

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. April 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ "Große Namen" mit Alexander Kumptner



Michelle Ghofrani

Schnitzel à la Holstein mit Variation vom Ei und Lachs-Kapern-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g
4 Eier
50 ml Sahne
250 g Mehl
250 g Semmelbrösel
500 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne verquirlen.

Aus Mehl, verquirlten Eiern mit Sahne und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Lachs-Kapern-Sauce:

200 g Stremellachs Natur
3 eingelegte Sardellenfilets
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 TL Kapern + 1 TL zum Garnieren
½ Zitrone (Saft)
2 Eier (Eigelb)
4 EL Kalbsfond
250 ml mildes Olivenöl
½ TL Dijon Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sardellen waschen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen. Eier trennen. Lachs im Mixer zusammen mit Sardellen, Eigelb, 2 TL Kapern, Senf, Knoblauch und Zitronensaft fein pürieren. Olivenöl nach und nach einfließen lassen und zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Ggfs. mit etwas Kalbsfond verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf dem Teller mit Schalotten, Frühlingszwiebeln und Kapern anrichten.

Für das Rührei:

4 Eier
6 EL Sahne
25 g Butter
2 TL Lachskaviar
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier zusammen mit der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Eimasse bei niedriger Temperatur braten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Ringe schneiden und unterrühren. Rührei auf einem Teller anrichten und jeweils mit einem TL Lachskaviar garnieren.

Für das confierte Eigelb:

2 Eier (Eigelb)
200 ml Rapsöl
2 eingelegte Sardellenfilets
Salz, aus der Mühle

Öl in einem kleinen Topf auf 70 Grad erwärmen. Eier trennen. Das Eigelb auf einen tiefen Löffel setzen und in das Öl geben. Ei für 5 Minuten confieren. Jeweils ein Ei auf einem Teller anrichten und mit jeweils einem Sardellenfilet umringen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michelle Ghofrani

Crêpe Suzette

Zutaten für zwei Personen

Für den Crêpe:

60 g Mehl
1 Ei
170 ml Vollmilch
50 ml Sahne
30 g Butter
7 g Zucker
1 Prise Salz

Das Mehl, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel verrühren. Sahne und Milch langsam unter ständigem Rühren dazugeben

Etwas Butter in einer Crêpe-Pfanne erhitzen und etwas Teig zur Pfanne geben. Die Pfanne schwenken damit sich der Teig gleichmäßig ausbreiten kann. Crêpe von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Sauce:

50 g Zucker
3 große Orangen (Saft)
1 Orange (Abrieb)
1 Zitrone (Saft)
5 EL Bitterorangenlikör
100 g Butter

Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren. Orangen und Zitrone auspressen und Saft auffangen. Orangensaft, Zitronensaft und Orangenabrieb dazugeben und bis zur Hälfte reduzieren lassen.

Grand Manier zur Pfanne geben und anzünden. Sobald die Flammen erloschen sind Butter dazugeben und in der Sauce schmelzen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Karin Kraml

Lucca-Augen-Toast

Zutaten für zwei Personen

Für das Toast:

2 Scheiben Weißbrot
 Butter, zum Braten
 Olivenöl, zum Braten

Für den Belag:

1 Filet Mignon à 200 g
 2 Schalotten
 1 Bund Schnittlauch
 1 Kästchen Gartenkresse
 ½ Bund glatte Petersilie
 15 kleine Kapern + Kapernwasser
 3 kleine Essiggurken
 1 Ei (Eigelb)
 1 EL Sardellenpaste
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Ketchup
 1 TL Dijon Senf
 1 TL süß-scharfer Senf
 1 TL scharfes geräuchertes
 Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Austern
 1 EL schwarzer Kaviar
 1 Zitrone

Die Weißbrotscheiben in der Pfanne mit Butter braten.

Zum Beschweren einen kleinen Topf oder ähnliches daraufstellen.

Das Fleisch mit der Hand hacken. Schnittlauch und Kresse abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotten abziehen und feinschneiden. Kapern und Essiggurken feinschneiden. Ei trennen. Schalotten, Kräuter, Kapern, Essiggurken, Eigelb, Sardellenpaste, Tomatenmark, Ketchup, Senfsorten, Paprikapulver und Salz zum Fleisch geben und gut vermengen.

Austern öffnen. Austernfleisch leicht lösen. Das Gericht wie ein Gesicht anrichten und dabei etwas dekonstruieren (Picasso-Style). Die Austern stellen die wässrigen Augen von Frau Lucca dar. Der Kaviar dient als Pupille. Das Weißbrot etwas schräg als Nase reinsetzen. Beef Tartar stellt die rote Wange dar. Zitronenscheiben formen die Augenbrauen.



Karin Kraml

Gudel-Palatschinken mit Walnuss-Rum-Füllung und Schokosauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Palatschinkenteig:

2 Eier
4 EL glattes Mehl
250 ml Milch
Butter, zum Braten
1 Prise Salz

Die Eier und Mehl mit der Hand gut vermengen und aufschlagen. Milch einrühren. Salz dazugeben und quellen lassen. Nach ca. 20 Minuten in einer Pfanne wenig Butter heiß werden lassen. Palatschinken ausbacken. Wenn eine Seite Blasen wirft, wenden.

Für die Gudel-Füllung:

200 g geriebene Walnüsse
200 g dunkle Schokolade (70 %)
20 g Rosinen
200 ml Milch
2 EL guter Rum
2 EL Zucker
1 TL Zimt

Wasserbad aufstellen. Dunkle Schokolade über Wasserdampf schmelzen lassen.

Rosinen mit Rum und Wasser aufkochen lassen und ca. 5 Minuten sieden lassen.

Milch erhitzen, Walnüsse und Zucker einrühren und mit Zimt würzen.

Für die Garnitur:

250 ml Sahne
2 EL Puderzucker
1 TL Zucker

Sahne mit Zucker steif schlagen. Palatschinken mit Nussfülle bestreichen und einrollen. Mit flüssiger Schokolade verzieren. Puderzucker darüber verteilen. Mit Sahne verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Caroline Ballmann

Filet de boeuf San Carlo mit Marsalasaucе, knuspriger Kartoffel und Kräuterseitlingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Rinderfilet Chateaubriand
 ½ Weißbrot
 1 Wintertrüffel
 2 in Öl eingelegte Anchovis
 30 g Butter
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet in zwei Medaillons schneiden und beide mit Küchengarn in Form binden.

Zwei Scheiben Brot abschneiden - etwas größer als die Filets schneiden, auf jeder Seite in Butter anbräunen und warmstellen.

Trüffel in dünne Scheiben schneiden. Anchovis feinhacken und mit weicher Butter und einem halben, in dünne Scheiben geschnittenem Trüffel vermischen. Die Hälfte dieser Masse auf die Brotscheiben verteilen.

Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Rapsöl auf jeder Seite 3-4 Minuten anbraten und im Ofen weitergaren bis eine Kerntemperatur von 50-52 Grad erreicht ist.

Für die Kartoffel:

1 große, dicke Kartoffel
 2 Zweige Thymian
 150 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel waschen und trockentupfen. Zwei 2 cm dicke Scheiben von der Kartoffel ausschneiden. Diese mit einem Pendelschäler zunächst rundherum von der Schale befreien, und dann weiter schälen bis man ein langes Kartoffelband erhält. Das Kartoffelband salzen und mit Thymian bestreuen. Zu einer Schnecke aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schnecken zusammen mit einem Thymianzweig und etwas Öl in eine kleine Auflaufform legen, die zuvor im Ofen auf 180 Grad vorgeheizt wurde, und 15-20 Minuten knusprig ausbacken.

Für die Sauce und Pilze:

2 große Kräuterseitlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 4 kleine Sandknochen mit Knorpeln,
 Sehnen und Fleischresten
 250 ml Marsala
 5 Wacholderbeeren
 5 Nelken
 5 Pfefferkörner
 2 Lorbeerblätter
 100 g kalte Butter
 200 ml Gemüfefond
 5 EL Rapsöl, zum Anbraten
 1 EL Agavendicksaft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuterseitlinge putzen, halbieren, die Hälften mit einem Messer einritzen und in der Panne in Öl anbraten. Pilze zur Seite legen. Die Knochen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Schalotte ungeschält in grobe Stücke schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken. Alles zusammen mit den Wacholderbeeren, Nelken, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zu den Knochen geben und kurz anbraten und dann mit Marsala aufgießen. Einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und erneut reduzieren lassen.

Die Sauce durch ein Sieb geben und gekühlte Butter einarbeiten.

Die Hälfte der Trüffel-Sardellen-Butter ebenfalls hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und ggf. Agavendicksaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Kräuterseitlinge kurz in die Sauce geben. Das bestrichene Brot inmitten

1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Alter Balsamico
1 EL Haselnussöl

des Tellers platzieren und das Filet, welches zuvor mit etwas Sauce
glasiert wird, darauf legen. Mit einer Reibe 4 Trüffelscheiben hobeln und
zusammen mit ein paar Petersilienblättern in Balsamico und Haselnussöl
marinieren. Eine kleine Rosette aus Blättern und Trüffeln auf die Filets
legen. Mit den Kartoffelschnecken und Pilzhälften ausgarnieren und mit
etwas Sauce begießen.



Caroline Ballmann

Apfel-Tartelette Wilhelm Tell

Zutaten für zwei Personen

Für die Tartelette:

- 1 Apfel
- 60 g Mehl
- 35 g kalte Butter
- 3 EL Butterflöckchen
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 EL brauner Zucker
- 1,5 EL Zucker
- 1 EL Saltflakes
- 1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl, Salz und Zucker mischen und kalte Butter einarbeiten. Die Hälfte des Teiges in je zwei Tartelette-Förmchen und mit einer Gabel perforieren.

Apfel waschen, trockentupfen, schälen, vierteln und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Tarteletteböden ebenfalls herausnehmen und mit Agavendicksaft nappieren. Darauf die Apfelscheiben fächerartig anrichten und mit braunem Zucker, Zimt und Butterflöckchen bestreut weitere 10-12 Minuten backen. Fertige Tartelettes aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für das Espuma:

- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Calvados
- 100 ml Schlagsahne
- ½ TL Xanthan
- 1 EL Agavendicksaft

Apfelsaft, Agavendicksaft, Calvados, Sahne und Xanthan in die ISI Flasche füllen und mit zwei Kapseln Stickstoff versehen.

Für die Garnitur:

- Zimt, zum Bestäuben
- Puderzucker, zum Bestäuben

Auf einen Teller Puderzucker und Zimt streuen und darauf die Tartelette legen. Die abgekühlte Tartelette mit dem Espuma und drei dünnen Apfelscheiben garnieren.