

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. April 2022** ▪
Tagesmotto „Europäische Klassiker“ mit Alexander Kumptner



Daniel Schöller

Schnelle Paella

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und die Meeresfrüchte:

- 6 ausgelöste Hühnerunterschenkel
- 20 Venusmuscheln (kleine weiße, mit schwarzem Rand)
- 6 Riesengarnelen, mit Schale und Kopf
- Olivenöl, zum Braten
- Salz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerunterschenkel kräftig in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Venusmuscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarren und säubern.

Garnelen längs halbieren (Schmetterlingsschnitt) und putzen. In einer heißen Grillpfanne auf der Fleischseite kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



PROFI TIPP

Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2022):

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

Venusmuscheln sind laut WWF idealerweise aus diesem Gebiet zu beziehen (Stand März 2022):

- Mittelmeer FAO 37: Adria (Handrechen, Hand-gesammelt)

Für die Paella:

- 200 g Risotto-Reis
- 200 g gestückelte Tomaten, aus der Dose
- 10 grüne, flache, breite Bohnen
- 1 Schalotte
- 1-2 EL Butter
- 1 L Geflügelfond
- 1 Döschen gemahlener Safran
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen. Schalotte abziehen und würfeln. Zusammen mit Reis und Bohnen in Olivenöl glasig anschwitzen. Tomaten hinzufügen.

Geflügelfond in einem Topf erwärmen. Warmen Fond nach und nach zum Reis geben und rühren. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Reis gar ist. Bohnen, Venusmuscheln sowie das Fleisch mitsamt dem Bratfett dazugeben.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Servieren Rosmarin, Safran und Butter zum Reis geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin entfernen. Mit Garnelen servieren.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Über die Paella streuen. Zitrone in Spalten schneiden und zur Paella servieren.
3 Zweige glatte Petersilie
1 Zitrone

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nicole Vogt

Tiroler Kaspresknödel mit Nussbutter und Feldsalat mit gepickelten Radieschen, Gin-Gurken und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspresknödel:

125 g ca. 2 Tage altes Weißbrot
 1 Schalotte
 125 g würziger Bergkäse
 2 Eier
 25 g Butter + 2 EL Butter
 60 ml Milch
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 25 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Weißbrot würfeln und mit der Milch übergießen.

25 g Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden, kurz in der Pfanne mitschwenken. Alles zu den Brotwürfeln geben.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bergkäse fein würfeln. Schnittlauch, Käse, Eier und Mehl zu den Brotwürfeln geben und alles vorsichtig vermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus der Brotmasse 6-8 Knödel formen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Nussbutter:

3 EL Butter

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie sich bräunlich verfärbt und anfängt leicht nussig zu riechen.

Für den Salat:

125 g Feldsalat

Salat waschen und trockenschleudern.

Für die gepickelten Radieschen:

8-12 Radieschen
 100 ml Apfelessig
 100 g Zucker
 Fleur de Sel, zum Würzen

Radieschen putzen. Die Hälfte der Radieschen je nach Größe vierteln oder achteln.

100 ml Wasser mit dem Essig in einem Topf erhitzen. Zucker hinzufügen und auflösen lassen. Den Topf zur Seite stellen und die Radieschen ca. 15-20 Minuten darin ziehen lassen.

Die restlichen Radieschen mit einem Hobel sehr fein hobeln und mit Fleur de Sel würzen.

Für die Gin-Gurken:

½ Salatgurke
 2-3 EL aromatischen Gin
 1-2 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Gurke waschen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen runter schneiden. Gurkenstreifen salzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Gurkenstreifen abtrocknen und je nach Geschmack mit dem Gin und dem Öl marinieren.

Für die karamellisierten Walnüsse:

50 g Walnuskerne
 1 EL Ahornsirup

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann mit Ahornsirup karamellisieren lassen. In eine Schüssel zum Abkühlen umfüllen.

Für das Dressing Walnussöl, Balsamico, Senf, Honig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in ein Schraubglas füllen und durch Schütteln gut miteinander vermengen.
60 ml Condimento Balsamico Bianco Dressig mit Salat vor dem Servieren vermengen.
40 ml Walnussöl
1 TL Senf
1-2 TL Honig
1-2 TL Ahornsirup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.
½ Bund Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Klaus Kattenberg

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeersauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel von der Oberschale à
120 g
2 Eier
2 EL Sahne
100 g Butterschmalz
25 g Mehl
75 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Wasser besprühen oder beträufeln.

Eier mit Sahne verquirlen. Aus Mehl, verquirlter Ei-Sahne-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Wenn Sie das Fleisch vor dem Panieren mit Wasser besprühen, dann wird die Panierung während des Ausbackens schön aufsouffliert.

Für den Kartoffelsalat:

6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
500 ml Rinderfond
2 EL mittelscharfer Senf
3 EL Weißweinessig
1 Bund Schnittlauch
1 Prise Zucker
3-4 EL Rapsöl + Rapsöl zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Eine Kartoffel für die Sauce zurücklegen. Restliche Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

Rinderfond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend mit der zurückgelegten Kartoffel mixen. Diesen Sud über die Kartoffelscheiben geben und ziehen lassen. Dann Essig unterrühren und alles mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kurz vorm Servieren 3-4 Esslöffel Rapsöl, Zwiebeln und Schnittlauch unter den Salat mischen.

Für die Preiselbeersauce:

5 EL Preiselbeermarmelade
5 cm frischer Meerrettich
2 EL Rotwein

Preiselbeermarmelade, Meerrettich und Rotwein miteinander verrühren.

Für die Garnitur:

3 Sardellenfilets in Öl, aus dem Glas
3 Kapernäpfel
1 Zitrone
1 Beet Kresse

Zitrone vierteln. Kapernäpfel aufschneiden. Sardellenfilets, Kapernäpfel, Zitronenviertel und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. April 2022** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Risotto milanese mit Jakobsmuscheln

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis
 1 Zwiebel
 100 g Parmesan
 110 g kalte Butter + Butter zum Braten
 1,5 L Hühnerfond
 100 ml Weißwein
 1-2 Msp. Safranfäden
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben. Hühnerfond in einen Topf geben und erwärmen.

Etwas Butter in einen zweiten Topf geben und erhitzen. Zwiebeln hineingeben und glasig andünsten. Reis hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz würzen, dann Safran hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Kellenweise Fond angießen, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Unter ständigem Rühren einköcheln lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest gegart ist. Herd ausschalten und Risotto mit kalter Butter und Parmesan vollenden. Je nach Konsistenz ggf. etwas Fond nachgießen.



**PROFI
TIPP**

Sie können ein Risotto wunderbar vorbereiten. Dafür setzen Sie das Risotto an (Zwiebeln in Butter anschwitzen, Reis hinzugeben, mit Wein ablöschen) und gießen es lediglich zwei- bis dreimal mit warmen Fond auf. Dann geben Sie das Risotto auf ein Blech und stellen es kühl. Wenn die Gäste kommen, geben Sie das Risotto zurück in den Topf, erwärmen es und gießen bis zum gewünschten Gargrad warmen Fond nach. Zum Schluss wird es mit kalter Butter und Parmesan vollendet.

Für die Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln
 1 EL Butter
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter hinzugeben und die Jakobsmuscheln mit heißer Butter nappieren. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, halbieren und servieren.



**PROFI
TIPP**

Jakobsmuscheln sind laut WWF idealerweise aus diesem Gebiet zu beziehen (Stand März 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Hand-gesammelt)

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.