

| Die Küchenschlacht - Menü am 13. Juli 2015 |
„Leibgerichte“ Alexander Kumptner



**Leibgericht: „Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle“
von Tamara Gualtieri**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:

2 Rumpsteaks à 200 g, mit Fettrand
2 Zweige Thymian
50 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zwiebelschmelze:

4 mittelgroße Zwiebeln
4 EL Pflanzenöl
Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratensauce:

2 mittelgroße Zwiebeln
2 Tomaten
2 Karotten
1 Stange Lauch
½ Bund Petersilie
50 g Knollensellerie
150 ml trockener Rotwein
250 ml Kalbsfond
3 Wachholderbeeren
50 g Butter
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

400 g Spätzlemehl
6 Eier
100 g Butter
Muskat
Kurkuma
Wasser
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rumpsteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend die Steaks in Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch im Backofen fertig garen.

Für die Bratensauce den Sellerie, die Karotten, die Tomaten, die Zwiebeln und den Lauch klein schneiden und mit der Butter in der Fleischpfanne andünsten. Das Tomatenmark dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Petersilie ganz mit kochen lassen. Etwas reduzieren lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. 20 Minuten kochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Butter unterrühren.

Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Spätzlemehl mit den Eiern vermengen. Mit Salz, Kurkuma und Muskat würzen. Etwas Wasser dazu geben und den Teig mit den Händen solange schlagen bis er Blasen wirft. Den Teil in das kochende Wasser schaben. Anschließend die Spätzle aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spätzle dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebelschmelze die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Das Butterschmalz und das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelringe herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Rumpsteaks auf einem Teller anrichten und sie Bratensauce und die Zwiebeln darauf geben. Die Butterspätzle dazu geben und servieren.



Leibgericht: „Mozzarella-Strudel mit Fenchelschaum“ von Lars Hindersmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Mozzarella-Strudel:

1 Rolle	Blätterteig
200 g	Büffelmozzarella
50 g	Pinienkerne
5 Scheiben	Parmaschinken
4 Scheiben	Weißbrot
1	rote Paprika
1	Ei (Größe M-L)
50 g	Parmesankäse
5 EL	Butter
2 Zweige	Thymian
1 EL	Balsamico dunkel
1 TL	Zucker
2 EL	Milch
	Salz aus der Mühle „schwarze Meersalzflocken“
	Bourbon Pfeffer zum Abschmecken
	Salz
	Pfeffer

Für den Fenchelschaum:

1 Knolle	Fenchel
2 Zweige	Thymian
200 ml	Sahne
200 ml	Gemüsefond
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ei trennen. Ein Blatt Backpapier auf das Backblech legen und den Blätterteig darauf ausrollen und mit dem Eiweiß gleichmäßig bestreichen. Anschließend die Parmaschinkenscheiben gleichmäßig darauf legen und an den Rändern jeweils einen Zentimeter Platz lassen lassen.

Die Paprika vom Strunk und von den Kernen befreien und in Streifen schneiden. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden. Die Kruste von den Weißbrotscheiben entfernen und in Würfel schneiden.

Währenddessen etwas Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Paprikastreifen darin schmoren lassen. Mit und schwarzen Meersalzflocken und einer Prise Zucker abschmecken. In einer separaten Pfanne Butter schmelzen lassen und die Weißbrotwürfel darin goldbraun anbraten.



Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne auf kleiner Hitze rösten und aufpassen das diese nicht anbrennen.

In einer Schüssel, die geschmorten Paprikastreifen, die Mozzarellascheiben, die Pinienkerne, die gerösteten Weißbrotscheiben miteinander vermengen.

Diese Masse gleichmäßig in der Mitte auf dem vorbereiteten Blätterteig geben. Anschließend den frischen Parmesankäse darauf reiben. Den Blätterteig übereinander lappen, mit den langen Seiten beginnen. Die Blätterteigrolle in den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten backen.

Den Fenchel klein schneiden und mit der Sahne erhitzen. Den Gemüsefond ebenfalls erhitzen. Beides nicht kochen. Anschließend beide Flüssigkeiten zusammen schüttel und mit einem Pürierstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und mit Pfeffer würzen. Nach den 15 Minuten Backzeit das Milchgemisch über den Strudel geben und diesen weitere fünf Minuten backen.

Den Mozzarella-Strudel auf einem Teller anrichten, den Fenchelschaum dazugeben und mit dem Thymian und dem Balsamico garnieren und servieren.



Leibgericht: „Zürcher Geschnetzeltes mit selbstgemachten Knöpfle und Rote-Bete-Salat“ von Friederike Blümel

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g	Kalbsrücken
150 g	braune Champignons
2	Schalotten
150 ml	trockener Weißwein
250 ml	Kalbsfond
250 ml	Schlagsahne
1	Zitrone
1 Bund	Schnittlauch
2 Zweig	Salbei
	Rapsöl, zum Anbraten
	Maisstärke, zum Abbinden
	Weißer Pfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

200 g	Mehl
2	Eier
20 g	Butter
50 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
	Muskat
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rote-Bete-Salat

300 g	Rote Bete, vorgekocht
1	säuerlicher Apfel (z. B. Elstar)
2 TL	Meerrettich
3 EL	Ahornsirup
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Walnussöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und fein schnetzeln. Das Rapsöl hoch erhitzen und das Geschnetzelte anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. Die Schalotte abziehen und klerin schneiden. In derselben Pfanne wie das Fleisch die Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazugeben und noch mal kurz aufkochen lassen.



Die restliche Sahne leicht schlagen und auf das Geschnietzelte geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Geschnietzelte streuen.

Für die Spätzle das Mehl, die Eier und 100 Milliliter Wasser in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen schlägt.

Den Teig in das kochende Salzwasser drücken und jeweils kurz aufkochen lassen. Dann mit einer Schaumkeller heraus nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Salat die Rote Bete schälen und sehr fein hobeln. Den Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Apfelhälften fein hobeln. Rote Bete und Apfel in eine Schüssel geben. Anschließend den Meerrettich, Ahornsirup, Weißweinessig, Salz und Pfeffer verrühren. Walnussöl zufügen und unterrühren. Die Walnuss-Vinaigrette über den Salat geben, vorsichtig mischen. Vor dem Servieren zehn Minuten marinieren.

Das Zürcher Geschnietzeltes mit selbstgemachten Spätzle und Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Wildkräutersalat mit frittiertem Landei, lila Kartoffelchips, Kartoffelstroh und Kaviar-Sauerrahm“ von Frank Schüler

Zutaten für zwei Personen

Für das Landei:

10 braune Eier
200 g Mehl
250 g Pankomehl

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutermischung
3 Schalotten
1 Limette
100 g Zucker
10 g Chili-Flocken
2 EL Honig-Senf
100 ml Olivenöl
100 ml Holunderessig wird mitgebracht
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die lila Kartoffelchips:

4 lila Kartoffeln
3 festkochende Kartoffeln
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Sauerrahm:

200 g Sauerrahm
4 EL Forellenkaviar
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.

Die Eier in kochendem Wasser vier Minuten kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Eier vorsichtig pellen. Eine Panierstraße mit Mehl, einem Aufgeschlagenen Ei und dem Pankomehl aufbauen. Die Eier zuerst in dem Mehl, dann in dem Ei und zum Schluss mit dem Pankomehl panieren. Die Eier in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Den Wildkräutersalat waschen und trockentupfen. Für das Dressing die Schalotte abziehen und klein schneiden. Mit dem Olivenöl und dem Holunderessig mischen. Etwas Zucker und etwas Limettensaft sowie ein paar Chili Flocken dazu zugeben. Abschmecken mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle. Zum Schluss etwas Honig-Senf dazugeben und gut vermischen. Den Wildkräutersalat mit dem Dressing marinieren.



Die lila Kartoffeln waschen und mit Schale fein in Scheiben hobeln. Die Kartoffeln mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Lila Kartoffelchips frittieren und nach einer Minute die die Kartoffelstreifen dazugeben, bis alles kross ausgebacken ist. Auf einem Küchekrepp abtropfen lassen.

Den Sauerrahm mit etwas Salz und Pfeffer leicht würzen. Den Forellenkaviar mit unterrühren.

Den Wildkräutersalat mit dem frittiertem Landei, dem lila Kartoffelchips und dem Kartoffelstroh auf einem Teller anrichten. Mit dem Kaviar-Sauerrahm und dem restlichen Kaviar garnieren undservieren.



Leibgericht: „Louisiana Garnelen-Okra-Hushpuppies mit Zwiebeldip und Salat“ von Chris McCollough

Zutaten für zwei Personen

Für die Hushpuppies:

115 g	Maismehl
60 g	Dinkelmehl Typ 630
½ TL	Backpulver
½ TL	Natron
½ TL	Salz
100 g	Eismeer-Garnelen, gekocht und gepult
2 TL	Kreole Gewürzmischung (s. Unten)
½	kleine rote Zwiebel
¼	rote Paprika
¼	grüne Paprika
1	Sellerie Stange
75 g	frisches Okraschoten
1	großes Ei
100 ml	Bier
	Öl, zum Frittieren

Für die kreolische Gewürzmischung

½ EL	Zwiebelpulver
½ EL	Knoblauchpulver
½ EL	getrocknete Oregano
½ EL	getrocknete Basilikum
¼ EL	getrocknete Thymian
¼ EL	Schwarzer Pfeffer
¼ EL	Weißer Pfeffer
½ EL	Cayenne Pfeffer
1,5 EL	Paprika, Rosenscharf
¾ EL	Salz

Für den Dip

1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
½ Bund	Frühlingszwiebel
¼ TL	Knoblauchpulver
1 Spritzer	Louisiana Hot Sauce
2 EL	saure Sahne

Für den Salat

3 Blätter	Kopfsalat
¼	Salatgurke
¼	grüne Paprika
¼	rote Paprika
3 Blatt	Agar-Agar
50 ml	Balsamicoessig
25 ml	Wasser
50 ml	eiskaltes Olivenöl, eiskalt (eine Stunde im Gefrierfach)



Zubereitung:

Für die Hushpuppies die Fritteuse auf ca. 175 Grad aufheizen. Die Zutaten für die Gewürzmischung in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Schrimps mit der Gewürzmischung marinieren.

Die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls klein schneiden. Den Stangensellerie und die Okraschoten klein schneiden. kleine rote Zwiebel

Das Mehl, das Backpulver und das Natron zusammen mischen. Die Shrimp und das Gemüse dazu geben. Das Ei aufschlagen, verquirlen und zusammen mit dem Bier in die Mehl-Mischung geben bis die Masse feucht wird. Den Teig fünf Minuten stehen lassen.

Den Teig Esstöffelweise in die heiße Fritteuse geben und zwei Minuten pro Seite ausbacken. Die Hushpuppies auf einen Ofengitter über Küchenkreppe abtropfen lassen.

Für den Salat das Agar-Agar mit Balsamico erhitzen. Den Balsamico in eine Spritze geben und in das eiskalte Olivenöl spritzen. Die entstandenen Balsamicokugeln mit einem kleinen Sieb aus dem Öl nehmen. Den Kopfsalat, die Paprika und die Gurke klein schneiden und mit den Balsamicoperlen anrichten.

Für den Dip das Olivenöl und Butter erhitzen. Die weißen und grünen Teile der Frühlingszwiebel sehr fein hacken Die weiße Teile in der Öl-Butter-Mischung dünsten. Die grünen Teile mit der Saure Sahne, dem Knoblauchpulver und der sauren Sahne vermischen. Anschließend die weißen Teile dazu geben.

Die Hushpuppies auf einem Teller anrichten und den Salat und den Dip dazu geben und servieren.



Leibgericht: „Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree, Zuckerschoten und Beurre blanc“ von Daniel Schumacher

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilet à 220 g, mit Haut
Pflanzenöl zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für das Petersilienwurzelpüree:

500 g Petersilienwurzeln
50 g Butter
Muskat
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Beurre Blanc:

1l Weißwein
500 g kalte Butter
2 Schalotten
2 Zitronen
1 Msp. Xhantan
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.

Die Petersilienwurzeln putzen und klein schneiden. Salzwasser erhitzen und die Petersilienwurzeln darin gar kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Die Butter dazu geben und mit Salz und Muskat cremig pürieren.

Die Schalotten abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Die Reduktion durch ein Sieb passieren und mit der kalten Butter montieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Pflanzenöl erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Backofen fertig garen. Die Zuckerschoten putzen und blanchieren.

Das Zanderfilet mit dem Petersilienwurzelpüree und den Zuckerschoten auf einem Teller servieren. Mit der Beurre blanc garnieren und servieren.