

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ **"Nach Dieter Müller"**
mit Alexander Kumptner



Christian Stübinger

Kombination: Süppchen von Hokkaidokürbis mit Rindfleisch-Sandwich

Zutaten für zwei Personen

Für das Süppchen:

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 2 Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Ingwer
- 1 Orange
- 750 ml heller Geflügelfond
- 300 ml Sahne
- 50 ml Wermut
- 100 ml Riesling
- 10 ml lieblicher Balsamico
- 1 Sternanis
- 1 Peperoncino
- 2 Kardamomkapseln
- 2 EL Erdnussöl
- 1 TL Zimt
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und feinschneiden. In einer Sauteuse die gewürfelten Schalotten mit dem fein geschnittenen Knoblauch in Erdnussöl anschwitzen, dann die Kürbiswürfel dazugeben und mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Wermut und Riesling auf ein Drittel einkochen und zu der Suppe geben. Sternanis, Peperoncino, Kardamom, Salz und Pfeffer ebenfalls dazugeben. Ingwer schälen und reiben.

Orange halbieren und Saft auspressen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen, den Sternanis entfernen, den frisch geriebenen Ingwer zufügen und die Suppe im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit Orangensaft, Zimt, Balsamico, etwas Erdnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

- 300 g Mehl
- 250 g Speisequark
- 1 Ei
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Getrockneter Thymian
- 20 g Walnüsse
- 1 EL weißer Sesam
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

Walnüsse grob zerkleinern. Ei mit Mehl, Speisequark, Backpulver, Zucker, Thymian, Walnüssen und etwas Salz vermengen. Kleine Brote daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen für 20 Minuten backen. Anschließend mit Sesam bestreuen.

- Für den Brotbelag:** Ei trennen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden.
1 Rinderfilet à 150 g Rindfleisch feinschneiden und mit Petersilie, Cognac, Senf, Salz und
4 Zweige glatte Petersilie Pfeffer gut vermischen. Zwei Brotscheiben mit dem Tatar ca. 4 Millimeter
1 Ei (Eigelb) dick bestreichen. Jeweils eine zweite Scheibe Brot auflegen und etwas
1 TL Senf andrücken. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Brot halbieren und in heißem
1 TL Cognac Olivenöl beidseitig goldbraun braten. Das Tatar muss in der Mitte rosé
Olivenöl, zum Frittieren bleiben.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Bacon ohne Öl in einer Pfanne knusprig anbraten. Die heiße Suppe mit
2 dünne Baconscheiben dem Olivenöl aufschäumen. In tiefe Teller geben verteilen, mit
2 EL Olivenöl portionierten Sandwichs und dem Bacon garnieren und servieren.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sonja van der Werff

Cremig pochiertes Ei, Spinatpüree, Pilze, Traubensensauce, Kartoffelstroh und Babyspinatsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Ei: 2 Eier
Einen Topf mit Wasser und Essig aufsetzen. Strudel erzeugen. Ei eingeleiten lassen. 2-3 Minuten garen und mit einer Schaumkelle herausheben.

Für den Spinat: 300 g Blattspinat
½ Knoblauchzehe
40 g Butter
2 EL Olivenöl
Eiswasser
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Spinat putzen, waschen, trockenschleudern und in kochendem Salzwasser ca. 20 Sekunden blanchieren. Danach in Eiswasser abkühlen, abschütten und gut ausdrücken. Knoblauch abziehen, kleinwürfeln und in etwas Butter anbraten, Spinat dazugeben und gut erwärmen. Sofort im Mixer mit Butter und Olivenöl sehr fein pürieren und mit Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze: 120 g gemischte Pilze
(Champignons, Austernpilze, Shiitake, Pfifferlinge)
½ Schalotte
3 EL Crème fraîche
1 Zweig Thymian
150 ml Weißwein
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Thymian abbrausen und trockenwedeln. Pilze putzen und gleichmäßig schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Pilze, Thymian und Schalottenwürfel in heißem Rapsöl ca. 1 ½ Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen. Crème fraîche zugeben, cremig ein köcheln lassen und warm halten.

Für die Traubensensauce: 80 ml Gemüsefond
80 ml Sahne
1 TL Speisestärke
1 EL Traubensenf
10 g Butter
1 Msp. Rote-Bete-Granulat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Gemüsefond mit der Sahne in einer Pfanne aufkochen. Speisestärke einrühren. Senf und Rote-Bete-Granulat zugeben und Butter einmischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und warm halten.

Für den Spinatsalat: 50 g Babyspinat
1 TL Honig
Weißer Balsamico
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Babyspinat waschen und trockenschleudern. Aus Honig, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Spinat damit vermengen.

Für die Garnitur: Einen Topf mit Öl erhitzen. Thymianblüte säubern. Kartoffel schälen und raspeln. Mit etwas Speisestärke vermengen und im Fett ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

1 Thymianblüte
1 festkochende Kartoffel
1 TL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

In Gläser zuerst das heiße Spinatpüree verteilen, darüber die Crèmepilze. Pochierte Eier in eine warme Sauteuse öffnen, auf die Pilze platzieren. Mit heißer aufgeschäumter Sauce bedecken und sofort servieren. Nach Wunsch mit einer Thymianblüte garnieren.



Tom Mackenroth

Steinbuttfilet mit Staudensellerieschuppen auf Safran-Estragonfumet

Zutaten für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

- ½ Sellerieknolle
- 1 Kartoffel
- 150 ml 3,5% Milch
- 150 ml Sahne
- 200 ml Crème fraîche
- 1 EL Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Sellerie und Kartoffel putzen, schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Ausdrücken und zusammen mit Crème fraîche, Sahne und Milch stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter unterrühren.

Für den Fisch:

- 2 Steinbuttfilets à 100 g, ohne Haut
- 2 grüne Stängel Staudensellerie (grün und zart)
- 1 Zitrone
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- Eiswasser
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Staudenselleriestange auf der Aufschnittmaschine in schöne Scheibchen von 1,5mm Stärke schneiden und in kochendem Salzwasser 30 Sekunden bissfest kochen und schnell in Eiswasser abschrecken.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Steinbuttfilets mit Salz und Zitrone würzen und oben dünn mit Selleriepüree einstreichen und darüber schön die Staudensellerieschuppen fächern.

Die Fischfilets auf eine gebutterte Pfanne legen, einen Spritzer Weißwein und etwas Fischfond zugeben und im Backofen etwa 8 Minuten garen.

Für das Fumet:

- 2 Tomaten
- 1 Bund Estragon
- 100 g kalte Butterwürfelchen
- ½ TL Speisestärke
- 300 ml Fischfond
- 300 ml Wermut
- 6 Safranfäden
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und trockentupfen. In kleine Stücke schneiden.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Stärke mit etwas Wasser anrühren. Fischfond auf 150 ml einköcheln lassen, den Wermut auf die Hälfte einkochen und beides zusammen mit der Stärke leicht binden. Butterwürfelchen und Safranfäden einrühren. Tomatenwürfelchen und Estragon kurz vor dem Anrichten zugeben und mit Salz und Pfeffer abrunden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

Heilbuttfilet, Gemüse-Aal-Kompott, Rote-Bete-Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfilets à 90 g, mit Haut
 ½ Limette
 20 ml Weißwein
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Heilbutt abtupfen und salzen. Limette halbieren und Saft auspressen. Heilbuttfilets mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl beidseitig je 10 Sekunden gut erhitzen. Weißwein zugeben und abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 3-4 Minuten dünsten.

Für das Gemüse:

1 Kartoffel
 2 Karotten
 1 Kohlrabi
 1 Staudensellerie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel, Karotten, Kohlrabi und Sellerie schälen und in 4x4 mm dicke Würfel schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Gemüse darin bissfest kochen. Gemüsewürfelchen gut abtropfen lassen.

Für die Rote-Bete-Senfsauce:

1 EL Rote Bete-Pulver
 250 ml kräftiger Fischfond
 150 ml Sahne
 30 ml Weißwein
 1 EL Traubensenf
 2 EL Traubenkernöl
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfond, Wein und Sahne auf 200 ml Flüssigkeit einköcheln lassen und mit Stärke binden. Drei Esslöffel von der Sauce für das Kompott zur Seite nehmen. Sauce zum Servieren erhitzen. Rote Bete, Senf und Traubenkernöl untermixen und mit Salz und Pfeffer fein abschmecken.

Für die Garnitur:

30 g geräucherter Aal
 4 Zweige Dill
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Die aufgehobenen 3 EL dickflüssig eingekochte Fisch-Weißweinsauce zum Gemüse geben und erhitzen. Aal in feine Würfel schneiden. Vor dem Anrichten die Aalwürfelchen und den Dill unterheben und mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Das Gericht auf tiefe Teller verteilen, Gemüse-Aalkompott darüber verteilen und mit aufgeschäumter Sauce servieren.



Christoph Kist

Arme Ritter mit Mandelcreme, Schmorapfel-Kompott, Kaffee-Gewürz-Eis und Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Brioche:

1 Laib Brioche, vom Vortag
20 ml Mirabellenlikör

Den Ofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen.

Brioche in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den Likör tauchen. Kurz abtropfen und auf Backpapier legen.

Für die Mandelcreme:

100 g gemahlene Mandeln
100 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
5 g Brauner Rum

Mandeln, Butter, Zucker, Ei und Rum vermengen.

Für das Apfelkompott:

4 Äpfel
2 EL Preiselbeeren (Kompott)
60 ml Apfelsaft
50 g Zucker
½ TL Vitamin C
1 Msp. Lebkuchengewürz
¼ TL Zimtpulver

Zucker mit 20 ml vom Apfelsaft hellbraun karamellisieren. Rest Apfelsaft mit den Äpfeln, Vitamin C und den Gewürzen zugeben. Abgedeckt die Apfelwürfelchen nicht zu weich, bei kleiner Hitze, zu Kompott schmoren. Danach gut abkühlen. Es sollte nicht kalt serviert werden. Außerdem können Preiselbeerkompott untergehoben werden.

Für die Vanillesauce:

300 ml Sahne
100 ml Milch (3,5 %)
1 Vanilleschote
50 g Vanillezucker (mit Bourbon-Vanille)
4 Eier (Eigelbe)

Milch mit der Sahne erhitzen. Vanilleschote auskratzen und mit dem Vanillezucker in die Flüssigkeit geben. Eier trennen und Eigelbe mit dem restlichen Zucker warm schaumig schlagen (auf Wasserdampf!) und mit der sehr heißen Sahne-Milchmischung zur Rose abziehen, so dass die Masse eine leichte Bindung erhält.

Für das Eis:

125 g Milch
375 g Sahne
100 g Glucose-Sirup
50 g Kaffeebohnen
2 Tonkabohnen

Sahne mit Kaffeebohnen aufkochen. Kaffeebohnen entfernen. Rest der kalten Sahne, Milch, und geriebener Tonkabohne mit dem Glucose Sirup mischen und gut mixen. Dann zum Gefrieren in die Eismaschine geben.

Für die Garnitur:

100 g Mehl
1 Bund frische Minze
75 g zartbitter Kuvertüre
150 g Mandelblättchen

Mehl in die Mandelmasse einkneten und als Streusel ausbacken. Minze abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und als Garnitur verwenden. Die Mandelcrème dünn auf das Brioche streichen und mit Mandelblättchen bedecken. Im Ofen goldbraun backen. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und in Gitterform auf ein Backpapier gießen. Erkalten lassen.

Das Kompott schön auf Teller platzieren, Armer Ritter anlegen und mit Eis servieren.