**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Rehfilet:*

400 g            parierten Rehrücken  
50 g            Butter  
                  Salz, aus der Mühle  
                  Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Kartoffelpüree:*

500 g            mehligkochende Kartoffeln  
500 ml          Sahne  
50 g            Butter  
                  Muskat  
                  Salz, aus der Mühle  
                  Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Pfifferlinge:*

300 g            Pfifferlinge  
1                Zwiebel  
200 g            Butter  
                  Salz, aus der Mühle  
                  Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Rotweinsauce:*

200 ml          Rotwein  
100 ml          Wildfond  
                  Salz, aus der Mühle  
                  Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Petersilienespuma:*

1                Kartoffel  
1 Bund          glatte Petersilie  
1 Bund          Schnittlauch  
1                Knoblauchzehe  
1                Zwiebel  
200 ml          Sahne  
                  Salz, aus der Mühle  
                  Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Alle Kartoffeln schälen und in Stücke zerschneiden. Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Eine Kartoffel für den Espuma beiseitelegen. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln zu einem Püree stampfen.



Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und mit Butter und den Zwiebelwürfeln anschwitzen.

Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und scharf anbraten. Anschließend das Reh im Backofen garen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Die Sauce einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma die Kartoffel zerdrücken und mit der Sahne vermengen. Die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden und dazugeben. Die Knoblauchsehe und die Zwiebel klein schneiden und dazu geben. Die ganze Masse pürieren und in eine Espumafflasche geben.

Den Rehrücken auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree und die Pfifferlinge dazugeben. Mit der Rotweinsauce und dem Petersilienespuma garnieren