

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Alexander Schwindt

Gemüsepflanzerl mit mediterranem Zartweizen, Pesto und Ofen-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Pflanzerl:

125 g Zucchini
 125 g Karotte
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Zwiebel
 1 Ei
 20 g Grana Padano
 100 g Feta
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 3 Semmelbrösel
 1 EL Mehl
 1 Prise Zucker
 3 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Zucchini und Karotte waschen, trockentupfen, von Enden befreien, raspeln und mit Salz in einer Schüssel mischen. Beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Grana Padano reiben. Gemüseraspel, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Mehl, Semmelbrösel, Grana Padano, Paprikapulver, Zucker und Ei gut mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen Buletten mit Feta in der Mitte formen und in Semmelbrösel welzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten von jeder Seite in 3-4 Minuten goldbraun braten.

Für den Zartweizen:

125 g Zartweizen
 ½ Zucchini
 ½ Fenchel
 1 Stangensellerie
 ½ gelbe Paprika
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Peperoncini
 5 schwarze Oliven
 50 g Parmesan
 20 g Pinienkerne
 100 ml Gemüsefond
 200 ml gehackte Tomaten
 200 ml passierte Tomaten
 1 Zweig Rosmarin
 20 g Basilikum
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 2 Lorbeerblätter
 1 TL Piment d'Espelette
 1 Prise Zucker

Paprika im Ofen bei 200 Grad „verbrennen“ lassen, sodass sich später die Haut abziehen lässt. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Fenchel und Sellerie putzen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Peperoncini der Länge nach aufschneiden und auch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles darin glasig dünsten. Nun den Zartweizen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Fond und gehackten Tomaten aufgießen und köcheln lassen. Paprika aus dem Ofen nehmen und die Haut lösen. Zucchini schälen, von Enden befreien und mit der Paprika in feine Würfel schneiden. Paprika und Zucchini zum restlichen Gemüse und Zartweizen. Lorbeerblätter abzupfen. Thymian, Rosmarin, Oregano und die Hälfte des Basilikums abbrausen, trockenwedeln. Kräuter und Lorbeerblätter dazu geben. Alles mit zerkleinerten Oliven, Salz, Piment, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Parmesan reiben und dazugeben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und das Gemüse mit Kernen und Basilikum garnieren.

2 EL Olivenöl, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Pesto: Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum, Öl, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne in einen Mixer und mit Salz und Pfeffer würzen

1 Knoblauchzehe
20 g Parmesan
10 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl
30 g Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Tomaten: Tomaten mit Stiel und Grün waschen, trockentupfen und auf ein Blech legen. Jede Tomate einstechen. Knoblauch abziehen und hacken und mit Öl und Honig verrühren. Die Mischung auf den Tomaten verteilen.

300 g Cherry-Tomaten
(noch an der Rispe)
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
3 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
Grobes Meersalz

Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazulegen. Tomaten mit Salz bestreuen und im Ofen (Mitte) bei 200 Umluft (ohne Vorheizen) in 10-15 Minuten fertig garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lilian van Daalen

Panierte Hirtenkäsestäbchen mit Paprika-Chili-Marmelade und Salat im Parmesanschälchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsestäbchen:

1 Packung Hirtenkäse (Kuhmilch)
2 Eier
100 g Butterschmalz
75 g Semmelbrösel
25 g Mehl
1 TL getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hirtenkäse in Streifen schneiden und trockentupfen.

Semmelbrösel mit Oregano, Salz und Pfeffer mischen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und der Semmelbrösel-Masse eine Panierstraße aufbauen. Käsestäbchen erst in Mehl wenden, kurz in die verquirlten Eier legen und danach in den Semmelbröseln panieren. In Butterschmalz knusprig ausbacken. Auf ein Küchentuch legen, bevor es angerichtet wird.

Für den Salat:

1 Salatkopf
1 EL grober Senf
1 TL Akazienhonig
1 Schuss Balsamico-Essig
1 Schuss Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern.

Für das Dressing Senf, Honig, Balsamessig und Öl schaumig aufmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit dem Salat vermengen.

Für das Parmesan-Körbchen:

150 g Parmesan

Parmesan mit einer groben Reibe reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Sobald der Parmesan geschmolzen ist, herausnehmen und noch im heißen Zustand auf einem umgedrehten Glas oder einer umgedrehten Tasse zu einem Schälchen formen. Erkalten lassen.

Für die Marmelade:

2 rote Paprika
Etwas Butter
100 ml Apfelessig
1 EL Chiliflocken
1 Prise Chilifäden
150 g Gelierzucker (1:1)

Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, schälen und klein würfeln. Butter schmelzen und die Paprika scharf anbraten, sodass es am Boden schon fast ansetzt. Chiliflocken und ein paar Chilifäden dazugeben und weiter „rösten“. Mit Apfelessig ablöschen, etwas einkochen lassen dann den Gelierzucker beimischen. Durch ein feines Sieb drücken und in einem Dip-Schälchen mit Chilifäden dekorieren.

Der mit dem Dressing vermischte Salat im Parmesankörbchen anrichten. Die Stäbchen neben dem Salat legen und die Marmelade in einem Schälchen dazu servieren. Das Gericht servieren.



Sandi Elayan

Parmesan-Ricotta-Tortellini im Sahne-Steinpilz-Sud mit sautierten Pilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

125 g italienischer
Nudelhartweizengrieß (Semola)
75 g Mehl, Typ „00“
3 Eier
Etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Füllung:

1 Zitrone
2 Eier
200 g Ricotta
100 g alter, gereifter Parmesan
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zubereitung:

Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe sowie Eiweiße auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Ricotta mit Parmesan, Eigelb und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Nudelfüllung in die Mitte geben und die Teigränder mit Eiweiß (von oben) bestreichen. Die Enden halbmondförmig zusammenfalten. Die runde Seite erneut nach innen falten und die Enden zusammendrücken. Tortellini in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Sud:

80 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Stück Butter
100 ml Sahne
150 ml weißer Portwein
150 ml weißer Sherry
300 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
1 EL Weizenstärke
Olivenöl, zum Anschwitzen

Steinpilze in etwas Portwein und Sherry einweichen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch zerdrücken. Pilze aus dem Sud nehmen, hacken und mit Knoblauch und Schalottenwürfeln in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Portwein, Sherry und Fond ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Alles einkochen, passieren und mit etwas Sahne aufgießen. Mit etwas Butter und einem Pürierstab aufschäumen. Ggfs. mit Weizenstärke abbinden.

Für die sautierten Pilze:

2 Kräuterseitlinge
5 Kastanienpilze
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen und Nussbutter herstellen. Pilze putzen, in der Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen.
1 Stück alter, gereifter Parmesan
½ Bund Estragon

Die Tortellini in einem tiefen Teller anrichten. Pilze und etwas von der Sauce darüber geben. Schaum dazu geben und mit Estragon und Parmesan garnieren. Das Gericht servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Infusionierte Baby-Tomaten mit Wassermelone und Fetakäse

Zutaten für zwei Personen

Für das Gericht:

10 Cherry-Tomaten
100 g Wassermelone (ohne viele Kerne)
1 TL Pinienkerne
50 g Fetakäse
100 ml Sushiessig, mit Zucker
1 Spritzer geröstetes Sesamöl
20 ml Kräuteröl
½ Bund Basilikum
(kleine Blätter und Stängel)
Etwas Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Tomaten leicht einritzen, in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und von der Haut befreien. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter von den Stängeln trennen. Tomaten anschließend zusammen mit Essig, einem Spritzer Sesamöl und den Stängeln vom Basilikum in einem Vakuumbbeutel fest evakuieren und für mindestens 15 Minuten marinieren lassen.

Wassermelone mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Fetakäse fein zerbröseln und zur Seite stellen.

Pinienkerne im Ofen goldbraun rösten. Den Vakuumbbeutel aufschneiden und die Tomaten abwechseln mit den Melonen in einen Suppenteller setzen und mit den restlichen Zutaten vollenden. Zum Schluss etwas vom Tomatenessig darüber gießen und mit Kräuteröl beträufeln.

Für die Garnitur:

1 Avocado
Etwas Essig

Avocado halbieren, Fruchtfleisch fächerartig aufschneiden und kalt stellen. Mit dem Kräuteröl (von oben) und Essig beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.