

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. November 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Nüsse" mit Alexander Kumptner



Sonja van der Werff

**Sous-Vide gegarte Rehmedaillons im Kräuter-
Nussmantel mit Wildkräutersalat und gerösteten
Pinienkernen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 Rehrücken à 400 g
200 g gemischte Nüsse
100 g Butter
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
Wacholderbeeren
1 TL Piment
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Sous-Vide-Becken auf 50 Grad erwärmen. Rehrücken zusammen mit Olivenöl, Wacholderbeeren, Piment, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer evakuieren und für 10 Minuten ins Sous-Vide-Becken legen.

Nüsse grob mixen und in einer Pfanne rösten. Ein paar Rosmarinnadeln und Thymian dazugeben.

Fleisch nach dem garen in einer Pfanne mit Butter schwenken und danach in der Kräuter-Nuss-Masse von allen Seiten wälzen.

Für den Wildkräutersalat:

150 g gemischte Wildkräuter
100 g Pinienkerne
2 EL Himbeer Essig
2 EL steirisches Kürbiskernöl
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer herstellen. Darin den Salat marinieren.

Pinienkerne in der Pfanne rösten.

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Essbare Blüten als Garnitur mit auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sonja van der Werff

Apfel-Walnuss-Kuchen mit Schlagsahne und gerösteten Cashews

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfelkuchen:

2 säuerliche Äpfel
3 EL Weizenmehl
1 Ei
1 TL Backpulver
½ Zitrone (1 TL Saft)
50 g Walnusskerne
1 TL gemahlene Zimt
2 EL Butter
Butter, zum Ausstreichen
2 EL neutrales Öl
2 EL Zucker

Den Ofen auf 160 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Einen Esslöffel Wasser, Öl, 1 EL Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Backform mit Butter ausstreichen. Teig in die Form füllen. Zitronensaft auspressen und auffangen.

Äpfel schälen und mit dem Zitronensaft marinieren.

Danach fächerförmig auf dem Kuchen verteilen.

Walnusskerne hacken und auf den Kuchen streuen. 1 EL Zucker und Zimt vermengen und den Kuchen damit bestreuen. Butterflöckchen oben drauf verteilen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Schlagsahne:

250 ml süße Sahne
1 Vanilleschote
1 TL Zucker

Sahne und Zucker zu einer Schlagsahne schlagen. Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und in die Sahne geben.

Für die gerösteten Cashews:

100 g Cashewkerne
1 TL Honig

Cashewkerne hacken und in einer Pfanne von allen Seiten rösten. Anschließend mit Honig karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Pochierter Wels auf Mandelspiegel mit Gemüse und Walnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den pochierten Wels:

2 Welsfilets (ohne Haut)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und kurz anbraten. Den Wels mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel und Knoblauch mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt, etwas Wasser, Salz und Pfeffer hinzugeben und kurz aufkochen. Abkühlen lassen und bei mittlerer Hitze den Wels 8-10 Minuten darin ziehen lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und den Wels damit abschmecken.

Für den Mandelspiegel:

30 g Butter
4 EL gemahlene Mandeln
1 EL Mandelmus
1 EL Mandelblättchen
150 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie
2 TL Currypulver
2 TL Zucker
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter erhitzen, die gemahlene Mandeln und das Mandelmus einrühren, Currypulver und Zucker hinzugeben und kurz mitbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Sahne, Petersilie, und Mandelblättchen dazugeben und eindicken lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für das Gemüse:

1 Karotte
50 g Zuckerschoten

Karotte waschen, schälen, in zwei Teile schneiden und mit den Zuckerschoten beim Wels ebenfalls mitziehen lassen, bis sie etwas weicher aber trotzdem noch bissfest sind.

Für den Walnuss-Crunch:

100 g Walnüsse
3 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Walnüsse zerstoßen und mit dem Salz und der Petersilie hinzugeben. Schnell in eine Auflaufform umfüllen und erstarren lassen. Danach in kleine Stücke zerstoßen.

Für die Garnitur:

½ Stange frischer Meerrettich
2 EL Crème fraîche
1 Kästchen Kresse

Meerrettich reiben. Den pochierten Wels auf einem runden Teller servieren, die Mandelsauce um den Wels geben, so dass die Sauce den ganzen Teller leicht bedeckt. Das Gemüse dazugeben und mit Walnuss-Crunch, Meerrettich, Crème fraîche und Kresse verzieren.



Carl Borufka

Macadamia-Kuchen mit Pekannuss-Krokant, Mandelsand und gebackenem Pfirsich

Zutaten für zwei Personen

- Für den Macadamiakuchen:** Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Form einfetten. Butter und Zucker ca. 5 Minuten rühren bis die Mischung cremig ist. Ei und Vanilleextrakt hinzugeben unditerrühren. Banane stampfen und ebenfalls einrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Mochi und Salz hinzugeben. Die Hälfte der Macadamia-Nüsse in einer Küchenmaschine zu einer Creme verarbeiten, die andere Hälfte klein zerstoßen und gemeinsam mit einem Schuss Vanillelikör in den Teig einmischen. Teig in die Form füllen und ca. 15-20 Minuten lang backen.
- 120 g Macadamianüsse
 - ½ Banane
 - 115 g Mehl
 - 35 g Mochi (glutinous rice flour)
 - 50 g Butter
 - 1 Ei
 - ½ TL Backpulver
 - ½ TL Natron
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 20 ml Vanillelikör
 - 100 g Zucker
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Pekannuss-Krokant:** Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Pekannüsse kleinhacken. Zucker auf eine Auflaufform oder ein Backblech gießen und die Nüsse darauf verteilen. Erkalten lassen. In kleine Stücke brechen, die kleinen Stücke mit Zitronensaft übergießen und Salz und Chili darauf verteilen.
- 4 EL Zucker
 - 100 g Pekannüsse
 - 1 Zitrone
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Mandelsand:** Mandelöl mit Maltodextrin mischen und mit einem Schneebesen verrühren bis Maltodextrin das ganze Mandelöl aufgenommen hat.
- 70 ml Mandelöl
 - 200 g Maltodextrin
- Für den gebackenen Pfirsich:** Pfirsich waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel 5 Minuten in Portwein einlegen, mit Zucker bestreuen und bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen.
- 1 Pfirsich
 - 150 ml roter Portwein
 - 3 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

Putenschnitzel mit Champignon-Walnuss-Füllung, Polenta-Schnitten und Lauchgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Putenschnitzel:
 2 Putenschnitzel à 220 g
 150 g wilde Champignons
 1 Zwiebel
 1 Karotte
 90 g Walnüsse
 50 g Ricotta
 1 TL Honig
 2 EL Butterschmalz
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Champignons putzen und klein schneiden. Karotten schälen und fein raspeln. Walnüsse hacken. Zwiebel und Champignons in einer Pfanne mit Öl anbraten, ebenso die geraspelte Karotte und den Honig dazugeben. Zum Schluss die gehackten Nüsse und den Ricotta unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Putenschnitzel plattieren und salzen, danach mittig 2 EL von der Champignon-Nussfülle auf das Putenschnitzel geben und zusammenklappen.

In einer Pfanne in heißem Butterschmalz braten.

Für die Polenta-Schnitten:
 150 g Instantpolenta
 150 ml Milch
 25 g Butter
 35 g Bergkäse
 1 Muskatnuss
 ½ TL Salz

Eine rechteckige Auflaufform mit Frischhaltefolie auskleiden.

Polenta mit Milch, ca. 150 ml Wasser, Butter, Käse, Muskatnuss und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Die Konsistenz sollte noch cremig sein. Topf vom Herd nehmen und kurz ausdämpfen lassen.

Anschließend die Masse in die Auflaufform streichen, mit Frischhaltefolie zudecken und warm halten.

Vor dem Servieren die Schnitten auf ein flaches Brett stürzen und aufschneiden.

Für das Lauchgemüse:
 200 g Stangenlauch
 25 g Butter
 150 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und in einer Kasserolle in Butter glasig anschwitzen.

Mit Sahne aufgießen und sämig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

Haselnuss-Schaumrollen mit Bananen-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Schaumrollen:

1 Blätterteig
2 Eier (Eiklar)
140 g Puderzucker
Puderzucker, zum Bestreuen
35 g gemahlene Haselnüsse

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Blätterteig in 1 cm Streifen schneiden und auf die Schaumrollenformen wickeln. Ca. 13 Minuten im Ofen backen. Eier trennen.

Eiklar und Puderzucker im heißen Wasserbad aufschlagen bis eine glänzende Baisermasse entsteht. Schüssel mit Baisermasse vom Herd nehmen und etwas weiterschlagen. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse zügig unterrühren.

Haselnuss-Schaum mit einem Dressiersack in die fertig gebackenen Schaumrollen füllen. Fertige Schaumrollen mit Puderzucker und gemahlene Haselnüsse bestreuen.

Für das Bananeneis:

6 reife Bananen (=ca. 550 g geschält)
1 Zitrone
50 g Milch
200 ml Sahne
120 g Puderzucker

Bananen schälen und Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Bananen, Zitronensaft, Abrieb, Milch, Sahne und Puderzucker in einem Standmixer cremig mixen, in die Eismaschine füllen und zu einem Bananeneis gefrieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.