

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2021 ▪  
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Ausgelöstes halbes Backhendl mit Kartoffelsalat, Rahmgurken und Kernöl-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kartoffelsalat:**

350 g kleine festkochende  
Frühkartoffeln  
1 rote Zwiebel  
200 ml Rindsbouillon  
(Rinderconsommé)  
50 ml weißer Balsamicoessig  
1 EL Senf  
50 ml Maiskeimöl  
1 Zweig Liebstöckel  
1 Bund Schnittlauch  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz

Die kleinen Kartoffeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen, anschließend in heißem Zustand schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rindsbouillon in einer kleinen Sauteuse zusammen mit dem Liebstöckel aufkochen. Kartoffeln dazugeben und unter ständigen Schwenken (nicht mit dem Löffel umrühren, sonst zerstört man die Kartoffel), umrühren bis die Stärke der Kartoffel austritt und einen Teil der Suppe bindet. Es sollte leicht cremig sein. Anschließend mit Salz, Zucker und Senf abschmecken. Von der Herdplatte nehmen und den Essig, sowie das Öl dazugeben und wieder für mehrere Minuten schwenken, bis aus der Flüssigkeit eine schlotzige Emulsion entsteht. Für 5 Minuten bei Raumtemperatur etwas auskühlen lassen. Zwiebel abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden und dazugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und über den Kartoffelsalat streuen. Der Kartoffelsalat sollte eine cremige Konsistenz haben, bei dem die Kartoffeln nicht zu sehr zerfallen sind.

**Für das Backhendl:**

½ Hähnchen (mit Brust, Keule, Flügel),  
mit Haut  
2 Eier  
100 g Mehl  
100 g Semmelbrösel  
50 g Kürbiskerne  
Maiskeimöl, zum Frittieren

Öl in der Fritteuse oder in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Das halbe Hähnchen in 3 Teile auslösen (Keule, Flügel und Brust). Fleisch von der Haut befreien und portionieren. Für die Brust: Eine Brust in 2-3 Tranchen schneiden. Für die Keule: Keule zwischen Gelenk Ober- und Unterkeule trennen und den Knochen aus der Oberkeule auslösen (Unterkeule bleibt so). Für die Flügel: Flügel nur vom vorderen Stück befreien. Kürbiskerne hacken und mit den Semmelbröseln vermengen. Jetzt alle Hähnchenteile salzen und gleichmäßig in Mehl, verquirlten Ei und der Brösel-Kürbiskernmischung panieren und in heißem Öl ausbacken.

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier  
1 TL Senf  
3 EL weißer Balsamicoessig  
125 ml Maiskeimöl  
125 ml Kürbiskernöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach zuerst das Maiskeimöl und dann das Kernöl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

**Für die Rahmgurken:** Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Mit einer Reibe reißen oder mit dem Messer in feine Scheiben schneiden. Mit Salz einsalzen, für 10 Minuten stehen lassen und dann in ein Geschirrtuch geben und fest auspressen (die Gurken dürfen kein Wasser mehr lassen). Schmand mit Balsamico, Salz, Zucker und Wasabi abschmecken. Mit den Gurken verrühren und zum Schluss mit Minze und Zitronenzesten abschmecken. Eventuell mit Cayennepfeffer abschmecken.

1 Salatgurke  
1 Zitrone  
80 g Schmand  
Wasabi, zum Abschmecken  
10 ml weißer Balsamicoessig  
2 Zweige Minze  
1 TL Zucker  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 Prise Salz

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Jan:** *Den Dill gibt Jan an die Rahmgurken und mit dem Paprikapulver würzt er das Backhendl.*  
*Paprikapulver, Dill*

**Zusatzzutaten von Sebastian:** *Die Radieschen benutzt Sebastian für den Kartoffelsalat und die Limettenschale gibt er in die Mayonnaise.*  
*Radieschen, Limette*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2021 ▪  
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Schmarrn:**

150 g Quark  
50 g Schmand  
5 Eier  
Butter, zum Herausbacken  
1 Zitrone  
1 Vanilleschote  
50g Rosinen, in Birnenschnaps  
eingelegt  
90 g Zucker  
60 g Maisstärke

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Schale der Zitronen abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel mit dem Schneebesen anschlagen und nach und nach Zucker einstreuen und zu einem steifen Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. In einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Rosinen einstreuen und von der Unterseite leicht anbacken. Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

Herausnehmen und Schmarrn zerzupfen. In einer zweiten Pfanne Butter mit etwas Zucker aufschäumen und den Schmarrn darin karamellisieren.

**Für die Birne:**

1 Birne  
1 TL Butter  
Etwas Birnensaft  
1 EL Zucker

Birne mit einem Parisienne-Ausstecher rund ausstechen. In einer kleinen Pfanne Butter mit Zucker und Birnensaft aufkochen, etwas Birnenschnaps der Rosinen (s.o.) hinzufügen und die Birnen darin aufkochen und mit Butter montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.