

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2023 ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Alexander Kumptner



Tanja Kollischan

Ravioli mit Pfifferling-Ricotta-Füllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
200 g Mehl
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde hineindrücken. Eier hineinschlagen und das Olivenöl und Salz dazugeben. Mit einer Gabel die Eier mit dem Mehl vermischen. Dann mit den Händen kneten, bis ein homogener, fester Teig entstanden ist. Eventuell 2 EL Wasser dazugeben. Den Nudelteig zu einer Kugel rollen, in eine Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten lang ruhen lassen.

Für die Füllung:

200 g Pfifferlinge
2 Knoblauchzehen
125 g Ricotta
100 g Parmesan
1 EL Butter
1 Bund Thymian
1 EL dunklen Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein würfeln. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und ca. 1 Minute lang in der Butter braten. Dann die Pilze dazugeben. Nach 2 Minuten den Thymian und Balsamico dazugeben. Weitere 3 Minuten lang braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und komplett auskühlen lassen.

Parmesan reiben. Abgekühlte Pilz-Mischung, Parmesan, Salz und Pfeffer unter den Ricotta mischen.



**PROFI
TIPP**

Die Füllung sollte unbedingt gut abgekühlt sein, bevor man sie auf den Nudelteig gibt und diesen verschließt. Ist die Füllung zu warm, können die Ravioli reißen.

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Arbeiten
Salz, aus der Mühle

Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Kreise ausstechen. In die Mitte ca. 1 EL Füllung geben. Den Rand mit etwas Wasser einstreichen. Einen zweiten Kreis drauflegen und am Rand festdrücken. Darauf achten, dass so wenig wie möglich Luft drinbleibt. Den Rand mit einer Gabel leicht festdrücken. Die Ravioli mit einem Tuch abdecken, bis sie gekocht werden.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Ravioli ca. 3-4 Minuten lang kochen. Abseihen.

Für die Butter:

1 Bund Salbei
150-200 g Butter

Nussbutter herstellen. Salbei hinzugeben und in der Butter ziehen lassen. Die gekochten Ravioli auf Teller aufteilen und die braune Butter darüber träufeln.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Renate Stolzenberger-Hamers

Steinpilz-Risotto mit Rehmedaillons und karamellisierten Feigen

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risottoreis
200 g Steinpilze
30 g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
80 g Parmesan
50 g Butter
50 ml Weißwein
750 ml Gemüsefond
½ Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Pilze abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Einweichwasser und Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Steinpilze putzen, den Stiel entfernen und in kleine Stücke schneiden. Einige Steinpilze zur Seite legen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem weiteren großen Topf zerlassen und Zwiebeln, Pilze und eingeweichten Pilze darin anschwitzen. Risottoreis dazu geben und mit anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen, kurz einkochen lassen und mit warmem Gemüsefond-Pilzsud unter wiederholtem Umrühren aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Parmesan reiben und kurz vor dem Ende Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur die übrigen Steinpilze in einer Pfanne anbraten. Petersilie klein hacken und über das Risotto streuen.

Für die Rehmedaillons:

2 Rehmedaillons à 150 g oder 1
ausgelöster Rehrücken à 300 g
1 Knolle frischer Knoblauch
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
100 g Butter
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch ggf. in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Knoblauch halbieren und mit Butter, Rosmarin und Thymian hinzufügen, alles etwas braun werden lassen. Fleisch mit aromatisierter Butter übergießen. Fleisch mit Thymian und Rosmarin in Alufolie wickeln und eingepackt in der warmen Pfanne ziehen lassen.

Für die Feigen:

6 Feigen
50 g Butter
2-5 EL roter Portwein
2-5 EL Rotwein
100 g brauner Zucker

Feigen je nach Geschmack schälen und vierteln. Feigen mit Zucker und Butter in einem Topf karamellisieren und mit Port- und Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie
1 Zitrone, davon Abrieb

Gericht mit Petersilie und Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Oliver Giemsa

Steinpilz-Schnitzelchen mit Waldhonig-Walnuss-Karotten, Rot- und Waldkrautsalat, Trüffel-Mayonnaise und Preiselbeer-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Steinpilz-Schnitzel:

4-6 große Steinpilze
1 Ei
50 g gekühlter Munster-Käse
Butterschmalz, zum Braten
Mehl, zum Mehlieren
Paniermehl, zum Panieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Käse bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder in das Tiefkühlfach legen. Eine Panierstraße aufbauen. Dafür Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen tiefen Teller Mehl geben, in einen zweiten Teller Paniermehl. Pilze der Länge nach in Scheiben schneiden. Scheiben erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Paniermehl wälzen. In einer heißen Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und den Käse auf die noch heißen Schnitzel reiben.

Für die Karotten:

4 Karotten mit Karottengrün
100 g Walnüsse
2 EL Waldhonig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Karottengrün bis auf ca. 2 cm entfernen und für Salat beiseitestellen.

Karotten waschen, längs halbieren und ca. 10 Minuten blanchieren. Honig und Öl verrühren, mit Salz abschmecken. Blanchierte Karotten in eine Auflaufform legen und mit der Marinade bepinseln. Walnüsse darüberstreuen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten fertigbaren. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für den Rot- und Waldkrautsalat:

100 g Rotkraut
1 frischer Meerrettich
Karottengrün, s.o.
1 Handvoll Löwenzahn
1 Handvoll Spitzwegerich
1 Handvoll Schafgarbe mit Blüte
1 Handvoll roter Sauerampfer
1 Handvoll Taubnessel
1 Zweig wilder Oregano
1 Zweig Petersilie
1 EL Traubenkernöl
4 EL Himbeeressig
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkraut in feine Streifen schneiden, mit 1 EL Essig und Salz vermengen und ordentlich vermengen.

Waldkräuter putzen, verlesen und nach Belieben zerkleinern. Aus dem restlichen Essig und den Ölen eine Vinaigrette herstellen. Mit Zucker abschmecken. Alles zusammenmischen und mit frisch geriebenem Meerrettich und den Schafgarbenblüten servieren.

Für die Trüffel-Mayonnaise:

1 schwarzer Sommertrüffel
1 Zitrone, davon Saft
1 Ei, Zimmertemperatur
1 EL mittelscharfer Senf
180 ml Rapsöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb mit Senf, Salz und Zucker gut vermischen. Dann tröpfchenweise Öl hinzufügen und gleichzeitig ständig mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufschlagen. Zum Schluss mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und den frisch geriebenen Trüffel hinzugeben. Mit einer feinen Trüffelscheibe garnieren.

Für das Preiselbeer-Chutney:

200 g Preiselbeeren, tiefgekühlt

1 Orange, davon Saft

1 rote Zwiebel

50 ml trockener Rotwein

50 ml Balsamicoessig

1 TL Senfkörner

2 EL Puderzucker

1 Zweig Thymian

Orange halbieren und 1 EL Saft auspressen. Puderzucker in eine heiße Pfanne geben und leicht anbräunen lassen, dann mit Rotwein und Orangensaft ablöschen.

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, mit den restlichen Zutaten zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Thymian vor dem Servieren entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 28. September 2023 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Pilz-Tatar mit Bouillon-Kartoffeln und Reh-Tagliata

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g (wilde) Champignons oder Steinpilze
1-2 getrocknete Steinpilze
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb
2-3 Zweige Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin scharf anbraten, dann Knoblauch hinzugeben.

Pilze aus der Pfanne in eine Schale geben. Getrocknete Steinpilze reiben und dazugeben. Mit Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken, zu den Pilzen geben und verrühren. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und Pilze mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln:

2 große, festkochende Kartoffeln
3-4 Stücke Knollensellerie
5-6 getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 ml Rinderfond
100 g Butter
1-2 Zweige Rosmarin
1-2 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ggf.

tournieren. Knollensellerie schälen und grob schneiden. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Knoblauchzehen leicht andrücken.

Öl in eine Pfanne geben und Kartoffeln darin mit Sellerie, getrockneten Steinpilzen, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Salbei langsam und gleichmäßig braten. Mit Salz würzen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Rinderfond angießen und die Kartoffeln für ca. 15-20 Minuten im heißen Ofen fertigbaren.

Sud später als Art „Sauce“ zum Gericht servieren.

Für das Reh:

150 g Rehrücken
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
3-4 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reh in Öl ringsherum anbraten. Butter, Thymian und Knoblauch

hinzugeben. Flüssige, aromatisierte Butter immer wieder über das Reh gießen und auf diese Weise garen. Wichtig beim Tagliata ist, dass der Kern noch schön rosa ist. Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ruhen lassen, dann sehr dünn aufschneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Je nach Geschmack die flüssige Butter vor dem Servieren über das Fleisch geben.

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Gericht mit Thymian garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.