

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2023**
Finalgericht von Alexander Kumptner



Pilz-Risotto mit rosa gebratenem Kalbstafelspitz, glasierten Pilzen und süßsaurem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

300 g Kalbstafelspitz
 1 Zweig Thymian
 2 EL Neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Tafelspitz von Sehnen befreien und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Thymianzweig hineinlegen. Tafelspitz darin von beiden Seiten scharf anbraten und immer wieder mit dem Fett aus der Pfanne arrosieren. Im vorgeheizten Backofen nachgaren lassen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Dann aus dem Ofen nehmen und Ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren gegen die Faser in Tranchen schneiden.

Für den süß-sauren Spargel:

4 Stangen weißer Spargel
 200 ml trockener Weißwein
 2 EL hellen Balsamico
 1 EL Holunderblütensirup
 2 Prisen Zucker
 ½ TL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen und holzige Enden entfernen. Wasser in einem Topf aufsetzen und stark salzen. Zucker und Weißwein einrühren und Spargel darin bissfest garen. Aus dem Wasser nehmen, kurz abkühlen lassen, längs halbieren und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in einer Schüssel mit Balsamico, Holundersirup, Salz und Pfeffer bis zum Servieren marinieren.

Für das Risotto:

120 g Risotto
 100 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze
 2 Schalotten
 1 Zitrone, davon Abrieb
 60 g Parmesan
 1 EL Butter
 100 ml Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 2 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Rosmarin
 1 EL getrocknete Steinpilze
 1 Lorbeerblatt
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond erhitzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Getrocknete Steinpilze mit einem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen und zu den Schalotten geben. Champignons, Kräuterseitlinge und Austernpilze putzen und kleinschneiden. Mit in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblatt und Risotto hinzufügen und alles kurz anrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nach und nach mit Gemüsefond aufgießen und bei gelegentlichem Umrühren Risotto garen lassen bis Flüssigkeit aufgesogen ist. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Mit ins Risotto geben. Parmesan reiben. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit, Parmesan, Butter und Kräuter unter Risotto heben, sodass es cremig wird.

Für die glasierten Pilze: Pilze putzen, halbieren und in etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen und Thymianzweig dazugeben. Mit Abrieb der Zitrone bestreuen. Pilze immer wieder mit etwas Butter aus der Pfanne übergießen.

1 Handvoll kleine Champignons,
Kräuterseitlinge und Austernpilze
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Zusatzzutaten von Filip: *Filip gab den Abrieb und Saft der Orange zum Abschmecken an den süß-sauren Spargel.*

Orange, Saft & Abrieb

Zusatzzutaten von Ulrich: *Den Honig gab Ulrich zum Glasieren mit an die Pilze. Der Knoblauch sorgte als angedrückte Zehe in der Fleischpfanne für zusätzliches Aroma.*

*Honig
Knoblauch*

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2023** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Thunfisch und Spargel im weißen Tomatenfond

Zutaten für zwei Personen

Für den weißen Tomatenfond:

500 g Tomaten
 4 Zweige Basilikum
 50 g kalte Butter
 2 Prisen Zucker
 ½ TL Salz

Die Tomaten waschen, klein schneiden und mit Salz und Zucker würzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter mit zu den Tomaten geben. Gewürzte Tomaten pürieren. Püree in ein Passiertuch geben und in einem Sieb austropfen lassen. Sud auffangen. Achtung Passiertuch nicht ausdrücken, sonst bleibt der Sud nicht weiß!

Sud in einem Topf erhitzen, Butter hineingeben und mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel
 4 Stangen grüner Spargel
 1 Orange, Saft & Abrieb
 1 TL Butter
 200 ml trockener Weißwein
 2 EL hellen Balsamico
 2 Prisen Zucker
 Neutrales Öl, zum Braten
 ½ TL Salz
 Salz, aus der Mühle

Weißwein mit Balsamico, Zucker und Salz in einem Topf ansetzen und erhitzen. Spargel schälen und grünen und weißen Spargel jeweils nacheinander im Sud garen. In Eiswasser abschrecken. Dann in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasieren. Butter dazu geben und mit Salz würzen. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Für die Garnitur des Thunfisches beiseitestellen. Spargel mit dem Saft einem Spritzer Orangensaft und etwas Salz aromatisieren.

Für den Thunfisch:

200 g Thunfischfilet, Sushi-Qualität
 1 Limette, davon Abrieb
 Olivenöl, zum Marinieren und Braten
 Salz, aus der Mühle

Thunfisch in Öl wenden und von allen Seiten salzen. In einer Pfanne mit Öl kurz und scharf von allen Seiten anbraten. Zum Anrichten in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese nochmals mit Öl marinieren, salzen und mit dem Abrieb der Orange (siehe oben) und Limette bestreuen.



Sollten Sie **Thunfisch** verarbeiten wollen, dann sollten Sie laut WWF auf folgende Fische aus folgenden Gebieten zurückgreifen (Stand April 2023):

- 1.Wahl: **Thunfisch, Echter Bonito**, Skipjack: Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81, Indonesien FAO 57 (Handleinen und Angelleinen)
- 1. Wahl: **Thunfisch, Gelbflossenthun**: Westlicher und Mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- 1.Wahl: **Thunfisch, Grossaugenthun**: Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- 1.Wahl: **Thunfisch, Weisser Thun**: Pazifik FAO 61, 67, 71, 77, 81, 87 (Schleppangeln, Handleinen und Angelleinen) oder Atlantik: FAO 21, 27, 31, 34 (Schleppangeln)

Für die Garnitur: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.
2 Zweige Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.