

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. Oktober 2015 | „Vorspeise“ Alexander Kumptner



Vorspeise: „Kürbissuppe mit Knoblauchbrot“ von Kevin Grafen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

1	Hokkaidokürbis
1	Knollensellerie
3	Petersilienwurzeln
½ Stange	Lauch
1	Karotte
1	Zwiebel
1 Stück	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	krause Petersilie
1 EL	Crème fraîche
50 g	Kürbiskerne
1 EL	Sojasauce
	Olivenöl, zum Anbraten
	Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Knoblauchbrot:

1	Baguette
2 Zehen	Knoblauch
	Olivenöl

Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren und von Kernen und Fasern befreien. Schale mit einem Sparschäler entfernen und Kürbis in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer abziehen und würfeln.

Petersilienwurzeln, Lauch, Karotte und Sellerie ebenfalls waschen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit 250 Millilitern Wasser aufgießen und weich kochen. Kürbis, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer dazugeben, mit Crème fraîche aufgießen und pürieren. Petersilie fein hacken und mit in die Suppe geben. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Baguette in Scheiben schneiden und mit Öl beträufeln. Knoblauch abziehen, klein hacken und das Baguette damit belegen. In der Pfanne goldgelb rösten. Kürbiskerne ohne Fett rösten und über die fertige Suppe geben. Suppe dann gemeinsam mit dem Knoblauchbrot auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Entenbruststreifen mit Feldsalat, Honig-Senf-Balsamico-Dressing und gerösteten Weißbrotscheiben“ von Maria Pecha-Römer

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbruststreifen:

- 1 Entenbrust
- 2 Schalotten
- 2 kleine Tomaten
- 125 ml Rotwein
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Stück Ingwer
- 10 g kalte Butter
- Zucker, zum Abschmecken
- Paprikapulver, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat mit Honig-Senf-Balsamico-Dressing:

- 200 g Feldsalat
- 1 EL Honig
- 1 EL Balsamico Essig
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 EL Olivenöl
- Paprikapulver, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gerösteten Weißbrotscheiben:

- 4 kleine Weißbrotscheiben

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trocken tupfen und von überstehender Haut und Sehnen befreien.

Schalotten abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein raspeln. Tomaten häuten und gemeinsam mit den Schalotten, Rosmarin, der überschüssigen Entenhaut und den Sehnen in einer Pfanne anbraten. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, Ingwer und Paprika würzen und mit Rotwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen.

Entenbrust karoförmig einschneiden und ohne Fette vier Minuten auf der Hautseite braten, mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und mit der Pfanne für zehn Minuten auf die untere Schiene im Backofen stellen. Backofen ausschalten und Entenbrust weitere zehn Minuten im Backofen ruhen lassen.

Honig, Senf, Balsamico Essig, Öl, Paprika, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Feldsalat waschen, grobe Stiele entfernen und trocken schleudern.



Sud der Entenbrust mit dem vorbereiteten Rotweinsud mischen und gemeinsam mit der kalten Butter einköcheln lassen.

Weißbrotscheiben kurz in der Pfanne anrösten.

Das Dressing über den Feldsalat geben, die Entenbrust schräg tranchieren und neben dem Feldsalat anrichten. Den Rotweinsud über die Entenbruststreifen geben und gemeinsam mit dem Weißbrot servieren.



Vorspeise: „Avocado-Garnelen-Salat mit Mini-Brötchen“ von Xandra Bauer

Zutaten für zwei Personen

Für den Avocado-Garnelen-Salat:

100 g	Garnelen (ohne Schale)
2	Avocados
2	Zitronen
½	rote Chilischote
½ Bund	Dill
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mini-Brötchen:

250 g	Dinkelmehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Röstzwiebeln
1 TL	Olivenöl
½ TL	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Dinkelmehl, Backpulver, Röstzwiebeln, Olivenöl, Salz und 160 Milliliter Wasser miteinander vermengen und mit leicht angefeuchteten Händen kleine Brötchen formen. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für etwa 25 Minuten im Backofen goldgelb ausbacken.

Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin glasig andünsten und abkühlen lassen.

Chili der Länge nach aufschneiden und entkernen. Dill waschen, grob schneiden und zwei Stängel aufbewahren. Zitrone halbieren und auspressen. Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Grob würfeln und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln. Chili, Dill und Garnelen dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Garnelen-Avocado-Salat in die Avocadoschalen füllen, mit Zitrone und Dill garniert auf Tellern anrichten, die Mini-Brötchen dazu reichen und servieren.



Vorspeise: „Gabis Wurstsalat mit Kartoffelchips“ von Bernd Nielebock

Zutaten für zwei Personen

Für den Wurstsalat:

250 g	Lyoner
150 g	Bergkäse
1	rote Paprika
1	Chilischoten
6	kleine Gewürzgurken
5	Champignons
3	Eier
1 Bund	Schnittlauch
100 ml	Rinderfond
50 ml	Weißweinessig
50 ml	Rapsöl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips:

4	festkochende Kartoffeln
	Frittierfett, für die Fritteuse
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Eier in kaltem Wasser aufsetzen und acht Minuten kochen lassen. Champignons in dünne Scheiben schneiden und in Butterschmalz in einer Panne anbraten und anschließend abkühlen lassen.

Chilischote vom Strunk befreien, entkernen und in feine Ringe schneiden. Paprika vom Strunk befreien, entkernen und in Würfel schneiden.

Lyoner, Bergkäse, Gurken und zwei Eier in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Champignons, Paprika und Chili vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderfond mit dem Weißweinessig und dem Öl zu einem Dressing vermengen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Salat geben. Mit dem Dressing marinieren. Das restliche Ei vierteln und den Salat damit garnieren.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in der Fritteuse zweimal frittieren und anschließend mit Salz würzen.

Gabis Wurstsalat mit Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Rote Linsensuppe mit Kräuter-Nuss-Topping und Grissini“ von Ramona Kuen

Zutaten für zwei Personen

Für die rote Linsensuppe mit Kräuter-Nuss-Topping:

75 g	rote Linsen
1	weiße Zwiebel
1	Karotte
1	Knoblauchzehe
3	getrocknete Tomaten (in Öl)
1	Zitrone
1 EL	weißes Mandelmus
50 g	Haselnusskerne
½ TL	Agavendicksaft
150 ml	Rote-Bete-Saft
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Oregano
1	Chilischote
250 ml	Gemüsefond
2 EL	Haselnussöl
2 EL	Olivenöl
½ TL	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Grissini:

125 g	Mehl
½ Päckchen	Trockenhefe
1 ½ EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 TL	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Trockenhefe, Zucker mischen und Öl und eine halbe Tasse warmes Wasser dazugeben. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Grissini formen und diese gehen lassen. Nach 15 Minuten mit Wasser bestreichen und im Ofen für etwa 12 Minuten backen.

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und grob hacken. Karotte schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Karotte etwa drei Minuten im Topf anbraten. Linsen, 150 Milliliter Wasser und Gemüsefond dazugeben. Und bei geschlossenem Deckel für acht Minuten kochen. Nachdem die Flüssigkeit ein wenig verkocht ist, mit den getrockneten Tomaten, Mandelmus, Agavendicksaft und Rote-Bete-Saft pürieren. Die Zitrone halbieren. Mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.



Basilikum und Oregano waschen, trocken schütteln und fein hacken. Chilischote der Länge nach aufschneiden und die Kerne und Trennhäute entfernen und fein hacken. Haselnuskerne drei Minuten rösten und grob hacken.

Basilikum, Oregano, Chili und die Haselnüsse in einer Schüssel mit Haselnussöl mischen und mit einem Esslöffel Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Die rote Linsensuppe mit Kräuter-Nuss-Topping und Grissini auf Tellern anrichten und servieren.