

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 18. Dezember 2018** ▪  
**"Wichteln" mit Alexander Kumptner**



Leila Irik kocht das Gericht von Yassin M'Harzi

**Gebratener Kabeljau mit pochiertem Ei, Arganöl-  
Stampfkartoffeln und Sauce béarnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 große Kabeljaufilets mit Haut à 300 g  
 1 Zitrone  
 50 ml Wermut  
 10 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und ggf. putzen. Butter in Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite ausbraten. Filets umdrehen und vorsichtig etwas Wermut und Zitronensaft in die Pfanne geben. Dabei keine Flüssigkeit an die Fischhaut kommen lassen. Deckel auf Pfanne geben und Fisch ca. 5 Minuten lang dämpfen. Fisch auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Ei:**

2 Eier (Größe L)  
 50 ml Weißweinessig  
 Salz

Zwei Liter gesalzenes Wasser zum kochen bringen. Weißweinessig dazu geben. Hitze reduzieren. Eier einzeln in zwei Tassen aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser erzeugen und das Ei vorsichtig ins simmernde Essig-Wasser gleiten lassen. Wenn das Eiweiß genug gestockt ist, pochiertes Ei mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen und abschrecken.

**Für die Stampfkartoffeln:**

300 g lila Kartoffeln  
 3 Frühlingszwiebeln  
 2 Liter Gemüsefond  
 50 g Crème Double  
 50 g Süßrahmbutter  
 20 g Butter  
 1 TL Arganöl  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Im Gemüsefond weich kochen. Anschließend abgießen, Fond auffangen. Butter in Topf schmelzen und unter Rühren zur braunen Butter werden lassen.

Kartoffeln vorsichtig zerstampfen. Mit etwas Fond, Crème Double, Süßrahmbutter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Schuss Arganöl verfeinern.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und den grünen Teil fein hacken und unter Kartoffelstampf heben. Abschließend braune Butter unterrühren.

**Für die Sauce béarnaise:**

1 Bund Estragon  
 2 Schalotten  
 1 Zitrone  
 4 Eier, davon das Eigelb  
 125 ml Weißwein  
 60 ml Estragonessig  
 180 ml Süßrahmbutter  
 1 Schuss Worcestershire Sauce  
 1 Prise Zucker  
 1 Prise Cayennepfeffer  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Süßrahmbutter in kleinem Topf schmelzen. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Mit Estragonessig und Weißwein aufkochen.

Flüssigkeit komplett reduzieren, mit 45 ml Wasser aufgießen und die entstandene Säurebasis durch ein feines Küchensieb passieren.

In einer Metall-Schüssel Eigelbe mit der Säurebasis kalt aufschlagen und anschließend über dem Wasserbad unter stetiger Zugabe der geschmolzenen Butter zu einer dickflüssigen Sauce emulgieren. Mit etwas Zitronensaft, einer Prise Zucker, Cayennepfeffer und Worcestershire Sauce abschmecken.

Estragon abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce heben. Sauce direkt servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren



Alexandre Lazar kocht das Gericht von Heike Heinze

## Knusprig gebratene Forelle mit Spitzkohl, Butterkartoffeln und Rote-Bete-Meerrettich-Schaum

Zutaten für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 ganze, ausgenommene Forellen mit Haut  
1 Zitrone  
1 Knolle Knoblauch  
1 Bund Estragon  
3 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Forellen waschen, trockentupfen und putzen. Filets heraus schneiden. Mit Zitronenscheiben und Knoblauchscheiben in eine Auflaufform füllen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls in Form legen füllen. Für ca. 20 Minuten garen.

Öl in Pfanne erhitzen und Forelle von Hautseite anbraten. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

### Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl  
50 g Bacon  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
1 TL Kümmel  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Schalotte abziehen und ebenso wie Bacon in feine Würfel schneiden und zum Spitzkohl geben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze garen.

### Für die Kartoffeln:

250 g Kartoffeln  
2 EL Butter  
½ Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, tournieren und waschen. In gesalzenem Wasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen und Kartoffeln durch Butter schwenken. Mit etwas Salz und Petersilie bestreuen.

### Für den Rote-Bete-Meerrettich-Schaum:

3 EL scharfer Meerrettich aus dem Glas  
1 Schalotte  
100 ml Rote Bete-Saft  
100 ml Weißwein  
250 ml Gemüsefond  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen und Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond angießen und auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Rote Bete-Saft und Meerrettich unterrühren. Mit dem Stabmixer und Butter aufmixen und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ruth von Gostomski kocht das Gericht von Leila Irik

## Lachs unter der Spekulatiuskruste mit Pastinakenpüree und Wurzelgemüse

Zutaten für zwei Personen

### Für den Lachs unter Spekulatiuskruste:

400 g Lachsfilet ohne Haut  
1 Orange  
70 g dunkle Spekulatiuskekse  
50 g Semmelbrösel  
100 g Butter  
1 Zweig Majoran  
1 Prise Zimtpulver  
Cayennepfeffer  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Lachs waschen, trockentupfen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben. Orange anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ca. 50 g Butterflocken auf Backblech geben, mit Orangenscheiben belegen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Orangenschale mit Spekulatius und Majoran in Moulinette zerkleinern.

Restliche Butter in kleinem Topf zerlassen, mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln vermengen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachsstücke auf Orangenscheiben setzen und Spekulatiusmischung auf Fisch verteilen und gut andrücken. Ca. 10 Minuten im Backofen garen.

### Für das Pastinakenpüree:

400 g Pastinaken  
200 g mehlig kochende Kartoffeln  
50 ml Milch  
50 ml Sahne  
1 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
gemahlener Piment  
Salz, aus der Mühle

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten lang gar kochen. Abgießen und Milch, Sahne und Butter hinzu fügen und mit Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Muskatnuss, Piment und Salz abschmecken.

### Für das Wurzelgemüse:

2 Karotten  
2 Pastinaken  
2 Petersilienwurzeln  
2 Steckrüben  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Wurzelgemüse schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Wurzelgemüse ca. 10 Minuten gar backen. Das Gemüse sollte noch einen leichten Biss haben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Heike Heinze kocht das Gericht von Alexandre Lazar

## Lammkarree mit Marsalasaucе, Polenta und glasierte Pastinaken

Zutaten für zwei Personen

### Für das Lamm mit Sauce:

1 Lammkarree à 600 g  
200 ml Lammfond  
200 ml Marsala  
4 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Lammkarrees waschen und trockentupfen. Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheibchen schneiden. Rosmarin- und Thymianzweige abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in Pfanne erhitzen. Die Lammracks salzen und pfeffern und mit der Fettseite nach unten goldbraun anbraten. Das Fleisch wenden und von der anderen Seite anbraten. Während des Bratens Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzufügen. Fleisch auf Blech legen, Knoblauch und Kräuter aus der Pfanne darüber geben. Circa 14 Minuten auf eine Kerntemperatur von 55 Grad garen. Aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. fünf Minuten ruhen lassen. Lammfond zum Bratensatz in die Pfanne geben, erhitzen und mit etwas Marsala verfeinern. Kurz einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Polenta:

120 g Polenta  
40 g Butter  
40 g Parmesan  
500 ml Gemüsefond  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 160 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Parmesan reiben. Gemüsefond in ofenfestem Topf aufkochen. Polenta unter Rühren in den Fond einrieseln lassen. Masse unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis ein wenig Bindung entstanden ist. Butter und Parmesan in Polenta rühren und mit Muskatnuss und Salz kräftig abschmecken.

### Für die Pastinaken:

200 g Pastinaken  
100 ml Gemüsefond  
10 g Butter  
1 EL Zucker

Pastinaken waschen und schälen. Gemüse der Länge nach vierteln und in ca. 3 Zentimeter lange Stäbchen schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und Pastinaken mit Zucker bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und ca. sieben Minuten weich dünsten. Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen, Gemüse dabei regelmäßig schwenken, sodass ein schöner Glanz entsteht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Yassin M'Harzi kocht das Gericht von Ruth von Gostomski

## Italienische Hackröllchen mit Tomatensauce, Kartoffelstampf und gebratenem Chicorée

Zutaten für zwei Personen

### Für den Mini-Hackbraten:

400 g gemischtes Hackfleisch  
 ½ Brötchen vom Vortag  
 6 Scheiben Speck  
 2 Eier  
 1 TL Senf  
 1 Bund Petersilie  
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL getrockneter Oregano  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit Eiern, Senf, Kräutern und Gewürzen gut vermischen. Brötchen gut ausdrücken und unter die Hackmasse mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kleine Hackröllchen formen, mit Speck umwickeln und in Olivenöl rundherum anbraten. Vor dem Servieren aufschneiden.

### Für die Tomatensauce:

300 ml gehackte Tomaten aus der Dose  
 250 ml Rotwein  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Tomatenmark  
 1 Kugel Mozzarella  
 2 Zweige Thymian  
 1 TL getrockneter Oregano  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen. Gehackte Tomaten dazu geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischen Thymian und getrockneten Oregano zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce in eine feuerfeste Form geben, Hackröllchen rein legen. Mozzarella in Scheiben schneiden und Hackröllchen mit Mozzarella belegen. Im Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

### Für das Tomatenconcassé:

3 Ochsenherztomaten  
 1 Zitrone  
 2 Zweige Dill  
 3 Zweige Petersilie  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten enthäuten, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer, Dill und Petersilie sowie etwas Zitronensaft Olivenöl abschmecken und durchziehen lassen.

### Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln  
 100 ml Milch  
 200 g Butter  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen und mit einem Kartoffel-Stampfer zerkleinern. Milch erwärmen, Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

**Für den Chicorée:** Chicorée waschen, putzen und halbieren. Butter mit Prise Salz ausbraten. Chicorée mit der Schnittfläche nach unten in Butter legen und etwa drei Minuten lang braten, bis sie leicht angebräunt sind.  
2 Chicorée  
1 Orange  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Anschließend wenden. ½ Orange auspressen, Saft über Chicorée geben, etwas karamellisieren lassen. Die andere Orangenhälfte schälen, in Spalten schneiden und Orangenspalten über den Chicorée geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.