

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Michaela Willemsen

Schweinemedallions mit Rahmsauce, Spätzle und Tomatenwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet am Stück
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen, von Sehnen befreien und in 3 cm dicke Medallions schneiden. Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Fett in die heiße Pfanne geben und die Medallions von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch zusammen mit der Knoblauchzehe, Thymian, Salz und Pfeffer auf ein Stück Alufolie geben und zu einem Päckchen formen. Für 15 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Für die Rahmsauce:

150 g Champignons
2 Schalotten
2 EL Schmelzkäse
250 g Sahne
100 g Tomatenmark
100 ml Rotwein
100 ml Portwein
2 EL Marsala
250 ml Gemüsefond
1 EL Speisestärke
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und vierteln. Champignons putzen und ebenfalls vierteln. Schalotten und Pilze in der noch heißen Pfanne scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, das Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten, bis sich alles zu einer cremigen Masse verbindet. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und verkochen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Anschließend Portwein und Marsala in die heiße Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und mit Gemüsefond aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen. Speisestärke mit 2 EL Portwein verrühren und die Sauce leicht andicken. Sahne und Schmelzkäse unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilienblätter fein hacken. Die Medallions in die Rahmsauce legen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und vermengen.

Für die Spätzle:

4 Eier
100 g Butter
150 g Mehl
1 Msp. Kurkumapulver
2 EL Öl
1 Prise Salz

Mehl, Eier, Salz und Kurkuma zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Teig ruhen lassen. Wasser in einem Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen. Ein Holzbrett kurz ins heiße Wasser tauchen. Etwas Teig auf das Brett heben und mit einem Spachtel schmale Fäden ins Wasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen. Butter in einem Topf zerlassen. Spätzle vor dem Servieren durch die Butter schwenken.

Für die Tomatenwürfel:

200 g Rispentomaten
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit den Tomaten vermengen. Mit Olivenöl und Salz verfeinern.

Für die Deko:

2 Zweige glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.



Benjamin Sunder

Bohnen-Risotto mit Speck, gepickelter Birne, Speck-Chip und Bohnenkraut-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Bohnen-Risotto:

200 g Risotto
100 g durchwachsener Speck mit Schwarte
150 g grüne Prinzess-Bohnen
1 Zwiebel
150 g Pecorino
100 g kalte Butter
1,5 L Gemüsefond
4 EL Apfelessig
2 EL Agavendicksaft
15 g frisches Bohnenkraut
15 g Petersilie
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen. Speck-Schwarte abschneiden und den Speck in Streifen schneiden. Speck und Schwarte in etwas Öl in einem Topf anschwitzen. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden, zum Speck geben und glasig andünsten. Anschließend den Risotto Reis und einen Zweig Bohnenkraut hinzugeben und anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen und mit so viel heißem Gemüsefond aufgießen, dass der Reis geradeso bedeckt ist. Das Risotto bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist. Währenddessen immer wieder umrühren und nach und nach mit Gemüsefond aufgießen, sobald die Flüssigkeit verkocht ist.

Prinzess-Bohnen waschen und putzen. In einheitliche Größe schneiden. Im Gemüsefond für das Risotto blanchieren, bis sie bissfest sind. Anschließend herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Pecorino in eine Schüssel reiben. Bohnenkraut und Petersilienblätter fein hacken. Die Schwarte herausnehmen und das Risotto mit kalter Butter und Pecorino abbinden. Bohnenkraut, Petersilie und Bohnen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gepickelte Birne:

1 sehr feste, große Birne
200 ml Apfelessig
50 ml Rote-Bete-Saft
100 g Agavendicksaft
3 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle

Birne schälen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Scheiben in eine Schüssel legen. Apfelessig, Agavendicksaft, Rote-Bete-Saft, Lorbeerblätter und Salz in einem Topf aufkochen. Anschließend mit den Birnenscheiben vermengen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für den Speck-Chip:

60 g Bacon oder Frühstücksspeck-Scheiben

Frühstücksspeckscheiben zwischen zwei Backpapierbögen legen. Das Backpapier zwischen zwei Backblechen in den vorgewärmten Ofen schieben. Für 12 Minuten backen, bis der Speck kross ist. Rausholen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Bohnenkraut-Öl:

100 g frisches Bohnenkraut
100 ml Traubenkern-Öl
Salz, aus der Mühle

Öl in einen hohen Messbecher geben. Die Bohnenkraut-Blätter abzupfen und mit Salz dazugeben. Mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. Die Masse in einem Topf geben und auf ca. 80 Grad erhitzen. Durch ein feines Sieb streichen und das Öl dabei auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ingrid Baumgarten

Hähnchen-Nuggets mit Mango-Mayonnaise, Gewürz-Pilaw und Fenchelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Nuggets:

200 g Hähnchenbrustfilet
 1 Knoblauchzehe
 2 cm Ingwer
 ½ Orange, Saft
 1 Ei
 3 EL Sojasauce
 1 TL Sesamöl
 50 g Mehl
 100 g Panko
 Öl, zum Frittieren
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mango-Mayonnaise:

½ reife Flugmango
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier
 2 TL mittelscharfer Senf
 250 ml Erdnussöl
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Pilaw:

150 g Basmatireis
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 300 ml Geflügelfond
 20 g grüne Pistazien
 20 g blaue Weinbeeren
 4 Zweige Koriander
 2 Lorbeerblätter
 Erdnussöl, zum Braten
 1 Msp. Vanillepulver
 Ras el-Hanout, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in die Fritteuse geben und auf 180 Grad erhitzen.

Ingwer fein reiben. Den Saft der ½ Orange auspressen. Sojasauce, 2 EL Orangensaft, Sesamöl, 1 TL Ingwer, 1 TL Knoblauch und die Gewürze verrühren. Hähnchenbrust parieren, in mundgerechte Würfel schneiden und in der Marinade einlegen. Je länger die Stücke in der Marinade liegen, desto mehr Geschmack nehmen sie an. Die Hähnchenstücke aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Zuerst in verquirltem Ei, dann in Mehl und abschließend in den Pankobröseln wenden. In der Fritteuse goldbraun frittieren.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Fruchtfleisch der Mango fein pürieren. Ein Vollei und ein Eigelb in einen Rührbecher geben. Öl vorsichtig darauf gießen. Senf, 1 TL Zitronensaft und etwas Salz hinzufügen. Den Stabmixer auf dem Boden des Gefäßes platzieren und so lange dort lassen, bis die Masse weiß wird. Den Stabmixer vorsichtig hochziehen und mixen bis sich alle Zutaten verbunden haben. Mango untermischen und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis gründlich waschen. Pistazien hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In Erdnussöl anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Geflügelfond dazugeben und aufkochen lassen. Reis, Lorbeerblätter, Salz und Weinbeeren dazugeben. Erneut aufkochen und mit geschlossenem Deckel auf niedriger Temperatur leicht köcheln lassen. Nach 10 Minuten ein Geschirrtuch zwischen Topf und Topfdeckel legen. Nach etwa 20 Minuten sollte die Brühe verkocht und der Reis bissfest sein. Lorbeerblätter entfernen, Pistazien und Butter untermischen. Koriander fein hacken. Pilaw mit Salz, weißem Pfeffer und Ras el-Hanout abschmecken und mit Koriander garnieren.

Für den Fenchelsalat:

1 kleine Fenchelknolle	Fenchelknolle putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Das Fenchelgrün aufheben. Fenchel fein hobeln, mit etwas Salz verkneten und ziehen lassen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und halbieren. Den Saft der ½ Orange auspressen.
3 Kirschtomaten	
½ Orange, Saft	
2 EL Kirschblütenessig	1 EL Orangensaft, Kirschblütenessig, Zitronenöl, Salz und Pfeffer gut verrühren und abschmecken. Fenchel ausdrücken und mit den Tomaten in eine Schale geben. Das Dressing hinzufügen und mit geschnittenem Fenchelgrün garnieren.
4 EL Zitronenöl	
Salz, aus der Mühle	
Weißer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Aljoscha Gumnior

Safran-Fettuccine mit Zitronen-Ricottacreme und Chili-Schalotten-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

2 Eier, Größe M
225 g Weizenmehl, Type 00
70 g Semola
¼ TL gemahlener Safran
Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit Semola, Eier, Safran und etwas Salz mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank bis zur Verwendung ruhen lassen. Anschließend in vier Teile schneiden und den Teig mit der Nudelwalze dünn ausrollen. Dabei ausreichend Mehl verwenden, um ein Verkleben zu verhindern. Mit dem Fettuccine-Aufsatz der Küchenmaschine den Teig danach zu Fettuccine verarbeiten.

Ausreichend Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, gut salzen und die Fettuccine für 60 Sekunden darin kochen. Während des Abgießens 200 ml Pasta-Wasser abfangen.

Für die Safran-Fettuccine:

¼ TL gemahlener Safran
3 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
10 g Petersilie
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie hacken. Parmesan reiben.

Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den angedrückten Knoblauch darin mit einer Prise Salz für 3 Minuten anbraten, anschließend den Knoblauch wieder entfernen. Die frische Pasta zusammen mit 200 ml Pasta-Wasser, gehackter Petersilie, Safran und reichlich Pfeffer in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren nach und nach den Parmesan zugeben. Etwa 2-3 Minuten zu einer cremigen Konsistenz reduzieren lassen, so dass zum Schluss cremige Fettuccine angerichtet werden.

Für die Zitronen-Ricottacreme:

120 g Ricotta
1 Zitrone, Abrieb & Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Beides zum Ricotta geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer homogenen Creme verrühren.

Für das Schalotten-Topping:

4 Schalotten
2 EL Ahornsirup
¾ TL Koriandersamen
¾ TL Kreuzkümmelsamen
½ TL Chipotle-Chiliflocken
2 EL Olivenöl
¼ TL Salz

Koriandersamen, Chiliflocken und Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen und die Mischung mit Salz vermengen. Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und diese voneinander trennen. Schalotten bei hoher Hitze in einer Pfanne mit Öl erhitzen und mit Ahornsirup und der Gewürzmischung für 7 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Auf ein Küchenpapier geben und dort auskühlen lassen, so dass die Schalotten knusprig werden.

Für das Chili-Topping:

2 milde grüne Chilis
½ Limette, Saft
2 EL Reissig
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilis in feine Ringe schneiden und mit Reissig und Zucker in einer kleinen Schüssel marinieren. Zusammen mit den knusprigen Schalotten zum Schluss als Topping auf das Gericht geben. Mit ausgepresstem Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maren Janich

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott, Apfelsorbet und Tonkabohnen-Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für die Quarkkeulchen:

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone, Abrieb
150 g Magerquark
2 kleine Eier
80 g Mehl
1 Vanilleschote
3 EL Korinthen
Mehl, zum Formen
1 EL Zucker
Neutrales Öl, zum Braten
1 Prise Salz

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und kochen bis sie weich sind. Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und abdampfen lassen.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Quark, abgeriebener Zitronenschale, Mehl, Salz, Zucker, Eier und Korinthen verrühren. Die abgekühlten Kartoffeln dazugeben, bis ein klebriger Teig entsteht. Aus dem Teig mit etwas Mehl Quarkkeulchen bzw. Bratlinge formen und in Öl goldbraun ausbacken.

Für das Apfelkompott:

2 Boskoop Äpfel
1 Zitrone, Saft & Abrieb
10 g Butter
2 EL Ahornsirup
2 EL brauner Rum
1 Vanilleschote
½ TL Zimt

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen.

Butter in einem Topf erhitzen und Apfelstücke, Zimt, Ahornsirup, Vanillemark, Rum und 2 EL ausgepressten Zitronensaft dazugeben. So lange köcheln lassen, bis das Kompott die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss mit abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

Für das Apfelsorbet:

4 Granny Smith Äpfel
2 Zitronen, Saft
1 L klarer Apfelsaft
4 EL Calvados
100 g Glukosesirup
100 g Zucker
5 g Johannisbrotkernmehl

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelstücke zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Sirup kurz kochen lassen.

Calvados, ausgepressten Zitronensaft und das Johannisbrotkernmehl zusammen mit den heißen Apfelstückchen in einem Mixer fein pürieren. Die fertige Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Tonkabohnen-Sahne:

200 g Schlagsahne
1 Tonkabohne
1 EL Puderzucker

Schlagsahne zusammen mit dem Puderzucker und dem Abrieb der Tonkabohne in einen Sahnesyphon füllen. Verschließen, Kapseln aufschrauben und gut schütten.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Schale
Beeren, zum Garnieren
Minze, zum Garnieren
Puderzucker, zum Bestäuben

Quarkkeulchen mit Puderzucker bestäuben und mit Minze und Beeren garnieren. Tonkabohnen-Sahne vor dem Servieren auf den Teller oder in ein Schälchen sprühen und nach Geschmack noch etwas Zitronenschale auf der Sahne verteilen. Sorbet in einem Schälchen anrichten.