

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. März 2021** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Marcel Juhas

Orientalische Karotten-Ingwer-Suppe mit Minz-Granatapfel-Topping und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Karotten
 250 g Süßkartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 8 g Ingwer
 10 g Kurkumawurzel
 700 ml Gemüsefond
 100 ml Kokosmilch
 1 Zitrone
 1 TL Kreuzkümmel
 ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten und Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Ingwer und Kurkuma schälen und zusammen mit Karotten, Süßkartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch 10 Minuten in einem Topf mit Gemüsefond köcheln lassen. Das Ganze mit einem Pürierstab pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Suppe mit Kokosmilch, 2 EL Zitronensaft, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot:

300 g Mehl
 200 g Joghurt
 1 TL Backpulver
 1 TL Salz
 1 EL Olivenöl

Mehl, Joghurt, Backpulver und Salz zu einem Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und für 5 Minuten in der Pfanne mit etwas Öl ausbacken. Fladenbrot mit runden Formen ausstechen und mit einem Holzspieß aufstechen.

Für das Topping:

1 Granatapfel
 ½ Bund Koriander
 ½ Bund Minze
 10 ml Kokosmilch

Granatapfel halbieren und entkernen. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julia Riedmiller

Kaiserschmarrn mit eingelegten Zwetschgen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

80 g Mehl
125 ml Milch
1/3 TL Backpulver
25 g Sahne
50 g Butter
½ EL Vanillezucker
½ TL brauner Rum
3 Eier
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Orange
1 Zitrone
1 EL gehackte Pistazienkerne
2 EL Mandelblätter

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter in der Pfanne zu Nussbutter herstellen und durch ein Sieb mit Küchenkrepp passieren. Eier trennen. Mehl in einer Schüssel mit Milch glatrühren und mit Backpulver, Sahne, 1 EL brauner Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Rum zu einem Teig rühren.

Eiweiße mit 30 g Zucker und einer Prise Salz zu einem glänzenden Eischnee schlagen. und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine ofenfeste Pfanne bei milder Temperatur erhitzen und 1 EL braune Butter hinzufügen. Den Teig ca. 1 ½ cm hoch einfüllen und auf der Unterseite hell backen. Anschließend für weitere 15-20 Minuten im Backofen goldbraun backen. In der Zwischenzeit Mandelblätter ohne Fett in einer Pfanne kurz bräunen. Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen Zucker in einer Pfanne auf dem Herd goldbraun karamellisieren.

Schale der Zitrone und Orange reiben. Mandelblättchen, Pistazien und je ½ TL Abrieb der Zitrone und Orange zufügen und alles kräftig schwenken.

Für die Zwetschgen:

100 g frische Pflaumen oder Zwetschgen
125 ml Rotwein
25 ml Portwein
1 Spritzer Zwetschgenwasser
½ TL Speisestärke
25 g Zucker
1 cm Ingwer
½ Vanilleschote
1 kleiner Splitter Zimtrinde
1 Zitrone
1 Orange

Zwetschgen halbieren und entsteinen. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zwetschgenwasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatrühren und in den Topf geben und alles zusammen köcheln bis die Konsistenz sämig wird. Zucker einrühren.

Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Je einen Streifen der Orange und Zitrone schälen. Ingwer, Vanilleschote, Zimt und Zitruschalen hinzufügen und kurz ziehen lassen, dann wieder entfernen. Zwetschgen hinzufügen und alles nochmal aufkochen.

Für die Garnitur:

Puderzucker
2 Zweige Minze
100 g Himbeeren
100 g Blaubeeren

Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Kaiserschmarrn mit Beeren auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen und mit Minze garnieren. Die Zwetschgen separat zum Kaiserschmarrn servieren.



Felix Hattemer

Perlhuhnbrust mit Senfsauce und Zucchini-Oliven-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste, à 120 g
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrüste salzen, pfeffern und kurz in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Anschließend für 30 Minuten in den Backofen geben.

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis
1 Zucchini
200 g entsteinte Schwarze Oliven
1 Schalotte
200 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond
30 g Pecorino
1 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten

Oliven klein schneiden. Zucchini von den Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Oliven und Zucchini in Olivenöl drei Minuten anschwitzen.

Schalotte abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Risotto-Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann nach und nach mit Gemüsefond angießen.

Pecorino reiben. Risotto abschließend mit Butter und Pecorino abschmecken. Oliven und Zucchini in das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

2 EL Dijon-Senf
1 Schalotten
300 ml Hühnerfond
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
20 g Maisstärke
40 ml trockener Sherry
3 Thymianzweige
1 Zitrone
Olivenöl, zum Anbraten

Schalotten abziehen, klein würfeln und in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Sherry ablöschen und mit Weißwein und Hühnerfond auffüllen, reduzieren lassen und die Sauce mit einem Pürierstab pürieren. Durch ein Sieb passieren, weiter reduzieren lassen und dann mit Senf, Sahne und Butter montieren. Maisstärke in Wasser auflösen und dazu geben.

Thymian abrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und hinzufügen. Blätter hinzufügen. Zitrone halbieren, auspressen und Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

100 g schwarze Oliven
½ Bund Kerbel

Kerbel abrausen, trockenwedeln und zupfen.

Sauce auf Teller anrichten. Perlhuhnbrust darauflegen und Risotto mit Hilfe einer Servierhelfe daneben geben. Mit Kerbel und Oliven garniert servieren.



Leonie Titze

Frankfurter Schnitzel mit grüner Sauce, gekochtem Ei und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die grüne Sauce:

7 Kräuter der grünen Sauce je ½ Bund
(Petersilie, Kerbel, Pimpinelle,
Brunnenkresse, Schnittlauch,
Borretsch, Sauerampfer)
200 g Schmand
1 Glas Essiggurken inklusive
Essigwasser (es wird nur das Wasser
benutzt)
1 EL Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und alle bis auf Schnittlauch in einen Mixer geben und zusammen mit etwas Essigwasser der Gurken mixen. Schnittlauch klein schneiden. Die Kräuter mit dem Schmand vermischen und mit Salz Pfeffer und Senf abschmecken.

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g
1 Ei
100 g Mehl
100 g Paniermehl
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst mit Wasser bepinseln, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und dann in Mehl, dann im Ei und im Paniermehl panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

4 große festkochende Kartoffeln
3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und mit Öl in eine beschichtete Pfanne geben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ei:

2 Eier

Eier für zehn Minuten hart kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan Matthes

Lammrücken mit Senf-Hollandaise, Erbsenpüree und Wan-Tan-Blättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

2 ausgelöste, küchenfertige
Lammrücken, à ca. 150 g
1 TL Butterschmalz
4 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
½ EL Butter
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Lamm von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten, auf ein Gitter legen und im Ofen 18-20 Minuten garen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Knoblauch abziehen und halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Rosmarinnadeln und eine halbe Knoblauchzehe hinzufügen. Lamm mit in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in der schaumigen Butter aromatisieren und Lamm und Rosmarin auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Einen Teil der Rosmarinnadeln leicht zerbröseln und das Lammfleisch darin wälzen. Jeden Rückenstrang in gleich große Tranchen schneiden und mit dem Fleur de Sel sowie den restlichen Rosmarinnadeln bestreuen.

Für das Erbsenpüree:

2 festkochende Kartoffeln
1 Schalotten
220 g TK-Erbesen
160 ml Sahne
1 Limette
4 Blätter Wan-Tan-Teig
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Erbsen hinzugeben und mit der Sahne auffüllen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einkochen, mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Kartoffeln durch eine Presse in das Erbsenpüree drücken und mit dem Schneebesen gut durchrühren, ggf. anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer sowie abgeriebener Limettenschale abschmecken.

Wan-Tan-Blätter in je 2 Dreiecke schneiden. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Wan-Tan-Blätter darin bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden knusprig-braun ausbacken. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Senf-Hollandaise:

3 Eier (Größe M)
1 Zitrone
1 EL Weißwein
1 EL Crème fraîche
175 g Ghee
2 TL mittelscharfer Senf
½ TL Senfmehl
Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Zitrone halbieren und auspressen. Eigelb, 1 EL Zitronensaft und Weißwein mit 1 Prise Salz und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer glatt pürieren. Butter erhitzen, bis sie leicht braun wird. Langsam in das Gefäß gießen und dabei den Pürierstab laufen lassen. Die Hollandaise in eine kleine, frische Schüssel umfüllen, den Senf dazu rühren. Mit Salz, Senfmehl und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

10 Erbsensprossen

Püree in die Mitte der Teller geben. Lamm um das Püree verteilen. Senf-Hollandaise um das Fleisch träufeln. WanTan-Blätter in das Püree stecken und mit Erbsensprossen garniert servieren.