

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. Juni 2016 | „Hauptgericht & Dessert“ mit Alexander Kumptner



Hauptgang: „Rinderfilet mit Tomaten-Estragon-Sugo und Kartoffelwürfeln“ von Andreas Reich

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinderfilets:

- 4 Rinderfiletsteaks à 100g (1,5 bis 2 cm dick)
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tomaten-Estragon-Sugo:

- 3 vollreife Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Vanilleschote
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Prise getrocknete Chilis
- 1 Prise Zucker
- 1 Zweig Estragonblätter
- 2 EL Butter
- 15 g kalte Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelwürfel:

- 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL Butter

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Einen zweiten Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für das Tomaten-Estragon-Sugo Tomaten vom Strunk befreien und oben kreuzweise einschneiden. Kurz in heißes Wasser tauchen und häuten. Tomaten entkernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den wässrigen Teil mit Kernen pürieren und durch ein Sieb den Saft passieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne braun werden lassen. Die Hälfte der gewürfelten Tomaten mit Tomatensaft, Knoblauch, Ingwer, Vanille, Chili, und Zucker in der zweiten Pfanne 3-4 Minuten anschwitzen, bis die Tomaten sämig werden. Anschließend die restlichen gewürfelten Tomaten hinzugeben, braune Butter und kalte Butter einrühren, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Estragon waschen, trocken schütteln, Blätter von



den Stielen zupfen, klein hacken und zu dem Sugo in die Pfanne geben. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Für die Kartoffelwürfel Kartoffeln schälen und in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser garen. Anschließend in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 2 EL Butter braun werden lassen. Kartoffeln zugeben und 2-3 Min. anbraten und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Rinderfiletsteak Fleisch waschen, trocken tupfen und mit dem Handballen etwas flach drücken. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 2 Minuten anbraten und anschließend eine Minute in der Nachhitze der Pfanne ziehen lassen. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rinderfilet mit Tomaten-Estragon-Sugo und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Gebrannter Orangen-Gewürz-Joghurt“ von Andreas Reich

Zutaten für zwei Personen

Für den Orangen-Gewürzjoghurt:

2	große Orangen
150 g	griechischer Sahnejoghurt
½	kleine Chilischote
1	Vanilleschote
20 g	Speisestärke
2 EL	Puderzucker
4 EL	brauner Zucker
2	Zimtstangen
4	Kardamomkapseln, angedrückt
2	Sternanis

Zubereitung

Für den gebrannten Orangen-Gewürzjoghurt Orangen halbieren und Saft auspressen. Orangenhälften sauber auskratzen und kühl stellen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Etwa 100 ml Orangensaft abmessen und mit Speisestärke, Vanillemark und Puderzucker glatt rühren.

200 ml Orangensaft zusammen mit Zimtstangen, Kardamom, Sternanis und Chili in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend etwa 5 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Gewürze entfernen und angerührte Orangen-Vanille unter Orangen-Gewürz-Sud rühren und aufkochen lassen. Dabei ständigiterrühren. Den angedickten Saft in eine Schüssel umfüllen und Joghurt untermischen.

Orangen-Gewürz-Joghurt rasch in die ausgehöhlten Orangenhälften füllen und für 20 Minuten ins Kühlfach stellen.

Orangen-Gewürz-Joghurt gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Gebrannten Orangen-Gewürzjoghurt auf einem Teller anrichten und servieren.



Hauptgang: „Bœuf Stroganoff mit Spätzle“ von Elke Jureit

Zutaten für zwei Personen

Für das Bœuf Stroganoff:

400 g Rinderfilet
3 Gewürzgurken
3 Schalotten
200 ml Rinderfond
200 ml Sahne
Dunkler Aceto Balsamico di Modena, zum Abschmecken
Paprikapulver, zum Würzen
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

2 Eier
100 g Mehl
50g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

Schnittlauch

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Bœuf Stroganoff Rinderfilet waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. In einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten.

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden. Schalotten, Gewürzgurken, Sahne und Rinderfond zum Fleisch in die Pfanne geben. Mit Aceto Balsamico abschmecken.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach Mehl unterheben, bis ein zäher Teig entsteht und anschließend kurz stehen lassen. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben, garen bis sie oben schwimmen. Die Spätzle abschöpfen. Anschließend eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Spätzle darin schwenken.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Bœuf Stroganoff auf Tellern anrichten, Spätzle dazugeben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Dessert: „Schnelles Tiramisu“ von Elke Jureit

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

150 g	Mascarpone
2	Eier
4	Espressi
100 ml	Grand Marnier
2 EL	Zucker
4	Löffelbiskuits
	Kakao, zum Bestäuben

Zubereitung

Für das Tiramisu Löffelbiskuits mit Espresso und Grand Marnier tränken.

Eier trennen und das Eigelb zusammen mit Mascarpone und Zucker schaumig schlagen.

In einem Glas Löffelbiskuits und Mascarpone Creme schichten. Mit Kakao bestreuen und servieren.



Hauptgang: „Forellenfilets mit Pfifferlingkruste und Rahmspitzkohl“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für die Forellenfilet:

4 Forellenfilets à 100g
100 g Butter
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pfifferlingskruste:

100 g Pfifferlinge
2 Schalotten
100 g Butter
100 g Semmelbrösel
1 TL Petersilie (glatt)
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rahmspitzkohl:

300 g Spitzkohl
2 Schalotten
1 Scheibe Bauchspeck
100 g Crème fraîche
1 Spritzer Zitrone
Kümmel, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Pfifferlingkruste Pfifferlinge putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Pfifferlinge zusammen mit Schalotten und Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Ei trennen und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Semmelbrösel, Eigelb, Petersilie und Pfifferlinge in eine Schüssel geben und alles zu einer homogenen Masse vermengen.

Für die Forellenfilet Filets waschen, trocken tupfen, entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite dünn mit der Kruste belegen. Auf der Krustenseite in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl goldbraun anbraten, wenden.

Für den Rahmspitzkohl Schalotten abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Speck in Butter anschwitzen. Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und dazugeben. Alles so lange anschwitzen, bis der Spitzkohl noch leichten Biss hat. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Crème fraîche zum Kohl geben und alles mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Forellenfilet mit Pfifferlingkruste auf Rahmspitzkohl auf einem Teller anrichten und servieren.



Dessert: „Quark-Strudel-Türmchen mit Früchten“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für das Quark-Strudel-Türmchen:

250 g	Magerquark
200 g	Sahne
1	Strudelteig
20 ml	Mineralwasser
1	Zitrone
	Zucker

Für die Garnitur:

8	Blaue Weintrauben
8	Weißer Weintrauben
8	Himbeeren
8	Brombeeren
2	Minzblätter
	Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Strudelteigplatte im Ofen als Ganzes bei 175 Grad 8 Minuten backen.

Für das Quark-Lasagne-Türmchen Quark mit dem Schneebesen oder Mixer schaumig rühren. Sahne leicht anschlagen und zusammen mit Mineralwasser unter den Quark geben. Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Anschließend halbieren und Saft auspressen. Zitronenabrieb sowie Zitronensaft ebenfalls zum Quark geben. Mit Zucker abschmecken.

Für die Garnitur Trauben waschen und enthäuten. Himbeeren und Brombeeren ebenfalls waschen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den fertigen Strudelteig in Stücke brechen. Strudelteig und Quark abwechselnd schichten. Am Schluss ein Stück als Segel aufsetzen.

Das Quark-Lasagne-Türmchen auf einem Teller anrichten. Trauben, Brombeeren und Himbeeren neben dem Türmchen verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Servieren.