

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 14. November 2019 ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Variation ..."
mit Alexander Kumptner



Tom Mackenroth

**...vom Lamm: Lammkotelett & Lammfilet & Lammbries
mit Graupenrisotto und Morchelsauce**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kotelett:

1 Lammkotelett
150 g Butterwürfel
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Kotelett von Fett befreien, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen, in Öl mit dem abgeschnittenen Fett scharf anbraten und im Ofen, bei niedriger Temperatur garen lassen. Anschließend in Butter schwenken.

Für das Filet:

150 g Lammfilet
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filet mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen, scharf in Öl anbraten und im Ofen bei niedriger Temperatur garen lassen. Zum Schluss in Butter abglänzen.

Für das Bries:

150 g Lammbries (gewaschen und in
Walnuss große Stücken)
300 ml Buttermilch
1 Ei
100 g Pankomehl
Mehl, zum Mehlieren
Rapsöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bries in Buttermilch einlegen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, in Ei und Pankomehl panieren und im heißen Öl frittieren.

Für die Graupen:

150 g mittelstarke Graupen
1 Möhre
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
50 g Parmesan
500 ml Gemüsefond
500 ml Weißwein
500 ml mildes Olivenöl

Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikum mit Öl, Parmesan und Knoblauch pürieren. Graupen in Fond und Weißwein aufkochen. Paprika und Möhre schälen, in feine Würfel schneiden und zu den Graupen geben. Graupen vom Herd nehmen und Basilikum-Masse unterrühren.

Für die Sauce:

250 g Morcheln gewaschen, geputzt
1 Schalotte
300 ml Cognac
200 ml Sahne
500 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Morcheln mit Schalottenwürfel anschwitzen, mit Cognac ablöschen, Fond hinzugeben und mit Sahne einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

vom Pfifferling: Pfifferling-Tartelette & Pfifferling-Suppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Tartlet:

1 Knoblauchzehe
140 g Mehl
70 g Butter
1 kleines Ei
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Mehl, Butter, Ei, Knoblauch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig kneten. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank ruhen lassen. Den Mürbeteig dünn ausrollen und auf gebutterte Tartelettförmchen verteilen und 15 Minuten vorbacken. Mit Backpapier abdecken und den Teig mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Für die Füllung:

200 g Pfifferlinge
3 Aprikosen
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Schmand
3 Eier (Eigelb)
1 EL Butter
50 g Roquefort
4 Zweige glatte Petersilie
Butterschmalz, zum Braten
60 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker und 60 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Butter dazugeben. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Je nach Süße und Festigkeit die Aprikosenspalten im Zuckersirup weichkochen. Eier trennen. Schmand und Eigelbe verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Ei-Schmand auf die vorgebackenen Böden geben und verteilen, die Zwiebelringe darauflegen. Nochmals ca. 8 Minuten in den Ofen geben. Pfifferlinge gut putzen, vorsichtig waschen und gut abtrocknen.

Die andere Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Pfifferlinge dazugeben und anbraten, mit Salz und etwas frisch geriebenem Knoblauch würzen. Petersilie untermischen.

Sobald die Schmandmasse gestockt ist, die Aprikosenspalten und den Roquefort in kleinen Stücken darauf verteilen und den Käse im Ofen leicht anschmelzen lassen. Danach die Pfifferlinge darauf verteilen.

Für die Suppe:

200 g Pfifferlinge
100 g braune Champignons
½ Zwiebel
¼ Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 Weißbrotschreien
250 ml Gemüfefond
80 g Sahne
1 TL Speisestärke
4 Zweige Thymian

Pilze putzen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Pfifferlinge und Champignons mit anbraten. 3 Pfifferlinge zur Seite legen. Fond dazu gießen, das Lorbeerblatt hinzufügen und etwa 10 Minuten weich garen. Sahne dazu gießen. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

| | |
|----------------------------------|--|
| 1 Lorbeerblatt | Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, unter die köchelnde |
| 1 Prise Kümmel | Suppe rühren und 2 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie leicht bindet. |
| 1 Prise Cayennepfeffer | Die kalte Butter untermixen. Zitronenschale und Knoblauch hinzufügen, 3 |
| 1 EL kalte Butter | bis 4 Minuten in der Suppe ziehen lassen und wieder entfernen. Die |
| Neutrales Öl, zum Braten | Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel und Cayennepfeffer würzen. Das |
| Butterschmalz, zum Braten | Brot in kleine Würfel schneiden. In eine Pfanne mit Butterschmalz geben |
| Salz, aus der Mühle | und ein bis zwei Thymianzweige über das Brot legen. Goldbraun, |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | knusprig braten. Die Suppe mit Croutons, Thymian und Pfifferlingen |
| | garnieren. |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Kist

vom Fenchel: Gebratener Fenchel & Fenchelpüree & Fenchel-Salat & Jakobsmuschel mit Fenchel-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln
1 Knoblauchzehe
Neutrales Öl, zum Braten
1 EL Butter
Five-Spice-Gewürz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuschel bei großer Hitze scharf in der Pfanne anbraten. Nach dem ersten Wenden, die Hitze vom Herd wegnehmen und nach ca. 1 min die Butter, Knoblauch und das Five-Spice Gewürz zum Aromatisieren zugeben.

Für den gebratenen Fenchel:

1 kleine Fenchelknolle mit Grün
3 EL Butter
1 EL braunen Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Herz des Fenchels (innersten Blattlagen) aus der Knolle holen und in Nussbutter, Salz, Pfeffer langsam garen. Mit Zucker bestreuen und abflämmen.

Für das Püree:

1 kleine Fenchelknolle mit Grün
300 ml Sahne
1-2 mehlig kochende Kartoffel
3 EL Butter
Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel in Stücke schneiden. Dann in etwas Sahne und Milch kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und je nach Konsistenz etwas pürierte gekochte Kartoffel zugeben und mit Butter, Muskat und Salz, Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

1 kleine Fenchelknolle mit Grün
1 Orange
1 EL Essig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die zarten, dünnen Stängel des Fenchels in feine Ringe schneiden und mit etwas Essig, Öl und Orangenabrieb marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

1 kleine Fenchelknolle mit Grün
100 ml Pflanzenöl
Fenchelgrün
etwas grüne Lebensmittelfarbe

Etwas Pflanzenöl mit dem Fenchelgrün aufmixen und durch ein Sieb streichen. Gegebenenfalls mit etwas grüner Lebensmittelfarbe nachhelfen.

Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. In der Pfanne etwas Puderzucker karamellisieren lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Dann mit dem Fischfonds ablöschen und einreduzieren. Vor dem Servieren etwas kalte Butter und Sahne für die Bindung einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Fischfond
- Sahne
- Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Fenchelgrün zum Ausdekorieren nutzen. Fenchelsaat auf die Jakobsmuschel geben. Holunderblüten mit dem Sirup vermengen.

- Fenchelgrün
- 1 EL Fenchelsaat
- 50 ml Holunderblütensirup
- 1 EL getrocknete Holunderblüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.