

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 02. Mai 2018 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Dirk Reininghaus

Ceviche vom Lachs mit Frühlingsgemüse und Buttermilch-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g
1 Frühlingszwiebel
2 Limetten

Die Limetten auf einem Holzbrett mit der flachen Hand rollen.

Den Lachs in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden und mit dem Saft der 2 Limetten beträufeln.

Die Frühlingszwiebel von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Für das Gemüse:

1 kleine Zucchini
1 Salatgurke
1 kleine Karotte
4 Stangen weißer Spargel
1 rote Chili
¼ Bund Frühlingszwiebeln
¼ TL Fenchelpollen

Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Gurke halbieren, das Kerngehäuse entfernen und auf einem Trüffelhobel fein hobeln. Die Karotten schälen und fein hobeln. Den Spargel schälen und fein hobeln. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Gemüsescheiben mit Fenchelpollen, Öl und Salz ca. 30 Minuten marinieren.

Für das Dressing:

200 ml Buttermilch
1 Schalotte
¼ TL Fenchelpollen
½ TL natürlicher Texturgeber
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Togarashi-Pfeffer, zum Würzen

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Buttermilch mit Fenchelpollen, Schalotte, Öl, Salz und Togarashi-Pfeffer würzen und mit etwas Texturgeber binden und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Für die Garnitur:

4 bunte essbare Blüten

Das Gemüse abtropfen lassen und mit dem Dressing übergießen.

Das Gemüse auf tiefen Tellern anrichten, Lachs mit Korianderblättern dekorieren und servieren.



Bernd Simons

Jungerbsen-Schaumsuppe mit Wermut, Minze und Fischnockerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g frische Erbsen
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 500 ml Gemüsefond
 125 g Sahne
 2 EL süßer Wermut
 1 Limette, davon 1 TL Abrieb und Saft
 1 TL Sojasauce
 1 TL Fischsauce
 1 Zweig Minze
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Butter kurz andünsten. Erbsen dazugeben und mit Fond ca. 10 Minuten weich kochen. 2 EL der Erbsen als Einlage beiseitelegen.

Im Standmixer den Inhalt des Topfes mit Sahne, Wermut, Limettensaft und -abrieb, Sojasauce, Fischsauce und drei Minzeblättern pürieren.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Im Topf nochmals kurz erhitzen und mit dem Stabmixer schön aufschäumen.

Für die Croûtons:

1 Scheibe Toastbrot
 1 Kardamomkapsel
 20 g Butter

Das Toastbrot würfelig schneiden. Butter mit dem gemörserten Kardamom in einer Pfanne aufschäumen, die Brotwürfelchen dazugeben und durchschwenken bis die Croûtons eine hellbraune Farbe haben.

Für die Nockerl:

1 Lachsfilet ohne Haut à 120 g
 50 g Sahne
 1 Ei, davon das Eiweiß
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Cayennepfeffer
 1 Prise feines Salz

Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und klein schneiden. Den Lachs, den Einsatz und das Messer einer Moulinette ca. 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Den Lachs mit kaltem Eiweiß und kalter Sahne in der Moulinette fein mixen. Mit Muskat, Salz und Cayennepfeffer würzen.

Die Masse durch ein feines Sieb streichen und ca. 10 Minuten kalt stellen. Mit einem Esslöffel Nockerl abstechen und in simmenden Salzwasser ca. 8 Minuten garziehen lassen. Das Fischnockerl herausnehmen und als Suppenbeilage in einen tiefen Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, etwas Suppe à part reichen und servieren.



Virginia Singer

Avocado-Apfel-Tatar mit Mozzarella und Datteln im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Tartar:

1 Avocado
1 Apfel
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 rote Chili
½ Zitrone
40 g Mozzarella
3 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und fein reiben. Chili putzen und längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Ingwer, Chili, Zitronenschale und Saft sowie Weißweinessig, Salz und Pfeffer verrühren und Öl darunter schlagen.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden und mit etwa der Hälfte der Vinaigrette mischen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln.

Die Avocado in Würfel schneiden und mit dem Rest der Vinaigrette mischen. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden.

Mozzarella und Avocado im Servierring schichten.

Für die Datteln:

56 entsteinte Softdatteln
50 g Ziegenfrischkäse
100 g Speck

Die Datteln mit dem Ziegenfrischkäse befüllen und in den Speck einwickeln. Scharf anbraten.

Für das Parmesan-Körbchen:

75 g Parmesan

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben. Den Parmesan mit einem Esslöffel kreisförmig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen ohne Farbe schmelzen.

Für die Garnitur:

¼ Bund Basilikum
40 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Basilikum mit Olivenöl in einem Standmixer mit etwas Salz zu einem feinen Pesto aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sven Dannhauser

Senf-Ei "Bautzen de luxe" mit Erbsenstampf und Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier:

2 Eier
1 große Kartoffel
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Eier in kochendem Wasser genau 6 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Die Kartoffel auf einer Vierkantreibe fein reiben. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den geraspelten Kartoffeln panieren.

In der Fritteuse etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken.

Für das Velouté:

250 ml Kalbsfond
½ Zitrone
50 g Sahne
20 g Mehl
20 g Butter
20 g mittelscharfer Senf
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf zusammen mit dem Mehl bei milder Hitze möglichst lange anschwitzen, ohne dass die Mehlbutter bräunt. Nach 5 Minuten den erwärmten Kalbsfond angießen und die Sauce sämig einkochen.

In einem Schälchen die Sahne mit dem Senf und etwas Zitronensaft verrühren und diese Mischung in die Sauce einrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Für das Püree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
150 g TK-Erbesen
250 ml Gemüsfond
75 ml Milch
75 g Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelstücke einen Topf mit Salzwasser gar kochen.

Die Erbsen in einem Topf mit Gemüsfond gar kochen. Erbsen abseihen mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Pfeffer fein mixen.

Kartoffeln abseihen und in einer Kartoffelpresse zu den pürierten Erbsen geben umrühren, mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Rösti:

400 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1 Muskatnuss, zum Reiben
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen. Kartoffeln mit einer Küchenreibe grob raspeln. Raspel mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Ausreichend Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen und die Kartoffelrösti-Masse in einem Servierring darin unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis die Masse komplett aufgebraucht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.