

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Küchenschlacht-Leibgericht 2.0"
mit Alexander Kumptner



Christian Stübinger

Goat-Cheese-Burger mit krossem Bacon, Himbeer-Chili-Sauce, Süßkartoffel-Wasabi-Püree und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Burger-Brötchen:

- 250 g Mehl
- 250 g Speisequark
- 1 Ei
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 EL Ahornsirup
- 2 EL schwarzer Sesam
- 2 EL weißer Sesam
- 1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Ei mit Mehl, Speisequark, Backpulver, Zucker, Ahornsirup und etwas Salz vermengen. Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend mit Sesam bestreuen.

Für den Burger:

- 300 g Hackfleisch vom Rind
- 3 Scheiben Bacon
- 150 g Ziegenkäserolle (mit Rinde)
- 1 Tomate
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Eier
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ TL Chilipulver
- 2 EL Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit Hackfleisch vermengen. Eier in die Hackmasse geben und mit Paprika, Oregano, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse zu Frikadellen formen und in Rapsöl braten. Speck in einer Pfanne kross braten. Kross gebratenen Speck auf das Patty legen. Ziegenkäse portionieren und auf dem Fleisch zum Schmelzen bringen. Anschließend flambieren. Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

- 75 g frische Himbeeren
- 1 rote Chilischote
- 50 ml Ahornsirup
- 1 TL Himbeeressig

Chili kleinschneiden. Eine Messerspitze Chili mit Himbeeren, Himbeeressig und Ahornsirup vermengen und mixen.

Für das Püree: Ingwer schälen und feinschneiden. Parmesan reiben. Speck in einer Pfanne kross braten. Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Würfel abgießen und mit der Ingwer, Parmesan, Sahne, Wasabi-Paste, Muskat, Salz und Pfeffer kräftig aufmixen. Mit eiskalter Butter cremig rühren und Speck garnieren.

- 2 Süßkartoffeln
- 3 Scheiben Bacon
- 1 Knolle Ingwer, à 3 cm
- 50 g Parmesan
- 2 EL Wasabi-Paste
- 50 ml Sahne
- 100 g eiskalte Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat: Gurke waschen, schälen und halbieren. Mit einem Löffel von den Kernen befreien und anschließend fein schneiden. Geschnittene Gurke reichlich salzen, in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend das Handtuch kräftig auswringen, sodass das überschüssige Wasser der Gurken austritt. Die Gurken in eine Schale geben und mit Schmand, Wasabi und Essig verrühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sonja van der Werff

Entenbrust mit Orangen-Portwein-Sauce, glasierten Vanille-Möhren und Schwenkkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Barbarie-Entenbrüste à 160 g
- 2 Knoblauchzehen
- 25 ml Sojasauce
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Orangenpfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden. Entenbrustfilets salzen und mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. Knoblauch abziehen und Zehe andrücken. Ente mit Backpapier bedecken, mit einem Topf beschweren und Knoblauch, Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten von jeder Seite anbraten.

Etwa 15 Minuten auf einem Rost im Ofen fertigbaren.

Aus Sojasauce und Honig eine Sauce anrühren und die Ente damit einpinseln und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

In feine Tranchen schneiden und mit Orangenpfeffer würzen.

Für die Sauce:

- 1 Karotte
- 1 Knollensellerie
- 2 Orangen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 4 Zweige Rosmarin
- 200 ml Geflügelfond
- 200 ml roter Portwein
- 1 TL Mehl
- 4 EL kalte Butter
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In einem kleinen Topf anbraten. Karotte und Sellerie schälen, kleinschneiden und dazugeben. Tomatenmark mit einer Prise Zucker mitanrösten. Orangensaft und -abrieb, Rosmarin, Portwein und Geflügelfond ebenfalls dazugeben und aufkochen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einer Pfanne mit Mehl und kalter Butter aufmontieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schwenkkartoffeln:

- 6 Drillinge
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Kartoffeln in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Petersilie schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vanille-Möhren:

- 300 g Baby-Karotten, mit Grün
- ½ Vanilleschote
- 200 ml Gemüfefond
- ¼ TL Zucker
- 2 EL Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten putzen, schälen und etwa 1 cm Grün stehen lassen. Karotten im Ganzen im Fond ca. 10 Minuten bissfest garen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Karotten abschöpfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Zucker und Vanillemark glasieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tom Mackenroth

"Himmel und Äd" auf Reisen

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

- 1 Rheinische Blutwurst, mit wenig Fettstückchen
- 1 Boudin noir (franz. Blutwurst)
- 1 Frühlingszwiebel
- 150 g Mehl
- 100 g Pankomehl
- 1 Ei
- 30 ml Sojasauce
- 30 ml Hoisin
- 100 ml Pflaumenwein
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Die Blutwurst mit Sojasauce, Hoisin und Pflaumenwein abschmecken und zu einer fester Masse rühren. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und unterheben. Dumpling-Teig aus Mehl, Wasser und Salz kneten, kurz ruhen lassen und zu kleinen Kreisen ausrollen. Ei trennen. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Einen Teil der Blutwurstmasse in der Mitte verteilen und zu kleinen Teigtaschen formen. Den anderen Teil der Blutwurstmasse zu einer runden Kugel formen, in Eigelb und Pankomehl panieren und im heißen Öl ausfrittieren.

Für die Kartoffeln:

- 3 mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Limette
- 200 g Crème fraîche
- 500 ml Milch
- 150 g Butter
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette waschen, trockentupfen und Zesten abschälen. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Wasser abgießen und Kartoffeln mit Milch weiter einkochen, pürieren und Butter und Crème fraîche untergeben. Mit Salz, Pfeffer, Limettenzeste und Muskat abschmecken.

Für den Apfel:

- 1 Apfel
- 4 Kumquats
- 2 Yuzu
- 1 kleines Bund Koriander
- 100 ml Pflaumenwein

Yuzu halbieren und Saft auspressen. Kumquats waschen und trockentupfen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Apfel waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Pflaumenwein, Yuzusaft und Koriander abschmecken. Kumquats dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

Asiatische Käsespätzle mit Koriander, Misoauce und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

1 Zwiebel
300 g Mehl Typ 450
3 Eier
2 EL Mehl
30 g Zweige Koriander
300 g Butterschmalz
½ TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mehl mit den Eiern, 200 ml Wasser, dem Koriander und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig etwas ruhen lassen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Spätzle hinein schaben. Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Zwiebel abziehen, von oben viermal einschneiden, aber nur zu ¾ durchschneiden. Zwiebelblume in 2 EL Mehl wälzen und in Butterschmalz goldgelb knusprig frittieren.

Für die Sauce:

½ Zwiebel
300 g Bergkäse
2 EL Frischkäse
1 EL Misopaste
150 ml 3,5 % Milch
3 EL Mehl
30 g Butter
1 Limette
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Butter und Zwiebel im Topf zerlassen. Mehl dazugeben und umrühren. Einige

Minuten anschwitzen lassen. Mit der Milch und 100 ml Wasser aufgießen und gut umrühren. 200 g des Bergkäses in den Topf geben und schmelzen lassen. Frischkäse ebenfalls hinzufügen. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Misopaste, Limettensaft, Limettenschale, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spätzle und Sauce in einer Auflaufform vermengen. Den übrigen Käse reiben und darüber streuen. Käsespätzle für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für den Salat:

50 g Feldsalat
½ Salatgurke
1 Frühlingszwiebel
½ EL geröstete Erdnusskerne
4 Zweige Koriander
4 Zweige Minze
½ EL Sojasauce
½ EL Fischsauce
1 EL Austernsauce
½ EL Mirin (Reiswein)
1 EL Sweet-Chili-Sauce
¼ TL geröstetes Sesamöl
1 Zitrone (½ TL Saft)
¼ EL Rohrzucker
1 Prise Rosenpaprika
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Erdnüsse grob hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Sojasauce, Fischsauce, Austernsauce, Mirin, Sweet-Chili-Sauce, Sesamöl, Zitronensaft, Zucker, Paprika, Chili, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Gurke gut waschen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Nun die Gurke in ganz feine Scheiben hobeln.

Feldsalat, Chili, Gurke, Frühlingszwiebeln und Dressing miteinander vermengen. Erdnusskerne, die Minze und den Koriander über den Gurkensalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Kist

Gebratener Lammrücken mit geräuchertem Süßkartoffelpüree, gebranntem Weißkohl und Lammjus

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Lammrücken
2 Knoblauchzehen
Pflanzenöl, zum Braten
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und bei großer Hitze scharf in der Pfanne mit Öl anbraten. Nach dem ersten Wenden, die Hitze vom Herd nehmen und nach ca. einer Minute Butter, Thymian und Knoblauch zum Aromatisieren zugeben. Im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 50 Grad fertig garen. Vor dem Servieren 1 Minute ruhen lassen.

Für die Süßkartoffeln:

5 Süßkartoffeln (ca. 400-500 g)
300 ml Sahne
3 EL Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
750 ml Milch (3,5% Fett)
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In etwas Sahne und Milch weich kochen. Wenn die Süßkartoffeln weich sind in einer Keksdose räuchern. Dafür etwa 200 g Buchen-Sägespäne auf dem Dosenboden geben und die Kartoffeln auf einem Gitter obenauf legen. Den Herd bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anschalten. Den Deckel der Keksdose schließen und die gekochten Kartoffeln etwas anröchern. Nach dem Räuchern mit dem Stabmixer pürieren und mit Butter, Muskat und Salz, Pfeffer abschmecken.

Für den Weißkohl:

1 Kopf Weißkraut
3 EL Butter
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen. Krautkopf halbieren und in der Nussbutter ausbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierer abflämmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brösel:

100 g Panko-Semmelbrösel
1 EL ganzer Kümmel
2 EL Butter

Etwas Kümmel und Butter in einer Pfanne schmelzen und die Panko-Brösel knusprig ausbacken.

Für den Jus:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Lammfond
3 EL Butter
1 TL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In der Pfanne für das Fleisch etwas Puderzucker karamellisieren lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Mit dem Lammfond ablöschen und den Jus einreduzieren. Vor dem Servieren etwas kalte Butter für die Bindung einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Minze abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und als Garnitur verwenden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. In einer Pfanne anbraten, Sahne, Salz und Zucker dazugeben und köcheln lassen. Mit einem Stabmixer aufschäumen.

6 Zweige frische Minze
200 ml Sahne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dolores Gächter-Ritter

Gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzsauce und Kürbis-Gnocchi

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

- 1 Kalbsfilet à 500 g
- 2 Zweige Salbei
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Maggikraut
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet salzen, in einer Pfanne mit den Kräutern von allen Seiten scharf anbraten und in den Backofen geben.

Für die Gnocchi:

- 100 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Muskatkürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Ricotta
- 2 Eier (Eigelb)
- 100 g Mehl
- 1 EL Parmesan
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- Cayenne Pfeffer
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken. Salbei und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kürbis aufschneiden, Kerne entfernen und mit Knoblauch, Salbei und Rosmarin dünsten bis er weich ist. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Parmesan reiben. Ricotta, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Parmesan dazu geben. Eier trennen und Eigelb ebenfalls dazugeben. Mehl nach und nach bei geben bis eine geschmeidige Massen entsteht. Gnocchi formen und in Salzwasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

- 2 EL getrocknete Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und hell anschwitzen. Steinpilze zugeben. Mit Weißwein ablöschen. Salz und Lorbeer dazugeben und ein reduzieren lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Sauce mit Sahne und Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

- ½ Hokkaido Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 200 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Hokkaido in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Kürbis mit Knoblauch, Rosmarin und Öl beträufeln und bei 180 Grad in den Backofen geben. Mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.