

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2021** ▪
Tagesmotto: Desserts mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

Quark-Grieß-Nocken mit Kürbiskern-Knusper, Vanille-Rosmarin-Karotten, Thymiancreme, Brombeeren und Basilikumpesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Quark-Grieß-Nocken:

125 g Quark (20% Fett)
 30 g Weichweizengrieß
 1 Ei
 2 EL weiche Butter
 ½ Zitrone
 3 EL festes Kokosöl
 2 EL Semmelbrösel
 2 EL Pankobrösel, zum Wälzen
 2 EL Kürbiskerne
 1 EL schwarzer Sesam
 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
 1 EL Zucker
 1 Prise Zimt
 Puderzucker, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle

Den Quark abtropfen lassen. Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Quark mit Eigelb, Grieß, Vanille-Zucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Eischnee unterheben. Nun den Teig für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig mithilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken formen und im leicht gesalzenen und gezuckertem Wasser bei mittlerer Hitze für ca. 7 Minuten köcheln lassen.

Kürbiskerne grob hacken. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel, Pankobrösel, Sesam und Kürbiskerne dazugeben und rösten. Mit Zimt und Zucker würzen.

Fertige Nocken aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in den Bröseln schwenken. Nocken mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanille-Rosmarin-Karotten:

3 große Karotten
 250 ml Orangensaft
 3-4 EL flüssiger Honig
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL Butter
 1 Vanilleschote
 ½ TL Ceylon-Zimt
 ¼ TL Kardamom Pulver
 Salz, aus der Mühle

Karotten schälen, in ca. 2 cm große Rauten-Stücke schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen, Karotten dazugeben und sanft anbraten. Mark einer Vanilleschote auskratzen und zu den Karotten geben. Die ausgekrazte Schote mit dazugeben. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen, sehr fein hacken und zu den Karotten geben. Honig darüber verteilen und mit dem Orangensaft aufgießen. Mit Zimt, Kardamom und einer Prise Salz würzen. Karotten bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie bissfest sind.

Für die Thymiancreme:

50 g Frischkäse
 70 g veganer Kokos-Joghurt
 100 ml Sahne
 5 Zweige Thymian
 1 Limette, Abrieb & Saft
 ½ Zitrone, Abrieb
 2 TL Puderzucker

Frischkäse mit dem Kokos-Joghurt und Puderzucker kurz glattrühren.

Limetten- und Zitronenabrieb sowie Limettensaft in die Creme rühren.

Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Thymianblättchen in die Sahne geben und mit einem Pürierstab steif schlagen. Sahne unter die Creme heben. Bis zum Anrichten ins Eisfach stellen.

Für das Basilikumpesto: Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikum, Agavendicksaft, Limettensaft, Olivenöl, Mandeln, Limettenabrieb und 1 Esslöffel Wasser in ein hohes Gefäß und fein pürieren. Kaltstellen.

- 50 g Basilikum
- 35 g gehobelte Mandeln
- 2 EL Agavendicksaft
- ½ Limette, 1 EL Saft & Abrieb
- 2 EL Olivenöl

Für die Garnitur: Brombeeren waschen und halbieren. Beim Anrichten die halbierten Brombeeren mit dem Basilikumpesto beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Rettig

Zimt-Tempura von Birne und Apfel mit Vanillesauce und Preiselbeerkompott

Zutaten für zwei Personen

Für den Tempura-Teig:

50 g Weizenmehl
50 g Weizenstärke (oder 100 g Reismehl)
1 Ei, Eiweiß, Größe M
150 ml eiskaltes Wasser
1 TL Zimtpulver
Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit Stärke und einer kräftigen Prise Salz in eine Schüssel sieben. Ei trennen, Eiweiß etwas verquirlen und mit dem Schneebesen unterrühren. Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit Zimt verfeinern.

Je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken. Die Hälfte des Wassers kann auch durch Eiswürfel ausgetauscht werden, die dann nach und nach im Teig schmelzen und ihn kontinuierlich auf Temperatur halten.

Für die Äpfel und Birnen:

2 rote Äpfel
2 feste Birnen
100 g Mehl
1 L Pflanzenöl, zum Ausbacken
Puderzucker, zum Bestäuben

Äpfel und Birnen schälen, vierteln und in Spalten schneiden.

Obst im Mehl wenden, durch den Zimt-Teig ziehen und im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch
250 g Sahne
4 Eier, Eigelbe
2 Vanilleschoten, Mark
100 g Zucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Milch mit Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Heiße Sahnemischung langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Die Mischung wieder zurück in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Sauce dicklich-cremig geworden ist. Durch ein Sieb passieren und zugedeckt abkühlen lassen oder warm servieren.

Für das Preiselbeerkompott:

250 g Preiselbeeren
1 Zitrone
150 g ml Rotwein
150 g Zucker

Preiselbeeren mit Rotwein und Zucker für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zitronenabrieb dazugeben und abschmecken.

Für die Garnitur:

Puderzucker

Das Zimt-Tempura mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christiane Säubert

Zwetschgen-Crumble mit Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwetschgen-Crumble:

- 12 reife Zwetschgen
- 2 Zwetschgen mit Blatt
- 1 Orange
- 100 ml Portwein
- 100 g Dinkelmehl
- 50 ml Pflaumensaft
- 1 TL Speisestärke nach Bedarf
- 50 g Butter
- 2 EL Puderzucker
- 50 g brauner Zucker
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimstange

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbierten und das Mark herauskratzen. Orange auspressen. In einem beschichteten Topf Zucker karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und etwas Portwein aufgießen. Wenn sich das Karamell gelöst hat, Zwetschen, Vanillemark und Zimstange hinzugeben und ca 5 Minuten köcheln lassen.

Die Zwetschgen herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben (ggfs. noch nachzuckern). Den Sud weiter köcheln lassen. Evtl. Pflaumensaft hinzugeben oder mit Speisestärke weiter andicken.

Kalte Butter mit braunem Zucker und Mehl und Zimt verkneten und die Krümel über die Zwetschgen geben. Im Backofen ca. 10-15 Minuten backen, bis die Streusel schön knusprig braun sind.

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen, restliche Zwetschgen darin glasieren und herausnehmen. Aus dem restlichen Karamell evtl. noch Zuckerchips herstellen.

Für die Vanillesauce:

- 200 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Ei
- 100 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke

Vanilleschote der Länge nach halbierten und das Mark herauskratzen.

Milch, Zucker, Vanillemark und Schote in einem Topf aufkochen. Ei aufschlagen, Stärke und Sahne dazugeben und weiter aufschlagen.

Sahne-Ei-Mischung in die Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Vanilleschote entfernen und zur Deko aufbewahren.



Rühren Sie etwas Stroh-Rum in Ihre Vanillesauce, um ihr das besondere Etwas zu verleihen.

Den restlichen Sud und Vanillesauce auf Teller anrichten. Zwetschgen-Crumble darauf geben und mit „Deko Zwetschgen“ dekorieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Waldviertler Mohnnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
60 g Kartoffelstärke
50 g Mehl
Mehl, für die Arbeitsfläche
1 EL Butter
100 g Waldviertler Graumohn
80 g Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben
Feines Salz

Die Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend abseihen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und optional zudem durch ein Sieb streichen. Kartoffelstärke, Mehl und ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (je weniger kneten desto besser). Zu einer Rolle formen und kurz rasten lassen. Einen Topf mit Wasser aufstellen und leicht salzen. Aus dem Kartoffelteig Scheiben abschneiden, zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu Schupfnudeln formen. Diese im kochenden Wasser einmal aufkochen und etwa 4 bis 5 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, den Waldviertler Graumohn darin abschwemmen, eine Prise Salz etwas Zucker und etwas vom Abschöpfwasser der Schupfnudeln dazugeben. Schupfnudeln mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und zur Mohnmischung geben. Durchschwenken, anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.