

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. Dezember 2016 | *Dreierlei vom Weihnachtsmarkt mit Alexander Kumptner*



Gericht zum Tagesmotto: „Elsässer Flammkuchen“ von Souad Boujloud

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
2 EL Neutrales Pflanzenöl
1 Prise Salz

Für den Belag:

100 g gewürfelter Speck
2 Zwiebeln
200 g Crème double
200 g Schmand
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Teig das Mehl mit 125 Milliliter Wasser vermengen. Öl und Salz untermengen und zu einem Teig kneten. Diesen sehr dünn ausrollen.

Für den Belag die Zwiebeln abziehen, mit ein wenig Wasser in eine Auflaufform geben und für einige Minuten im Ofen dünsten. Schmand und Crème double vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und in feine, halbe Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebeln und Speck auf den Flammkuchen geben und für 20 Minuten im Ofen backen. Flammkuchen vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Den Elsässer Flammkuchen auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Weihnachtsschokolade“ von Souad Boujloud

Zutaten für zwei Personen

1	Orange
200 ml	Milch
100 g	dunkle Schokolade
100 g	Vollmilchschokolade
1	Sternanis
1	Zimtstange

Zubereitung

Für die Weihnachtsschokolade Orange waschen und von der Schale Zesten abziehen. Milch mit Sternanis, Zimtstange und Orangenzesten aufkochen. Schokolade hacken und in Bechern verteilen. Milch durch ein Sieb über die Schokolade gießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Weihnachtsschokolade heiß servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Schokoladen-Bratapfel“ von Souad Boujloud

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 kleine Äpfel

Für die Schokoladenfüllung:

100 g Schokolade
2 Eier, davon die Eigelbe
2 Eier
100 g Butter
40 g Zucker
30 g Mehl

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben
Zimt, zum Bestäuben

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schokoladenfüllung Butter und kleingehackte Schokolade schmelzen. Eigelbe und ganze Eier zur Masse geben und mit Zucker und Mehl vermischen.

Für den Bratapfel die Äpfel von den Deckeln befreien, aushöhlen und mit der Schokoladenmasse füllen. Apfelschalen mit einem Messer leicht einritzen und den Deckel wieder draufsetzen. Die Bratäpfel auf einem Backblech bei 180 Grad für circa acht Minuten backen. Der Kern sollte noch flüssig bleiben.

Die Schokoladen-Bratäpfel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt bestäuben und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Linsensalat mit warmem Ziegenkäse“ von Thomas Grischko

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

4 Scheiben	Ziegenfrischkäse-Taler
4 Scheiben	Bacon
½ EL	flüssiger Honig
1 Zweig	Rosmarin
	Olivenöl, zum Anbraten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Linsensalat:

100 g	rote Linsen
1	Lauchzwiebeln
3	Cocktailtomaten
½ Bund	Rucola
2 EL	Apfelessig
3 EL	Olivenöl
½ TL	mittelscharfer Senf
1 Prise	Zucker
	Crema di Balsamico, für die Garnitur
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

3	grüne Oliven, entsteint
3	schwarze Oliven, entsteint

Zubereitung

Rote Linsen in Wasser einweichen.

Für den warmen Ziegenkäse den Bacon ausbreiten und den Käse darin einschlagen. In einer Pfanne mit Öl und Rosmarin anbraten. Honig zufügen und karamellisieren lassen. Mit Pfeffer würzen.

Für den Linsensalat das Einweichwasser der Linsen wegschütten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Linsen darin gar kochen. Nach dem Kochen abschütten und die Linsen kühl stellen.

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Vinaigrette herstellen. Linsen, Lauchzwiebeln, Tomaten und Rucola mit der Vinaigrette vermengen.

Den Linsensalat mit warmem Ziegenkäse auf Tellern anrichten, mit den Oliven garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Birnen-Punsch“ von Thomas Grischko

Zutaten für zwei Personen

1 reife	Birne
½	Zitrone
125 ml	trockener Weißwein
50 ml	brauner Rum
2 Beutel	Früchtetee
35 g	brauner Kandiszucker
1 Stange	Zimt

Zubereitung

Einen halben Liter Wasser in einem Topf aufkochen, Teebeutel und Zimtstange darin 5-8 Minuten ziehen lassen. Anschließend Teebeutel und Zimtstange entfernen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenviertel in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler zu einer langen Spirale abschälen. Zitronensaft auspressen.

Tee, Birnenwürfel, Weißwein, Zitronenschale und -saft, Kandis und Rum dazugeben. Alles noch einmal erhitzen und rühren, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

Den Birnen-Punsch in Teegläsern servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Spekulatius-Mascarpone-Taler“ von Thomas Grischko

Zutaten für zwei Personen

Für die Taler:

50 g	Gewürzspekulatius
2	Eier
75 g	Schlagsahne
75 g	Mascarpone
15 g	zimmerwarme Butter
50 g	Zucker
1 Prise	Zimt

Für die Garnitur:

2	Gewürzspekulatius
1 EL	gehackte Mandeln
1 Zweig	Minze
1 Prise	Zucker

Zubereitung

Für die Taler Spekulatius fein zerkleinern und mit Butter zu einem Teig verarbeiten. Teig in Dessertringe geben und gut andrücken. Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Eier trennen und Eiweiß aufschlagen. Sahne steif schlagen. Eigelb, Eiweiß und Sahne vorsichtig unter die Mascarpone rühren. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Spekulatiustaler geben.

Für die Garnitur die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Spekulatius zerbröseln.

Dessertringe entfernen. Spekulatius-Mascarpone-Taler mit Spekulatiuskrümeln, Minzblättchen und karamellisierten Mandeln dekorieren.

Die Spekulatius-Mascarpone-Taler auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Kremstaler Mostsuppe mit Räucherfisch-Birnen-Tatar“ von Michaela Mandlbauer

Zutaten für zwei Personen

Für die Mostsuppe:

1 kleine Zwiebel
250 ml Most
250 ml Rinderfond
200 g Crème fraîche
200 g Sahne
1 EL Butterschmalz, zum Braten
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tatar:

2 Räucherforellen-Filets
1 Zitrone
2 Birnen, aus dem Glas
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

Zimtpulver, zum Bestäuben

Zubereitung

Für die Kremstaler Mostsuppe die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebel darin rösten. Mit etwas Mehl bestäuben. Mit Rinderfond und Most ablöschen und kurz aufkochen lassen. Crème fraîche und Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Räucherfisch-Birnen-Tatar Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Forellenfilet und Birnen in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl vermengen. Mit Salz und ein wenig Abrieb der Zitrone abschmecken. Aus dem Tatar kleine Nocken formen und in der Mostsuppe anrichten.

Kremstaler Mostsuppe mit Räucherfisch-Birnen-Tatar auf Tellern anrichten, mit Zimt bestreuen und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Apfel-Orangen-Glühwein“ von Michaela Mandlbauer

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühwein:

1	Apfel
1	Orange
250 ml	trockener Weißwein
150 ml	Apfelsaft
20 ml	Rum
20 ml	Orangenlikör
2 Stangen	Zimt
3	Gewürznelken
	Zucker, zum Abschmecken

Zubereitung

Für den Apfel-Orangen-Glühwein die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale dünn abschneiden. Anschließend in Scheiben schneiden. In einem Topf den Wein mit Apfelsaft, Zimt und Nelken erhitzen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden. Apfel- und Orangenscheiben in den Topf geben. Etwa 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Nach Belieben mit Zucker süßen. Abschließend Rum und Orangenlikör zugeben.

Den Apfel-Orangen-Glühwein in Gläser füllen, nach Belieben mit Orangenscheiben und Zimtstangen dekorieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Topfencreme mit Birnen und Honignüssen“ von Michaela Mandlbauer

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfencreme:

100 ml Sahne
250 g Speisequark
1 EL flüssiger Honig
1 Prise Zimtpulver

Für die Honignüsse:

100 g gemischte Nusskerne
2 EL flüssiger Honig

Für die Birnen:

1 Birne
1 Zitrone
100 ml Apfelsaft
2 EL Rohrzucker
1 Vanilleschote

Zubereitung

Für die Birnen die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Zucker bei niedriger Hitze so lange schmelzen bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Birnen hinzufügen und im Karamell wenden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronen- und Apfelsaft zu den Birnen gießen und aufkochen lassen. Hälfte des Vanillemarks dazugeben. Birnen circa fünf Minuten weich dünsten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Honignüsse die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Wenden rösten. Honig zu den Nüssen geben und gut vermengen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Topfencreme den Quark mit dem restlichen Vanillemark, Zimt und Honig verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Topfencreme mit Birnen und Honignüssen auf Tellern anrichten, mit etwas Zimt bestreuen und servieren.