

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. November 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alliterationen" mit Alexander Kumptner



Sonja van der Werff

Zartes Zanderfilet mit Zitronenbutter, Zuckerschoten und Zwiebel-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Zitronenbutter:
250 g weiche Butter
1 Zitrone
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Die weiche Butter mit dem Zitronensaft und -Abrieb sowie Zucker, Salz und Pfeffer lange zu einer schaumigen Masse schlagen.

Für die Zuckerschoten:
200 g Zuckerschoten
1 EL Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zuckerschoten in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer glasieren.

Für das Zwiebelpüree:
1 Gemüsezwiebel
100 g Butter
2 EL Mehl
250 ml Sahne
50 g Parmesan
3 Zweige glatte Petersilie
500 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Fond ablöschen. Köcheln lassen. Sahne angießen und reduzieren lassen. Parmesan reiben. Masse pürieren und mit Parmesan, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelpüree mit Petersilie bestreuen.

Für das Zanderfilet:
2 Zanderfilets à 180 g (mit Haut)
½ Zitrone (Saft)
2 EL Mehl
2 EL Neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zanderfilet putzen und die Haut mit einem scharfen Messer leicht einschneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Hautseite leicht mehlieren. Auf der Hautseite vorsichtig in einer Pfanne mit Öl kross anbraten.

Für die Garnitur:
2 EL Mehl
300 ml Sonnenblumenöl

Ein paar Ringe der Gemüsezwiebel (s.o.) in heißem Fett ausbacken. Anschließend salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Garnelen-Ceviche mit Gazpacho, gebratener Garnele und Guacamole

Zutaten für zwei Personen

Für das Garnelen-Ceviche:

100 g Riesengarnelen (küchenfertig)
 ½ reife Avocado
 1 Mango
 1 rote Zwiebel
 3 Limetten
 1 Bund Koriander
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

20 g der Garnelen in heißem Salzwasser kurz pochieren bis sie Farbe annehmen. Kleinschneiden und auch die restlichen Garnelen kleinschneiden und vermengen. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen. Koriander abrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Limettensaft, Koriander, rote Zwiebel, Salz und Pfeffer mischen und für 10-15 Minuten stehen lassen. Mango und Avocado schälen, klein schneiden und unterheben, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

Für die Gazpacho:

70 g Ochsenherztomaten
 70 g Cherrytomaten
 1 rote Paprika
 ½ Gurke
 ½ Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 ½ Bund Basilikum
 30 g Parmesan
 1 EL Sherryessig
 1 EL Worcestershiresauce
 100 ml Olivenöl
 2 TL gemahlener Kümmel
 1 EL Oreganopulver
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Tomaten, Gurke und Paprika waschen und trockentupfen. Basilikum abrausen und trockenschleudern.

Tomaten, Paprika, Gurke, Basilikum, Zwiebel, Knoblauch, Oreganopulver, gemahlene Kümmel und Parmesan im Mixer 3 Minuten mixen. Sherryessig und Worcestershiresauce hinzufügen und langsam Olivenöl hineingeben bis die Gazpacho eine flüssig-cremige Konsistenz hat. Gazpacho durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die gebratene Garnele:

1 Riesengarnele (küchenfertig)
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Mit Olivenöl und Salz vermengen. Das Gemisch als Marinade für die Garnele verwenden und 10 Minuten stehen lassen. Garnele ca. 1 Minute auf beiden Seiten scharf anbraten.

Für die Guacamole:

1 reife Avocado
 3 Cherrytomaten
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zwiebel
 1 TL Kürbiskernöl
 1 Mango
 1 EL Currypulver
 1 Zweig Koriander

Avocado schälen und stampfen. Mango schälen. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Koriander abrausen und trockenschleudern. Mango, Cherrytomaten, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden, und mit dem Kürbiskernöl, Koriander, Currypulver, dem Limettensaft, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mischen.

2 Limetten
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Süßkartoffel in Würfel schneiden und in heißem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen bis sie weich sind und beiseite stellen. Cancha in einer Pfanne kurz anrösten. Das Ceviche mit einem Servierring in der Mitte eines tiefen Tellers platzieren, Gazpacho rundherum einfüllen, die Guacamole auf dem Ceviche platzieren und die gebratene Garnele auf der Guacamole servieren. Die Tortillachips, Cancha und Süßkartoffel auf dem Teller verteilen.



Eva Ulrich

Lachsforelle mit Limettenschaum, Lauch-Muffin und Lollo-Rosso mit Leinöl und Leinsamen

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Filets von der Lachsforelle
1 Zitrone
4 EL Mehl
1 Zweig Thymian
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Forellenfilets leicht einschneiden. Forelle mit Zitronensaft säuern, salzen, auf der Hautseite in Mehl wälzen und bei mittlerer Hitze mit einem Zweig Thymian in Butterschmalz braten. Mit Pfeffer und Zitronenabrieb verfeinern.

Für die Lauch-Muffins:

125 g Lauch
170 g Mehl
1 Pk. Backpulver
30 g Haferflocken
100 g Bergkäse
100 ml Milch
1 Ei
1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Pflanzenöl
90 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Käse reiben.

Lauch etwas salzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl ca. 5 Minuten anschwitzen. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen.

Mehl, Haferflocken und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Den Rest Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen.

Milch, zerlassene Butter, Ei, Muskatnussabrieb, Salz, Käse, gehackte Petersilie und Pfeffer in eine zweite Schüssel geben und verrühren.

Nach und nach die Mehlmischung und den Lauch in die Eiermilch einrühren damit ein glatter Muffin-Teig entsteht.

Den Muffin-Teig in 8 Muffinförmchen füllen und im Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Für den Limettenschaum:

1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
75 ml Sekt
200 ml Sahne
2 Limetten
2 EL eiskalte Butter
1 Prise Zucker
1 TL Speisestärke
3 g Lecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limetten waschen, trockentupfen, abreiben und den Saft auspressen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Mit Sekt ablöschen und reduzieren lassen. Sahne dazugeben und nochmals einkochen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Danach die Sauce mit Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb abseihen.

Vor dem Anrichten mit einem Pürierstab mit kalter Butter schaumig aufmixen. Eventuell etwas Lecithin dazugeben.

Sollte die Sauce noch zu dünnflüssig sein mit in etwas kaltem Wasser angerührte Speisestärke eindicken.

Für den Salat:

½ Kopf Lollo Rosso
1 TL Senf
1 EL weißer Balsamico
2 EL Leinöl
1 EL Leinsamen
1 TL Kräutersalz

Lollo Rosso zerpfücken, waschen und trockenschleudern.

Senf, Balsamico, Leinöl und Kräutersalz zu einer Marinade verrühren.

Salat mit der Marinade marinieren, mit Leinsamen bestreuen und nochmals einige Tropfen Leinöl über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tatjana Büttner

Barbarie-Entenbrust mit Bete-Reduktion, Blumenkohl-Püree, Brat-Kohl und Buchweizen-Brokkoli-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Barbarie-Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste à 150 g
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Barbarie-Entenbrüste waschen, trocken tupfen und sauber parieren. Hautseite der Entenbrüste mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne auf der Hautseite ohne Fett scharf anbraten. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, mit dem Messerrücken zerdrücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Entenbrüste nach ca. 5 Minuten wenden und weitere 5 Minuten braten. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-18 Minuten weitergaren. Aus dem Ofen holen und ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Bete-Reduktion:

4 vorgegarte rote Bete Knollen
100 ml Rote-Bete-Saft
4 cm Ingwer
1 Passionsfrucht
1 EL Butter
2 TL Himbeeressig
1 Prise Kardamom
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete Knollen entsaften. Saft in einen Topf geben und mit Kardamom, Zimt und einer Scheibe Ingwer aufkochen. Hitze reduzieren. Himbeeressig und Rote-Bete-Saft hinzugeben. Passionsfrucht halbieren und 1 TL Passionsfruchtfleisch entnehmen und ebenfalls in den Topf geben. Den Topf von der Platte ziehen und die kalte Butter in kleinen Stückchen nach und nach unter die Sauce heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Blumenkohl-Püree:

1 Kopf Blumenkohl
50 g Butter
150 ml Milch
150 ml Sahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch und Sahne zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Die Blätter vom Blumenkohl entfernen und die Röschen darin bissfest garen. Die Butter hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Bratkohl:

100 g Brokkoliröschen
100 g Blumenkohlröschen
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli- und Blumenkohlröschen in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und so lange köcheln lassen bis die Molke darin beginnt zu "verbrennen". Die Butter sollte bernsteinfarben sein. Brokkoli- und Blumenkohlscheiben darin rösten. Die fertigen Chips auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Buchweizen-Brokkoli-Crunch:

100 g Brokkoliröschen
2 EL gepuffter Buchweizen
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen und so lange köcheln lassen bis die Molke darin beginnt zu "verbrennen". Die Butter sollte bernsteinfarben sein. Die Brokkoli-Röschen, ohne Strunk, klein hacken. Die gehackten Brokkoli Röschen und den gepufften Buchweizen in der Butter rösten bis alles knusprig ist. Den fertigen Crunch auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrust in schräge Tranchen schneiden und auf dem Blumenkohl-Püree anrichten. Den Crunch über die Entenbrust und das Blumenkohl-Püree geben. Chips und Sauce seitlich anrichten.