

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2018** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Gebratenes Seeteufelfilet mit geschmorten Artischocken,  
Ricotta-Bällchen und weißem Tomatenfond**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

- 1 Seeteufelfilet ohne Haut à 300 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Mehl, zum Mehlieren
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Den Seeteufel salzen, leicht melieren und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten.

Butter zum Fisch geben, aufschäumen lassen und eine angedrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben. Den Fisch mit der parfümierten Butter glasieren.

**Für die Artischocken:**

- 3 Artischocken
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 200 ml Gemüfefond
- ¼ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Artischockenböden am Stiel flach abschneiden, die Artischocken parallel zum Boden halbieren und großzügig die äußeren Blätter entfernen. Das Heu aus den Hälften mit einem Parisienelöffel herausnehmen. Ein bisschen Zitronensaft über die Artischocken träufeln, damit sich diese nicht verfärben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Artischockenböden dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Tomaten vom Strunk befreien und grob würfeln. Die Stücke so lange mit einköcheln bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Den Gemüfefond angießen und die Artischockenböden etwa 10 Minuten bissfest garen. Die Artischockenböden aus dem Fond nehmen und den Fond durch ein Sieb abseihen und so lange einreduzieren bis er eine sämige Konsistenz hat.

Die Artischockenböden vierteln und im Sud noch einmal kräftig erhitzen.

**Für die Bällchen:**

- 125 g Ricotta
- 200g feiner Hartweizengrieß
- 50 g Parmesan
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit Ricotta, Hartweizengries, Muskatnuss und Salz gut verkneten und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kleine Kügelchen formen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen und nachdem sie ca. 1 Minute an der Oberfläche schwimmen, abseihen und auf einen geölten Teller legen.

**Für den weißen Tomatensaft:** Die überreifen Tomaten grob in Spalten schneiden und mit Zucker, abgebraustem Basilikum, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein Passiertuch über Nacht passieren, bis der klare Tomatensaft abgetropft ist.

8 überreife Tomaten  
½ Bund Basilikum  
50 g Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Fond:** Den weißen Tomatensud in einem kleinen Topf mit eiskalter Butter leicht schaumig aufmontieren.

150 ml weißer Tomatensaft  
75 g kalte Butter



**PROFI  
TIPP**

Sie sollten den Tomatensaft nicht durch das Passiertuch drücken!  
Wirklich weiß und trotzdem vollaromatisch bleibt der Saft nur, wenn Sie ihm Zeit zum Durchtropfen geben.

Die Artischocken samt Sud und Ricotta-Bällchen auf dem Teller verteilen, den Fisch daraufsetzen, mit Kräutern garnieren und servieren.

**Zusatzbestellung von Virginia:** *Studentin Virginia mischte die Mandeln in die Teigmasse für die Ricotta-Bällchen. Mit Oregano und etwas rosa Pfeffer aus der Mühle schmeckte sie ihr Artischocken-Gemüse mediterran ab.*

rosa Pfefferbeeren, 1 EL gehackte Mandeln,  
½ TL getrockneter Oregano

**Zusatzbestellung von Dirk:** *Dirk verwendete die Glukose, um seinen Fisch nochmals zu karamellisieren, nachdem dieser aus dem Ofen kam. Mit Wermut verfeinerte er den Tomatenfond, den er mit einem Stabmixer und Sojalecithin schaumig aufmixte.*

1 EL französischer Wermut, 2 EL Glukose,  
¼ TL Sojalecithin



Zusatzgericht von Alexander Kumptner

## Ceviche-Sandwich mit marinierter Avocado und Kräutersalat

Zutaten für zwei Personen

**Für das Sandwich:**  
2 dicke Scheiben Sauerteigbrot  
1 Fischfilet  
1 Avocado  
2 Limetten, davon den Saft  
2 EL Tomatenfond  
½ Bund glatte Petersilie  
Chili, aus der Mühle  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Limette waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Fisch mit dem Limettensaft und 2 EL Olivenöl marinieren. Sobald der Fisch zu garen beginnt, diesen aus dem Sud nehmen und mit Limettenabrieb abschmecken.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in feine Streifen schneiden.

Das Brot in einem Toaster etwa 4 Minuten rösch rösten.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken. Die Petersilie mit dem übrigen Olivenöl, etwas Tomatenfond und Salz marinieren.

Die Avocado auf dem Brot fächerförmig anrichten, den Fisch leicht überlappend darauf legen, mit der marinierten Petersilie garnieren, leicht pfeffern und servieren.