

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 19. Dezember 2018 ▪
Warenkorb mit Alexander Kumptner

Warenkorb

Zander	Strudelteig	frz. Wermut
Perlgraupen	glatte Petersilie	getrocknete Cranberrys
bunte Bete	Pekannüsse	Currypulver
Rosenkohl	Bresaola	



Yassin M'Harzi

**Pochierte Zanderfarce mit Rosenkohlmousseline,
Nussbutter-Sauce und Rote-Bete-Eis mit
karamellisierten Pekannuss-Splittern**

Zutaten für zwei Personen

Für die Zanderfarce:
50 g Zanderfilet ohne Haut
50 ml kalte Sahne
1 TL Senf
1 Orange
1 Zitrone
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Sous vide-Becken auf 80 Grad erhitzen. Zanderfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Zander mit Senf, Zitronen- und Orangenabrieb und Chilipulver in der Moulinette pürieren, bis Masse anfängt, sich zu binden. Sahne in drei Schüben hinzu fügen, bis glatte Zanderfarce entsteht. In Frischhaltefolie zu einer Rolle verarbeiten und zwischen 15 und 20 Minuten im Wasserbad pochieren.

Vor dem Servieren der Länge nach diagonal aufschneiden.

Für die Rosenkohl-Mousseline:
200 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
200 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein
50 ml Sahne
50 g Butter
3 Scheiben Bresaola
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und vierteln. In Gemüsefond und Weißwein unter Zugabe der Knoblauchzehe gar kochen. Flüssigkeit abgießen und auffangen. Rosenkohl mit Stabmixer pürieren und so lange vom Sud hinzu geben, bis ein kompaktes Püree entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter in Würfeln unterheben. Nochmals pürieren. Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen und unter das Püree heben. Bresaola sehr fein würfeln und unter die Mousseline mischen.

Für die Nussbutter-Sauce:
1 kleine Schalotte
1 Zitrone
15 g Butter
50 g weiche Butter
10ml Sahne
1 Schuss Weißweinessig
1 Schuss Weißwein
1 Schuss Wermut
Salz, aus der Mühle

Aus 15 g Butter in einer kleinen Pfanne Nussbutter herstellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Weißweinessig, Weißwein und Wermut aufkochen. Flüssigkeit komplett einreduzieren und ca. 10 ml Wasser und Sahne hinzu geben. Sanft erwärmen. Zimmerwarme Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Zuletzt mit Nussbutter, Zitronenabrieb und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Bete-Eis:

1,5 kg Rote Bete
500 ml Sahne
300 ml Gemüfefond
6 Eier, davon das Eigelb
3 TL Currypulver
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bunte Bete im Entsafter entsaften, bis ca. 600 ml Flüssigkeit gewonnen sind. Mit Fond, Sahne, Eigelb, Öl und Curry vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Eismaschine geben, bis die gewünschte Eiskonsistenz erreicht ist.

Info: Menge beachten (hier 3-fache Menge, wegen Eismaschine)

Für die Pekannüsse:

5 Pekannüsse
50 g Zucker

Zucker in Pfanne zu trockenem Karamell erhitzen. Pekannüsse grob hacken und im Karamell wenden. Auf Backpapier auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

1 weiß-rote Bete
3 Zweige Petersilie

Bunte Bete in sehr dünne Scheiben hobeln. In neutrales Öl tauchen und im Ofen bei 190 Grad Umluft für ca. 20 Minuten backen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Blättern den Teller garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Heike Heinze

Gebratener Zander auf Perlgraupen-Risotto mit Rosenkohl und Senf-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 120 g mit Haut
1 Limette
2 EL Mehl
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht bemehlen. Butter in Pfanne erhitzen und scharf von der Hautseite anbraten. Kurz wenden, dann von der Platte nehmen und ziehen lassen. Limette vierteln und etwas Saft über dem Fisch ausdrücken.

Für das Perlgraupenrisotto:

100 g Perlgraupen
1 Schalotten
1 Zitrone
100 ml Weißwein
750 ml Gemüsefond
100 g Butter
2 EL Zucker
6 Pekannüsse
50 getrocknete Cranberries
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. In Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Perlgraupen dazu geben und mit erwärmtem Gemüsefond aufgießen. Vorgang wiederholen, bis Graupen gar sind. Butter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucker in Pfanne karamellisieren und Pekannüsse durch Karamell ziehen. Cranberries grob hacken. Beides unter das Risotto geben.

Abrieb

Für den Rosenkohl:

100 g Rosenkohl
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, putzen und Blätter abzupfen. In gesalzenem Wasser blanchieren, anschließend abschrecken. Butter in Pfanne erhitzen und Rosenkohl durch Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Senf-Sauce:

6 EL mittelscharfer Senf
1 Schalotte
500 ml Gemüsefond
50 g Butter
500 ml Sahne
2 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Butter anschwitzen und mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Einreduzieren und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Leila Irik

Zander im Bresaola-Mantel mit Bunte-Bete-Strudel und Perlgraupen-Rosenkohl-Pfanne

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander im Bresaola-Mantel:

2 Zanderfilets à 150 g ohne Haut
8 Scheiben Bresaola
2 EL Wermut
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von den letzten Gräten befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bresaola fest umwickeln. Eventuell Schinken mit Zahnstochern fest stecken.

Öl in Pfanne erhitzen und Zander im Bresaola-Mantel von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wermut ablöschen. In Auflaufform geben und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Bratensaft behalten und Fisch vor dem Servieren damit beträufeln.

Für den Bunte-Bete-Strudel:

1 Packung Strudelteig
3 Knollen Bunte Bete
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Orange
1 Ei
1 TL Senf
2 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone und Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln braun anbraten.

Knoblauch dazu geben. Bunte Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronen- und Orangenabrieb würzen und mit gebratenen Zwiebeln und Knoblauch vermengen.

Ei trennen. Strudelteig ausbreiten, mit Senf ganz dünn bestreichen und Betescheiben darauf legen. Teig vorsichtig zur Rolle formen, mit Eigelb bepinseln und mit Pfeffer würzen.

Auf Backblech im Ofen ca. 15 Minuten lang backen.

Für die Perlgraupen-Rosenkohl-Pfanne:

150 g Perlgraupen
1 Knoblauchzehe
100 g Rosenkohl
1 Orange
15 Cranberries
15 Pekannüsse
½ Bund Petersilie
300 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlgraupen in Sieb unter kaltem Wasser abspülen. Zusammen mit Gemüsefond in kleinem Topf bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten bissfest kochen.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Cranberries hacken, Rosenkohlblättchen abzupfen und waschen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Pekannüsse grob hacken und mit etwas Öl in der Pfanne anrösten.

Perlgraupen abgießen und zu den Nüssen in Pfanne geben. Kräftig anbraten. Knoblauch und Cranberries hinzu fügen und mitbraten.

Orangensaft dazu gießen. Rosenkohlblättchen und Orangenabrieb hinzu fügen und alles mit Röstaromen anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandre Lazar

Ceviche vom Zander mit Rosenkohl-Bunte-Bete-Strudel, gerösteten Pekannüssen und Bresaola-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:

1 Zanderfilet à 250 g ohne Haut
5 Limetten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
100 ml Eiswasser
200 ml neutrales Öl
20 g Salz

Den Zander waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Für ca. 10 Minuten in Salz einlegen.

Limetten auspressen. Knoblauchzehe und Schalotte abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Alles zum Limettensaft geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Limettensaft mit Öl vermengen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Flüssigkeit durch ein Tuch passieren und auffangen. Zanderstücke aus dem Salz holen, im Eiswasser abwaschen und mit dem Sud marinieren.

Für den Strudel:

6 Blätter Strudelteig
50 g Bunte Bete
50 g Rosenkohl
15 g Pekannüsse
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter in kleinem Topf schmelzen. Teig sorgfältig auseinanderfalten. Teigblätter auf feuchtes Tuch legen. Ein Teigblatt nach dem anderen mit wenig Butter bestreichen, alle Teigblätter aufeinanderlegen.

Bunte Bete schälen und fein reiben. Rosenkohl waschen, putzen und ebenfalls fein reiben. Pekannüsse hacken. Alles vermengen.

Füllung auf den unteren drei Vierteln des Teiges verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. drei Zentimeter frei lassen. Seitliche Ränder einschlagen, Tuch leicht hochheben, Strudel locker aufrollen. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bestreichen und ca. 20 Minuten backen.

Für die Pekannüsse:

25 g Pekannüsse

Pekannüsse grob hacken und ohne Fett in Pfanne anrösten.

Für die Bresaola-Chips:

4 Scheiben dünn aufgeschnittene
Bresaola

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bresaolascheiben zwischen zwei Lagen Backpapier auf ein Backblech legen. Zehn Minuten knusprig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.