

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. August 2016 |
„Hauptgang & Dessert“ mit Alexander Kumptner



Hauptgang: „Grüner Spargel mit Basilikumsauce, Mozzarella-Speck-Päckchen und Reis“ von Pia Weber

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

15 Stangen grüner Spargel
1 Bund Basilikum
2 Schalotten
1 Limette
50 g Schmand
1 Muskatnuss
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mozzarella-Speck-Päckchen:

1 Kugel Mozzarella
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
1 Tasse Reis
50 g Butter
50 g Mandelblättchen
1 Bio-Zitrone
Rapsöl, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Spargel zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden, Spargel in schräge kleine Stücke schneiden und auf zwei Töpfe verteilt gar kochen.

Schalotten schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl andünsten.

200 ml Spargelwasser aus dem einen Spargeltopf hinzugeben. Das Ganze zehn Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Basilikum abbrausen, trocken wedeln, einige Blätter abzupfen und in den Topf geben. Schmand hinzugeben und alles pürieren. Die Limette halbieren und auspressen. Mit Zucker, Salz, Limettensaft und Muskatnuss abschmecken.



Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, pfeffern und mit Basilikum belegen. Mit Schinken ummanteln und kurz in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Im Ofen fertig gratinieren lassen.

Reis in Salzwasser gar kochen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Eine Zitronenhälfte mit dem Reis mitkochen. Reis abgießen und mit etwas Zitronensaft vermengen. Butter und Mandelblätter unterrühren.

Spargel auf Tellern anrichten und mit Basilikumsauce beträufeln. Reis daneben anrichten. Zesten von der Zitrone reißen, Reis mit Zitronenabrieb und Mandeln bestreuen. Die Mozzarella-Päckchen daneben geben.



Dessert: „Mango-Crumble mit Granatapfelkernen“ von Pia Weber

Zutaten für zwei Personen

Für den Crumble:

1	reife Mango
1	reifer Granatapfel
50 g	Butter
2 EL	gehackte Haselnüsse
60 g	Mehl
70 g	brauner Zucker
2 EL	Haferflocken
1 Prise	Salz
	Butter, zum Einfetten

Für die Sauce und Garnitur:

125 g	Erdbeeren
½ Bund	Basilikum
1 Zweig	Rosmarin
10 g	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

40 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Nüsse, Mehl, 50 Gramm Zucker, Haferflocken und Salz mischen. Lauwarme Butter hinzufügen. Alles zu einer Streuselmasse zusammen kneten.

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

Förmchen mit Butter einfetten. Mango und Granatapfelkerne in Form geben. Mit restlichem Zucker und den Streuseln bestreuen. Etwa 15 Minuten im Ofen fertig backen.

Für die Sauce Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Nadeln vom Rosmarin zupfen. Zucker, Rosmarin und Basilikum zusammen mit Erdbeeren in einen Mixer geben und alles pürieren.

Mango-Crumble in kleiner Auflaufform auf Tellern anrichten, mit Sauce garnieren und servieren.



Hauptgang: „Gebratene Entenbrust auf Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Balsamico-Erdbeer-Sauce“ von Karl-Heinz Harr

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 1 Barbarie-Entenbrust, à 400 g
- 2 EL Butter
- mildes Chilisalz, zum Würzen

Für das Kartoffel-Pastinaken-Püree:

- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 600 ml Geflügelfond
- 125 g Pastinaken
- 120 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Für die Zuckerschoten:

- 120 g Zuckerschoten
- 3 EL Geflügelfond
- 1 EL Butter
- mildes Chilisalz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Für die Balsamico-Erdbeer-Sauce:

- 2 Erdbeeren
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 EL kalte Butter
- 2 TL Puderzucker
- 150 ml kräftiger trockener Rotwein
- 2 TL dunkle Sojasauce
- 2 EL alter, milder Balsamicoessig
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer über Kreuz einritzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten anbraten. Entenbrust wenden, einige Sekunden weiter braten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend in den Ofen geben und etwa 30 Minuten rosa fertig garen.



Für das Kartoffel-Pastinaken-Püree Milch erwärmen. Pastinaken schälen, klein schneiden und in Salzwasser in einem Topf im Fond gar kochen. Das Wasser anschließend abgießen und Pastinaken mit der heißen Milch und Butter glatt rühren.

Kartoffeln schälen und im Fond mit einem Lorbeerblatt gar kochen, abgießen und das Lorbeerblatt entfernen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, zu dem Pastinaken-Püree in den Topf

geben, mit einem Teigschaber vermischen und alles ein wenig erhitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Zuckerschoten in Salzwasser etwa eine Minute kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Abschließend Fond in einer Pfanne erwärmen und Zuckerschoten darin erhitzen, Butter dazu geben und alles mit Chilisalz würzen.

Für die Balsamico-Erdbeer-Sauce Puderzucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und weiter einkochen lassen. Sojasauce und Balsamicoessig hinzufügen. Knoblauch und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Erdbeeren zusammen mit Zimtstange, Vanilleschote, Ingwerscheiben und Knoblauch einlegen und einige Minuten ziehen lassen, anschließend Vanilleschote, Zimtstange, Ingwer und Knoblauch wieder entfernen. Butter in die Sauce einrühren.

Kartoffel-Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten. Entenbrust mit Chilisalz würzen auf das Püree geben und mit Balsamico-Erdbeer-Sauce garnieren.



Dessert: „Selbstgemachtes Vanilleeis mit Ananas-Ragout“ von Karl-Heinz Harr

Zutaten für zwei Personen

Für das Vanilleeis:

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
90 g	Zucker
1	Vanilleschoten
4	Eier

Für das Ananas-Ragout:

1	Ananas
25 g	Butter
150 ml	Ananassaft
50 g	Zucker
½	Vanilleschote
6 cl	Marillen-Schnaps

Zubereitung

Für das Vanilleeis Eier trennen. Eigelbe mit Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen, Milch und Sahne unterrühren und das Ganze aufkochen. Alles in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Ananas-Ragout Ananas schälen und in Würfel schneiden. Mit Zucker und Butter in der Pfanne anbraten, die Vanilleschote dazugeben und köcheln lassen. Mit Ananassaft und Marillen-Schnaps ablöschen. Die Vanilleschote abschließend entfernen.

Das Vanilleeis mit Ananas-Ragout in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Rinderfilet im Speckmantel mit Schalotten-Portwein-Sauce und frittierten Kartoffelchips“ von Elke Welter

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2	Rinderfilets, à 200 g
4 Scheiben	Frühstücksbacon
2 Zweige	Rosmarin
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
3 EL	Olivenöl
50 g	Butter
2 Prisen	feines Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

6	Schalotten
300 ml	roter Portwein
50 g	Butter
1 EL	Zucker
1 Zweig	Thymian
1 EL	Cassis
150 ml	Kalbsfond
½ EL	Tomatenmark
30 ml	Balsamicoessig
	Salz, aus der Mühle, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, zum Würzen

Für die Beilage:

2	mittelgroße Kartoffeln, gewässert, mindestens 60 Min.
0,5 L	Frittieröl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Paprikapulver, zum Würzen

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Filets auf ein Küchenbrett legen, etwas flach drücken und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Am Außenrand mit Frühstücksbacon umwickeln. Mit Rosmarinzweigen spicken. Im Backofen für 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotten schälen und je nach Größe in sechs bis acht Spalten schneiden. Zucker in einer großen tiefen Pfanne hellbraun karamellisieren. Schalotten, Butter und Tomatenmark dazugeben, zwei Minuten unter ständigem Rühren braten und Portwein angießen. Kalbsfond dazu geben und etwas einkochen lassen. Balsamicoessig mit Cassis und Thymian dazu geben und wieder alles einkochen lassen. Mit Salz und reichlich Pfeffer würzen.



Kartoffeln waschen, schälen und in möglichst feine Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben auf einem Küchentuch verteilen und nochmals gründlich trocken tupfen. Öl in einem passenden Topf erhitzen und die Kartoffelscheiben portionsweise etwa fünf bis sechs Minuten darin goldbraun frittieren. Dabei mit einem Schaumlöffel gelegentlich umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für das Fleisch Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Thymianzweige und Knoblauch einlegen. Die Rinderfilets aus dem Ofen nehmen und eine Minute in der heißen Kräuterbutter braten, dabei mehrmals wenden.

Rinderfilet im Speckmantel mit Schalotten-Portwein-Sauce und frittierten Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Grieß-Pralinen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott“ von Elke Welter

Zutaten für zwei Personen

Für die Pralinen:

50 g	Gries
300 ml	Milch
1	Vanilleschote
2cl	Rum
2 EL	Zucker
2 Stiele	Zitronenmelisse, zur Dekoration
4 EL	Kakao
4 EL	gemahlene Haselnüsse
4 EL	gehackte Haselnüsse

Für den Kompott:

125 ml	Holunderblütensirup
1	Zitrone
2 Stangen	Rhabarber
200 g	Erdbeeren
1	Apfel
3 EL	Speisestärke
150 g	Zucker
3 EL	Vanillezucker
4 EL	Schokostreusel

Zubereitung

Für die Grieß-Pralinen Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark, Vanilleschote, Rum und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Gries einrühren und anschließend in eine flache Auflaufform geben und in der Gefriertruhe fest werden lassen.

Für den Kompott Rhabarber schälen und in eineinhalb bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Beides in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen, so dass alles bedeckt ist. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit Speisestärke leicht andicken.

Holunderblütensirup dazugeben und leicht abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, klein schneiden und dazu geben.

Grießmasse zu kleinen runden Kugeln formen und in Kakao, Schokostreuseln oder verschiedenen Haselnüssen wälzen. Auf Tellern anrichten und Kompott daneben geben. Zitronenmelisse waschen und trocken wedeln. Die Blätter der Zitronenmelisse abzupfen und die Pralinen damit garnieren.



Hauptgang: „Schweinemedallions im Parmamantel mit Steinpilz-Gorgonzola-Sauce und Risoni“ von Barbara Randolph

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

4	Schweinemedallions, à 120 g
4 Scheiben	Parmaschinken
2 EL	Dijonsenf
2 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Steinpilz-Gorgonzola-Sauce:

1 Bund	Frühlingszwiebeln
50 g	getrocknete Steinpilze
200 ml	Weißwein
200 ml	Sahne
100 g	Gorgonzola
2 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Risoni:

150 g	Risoni Nudeln
1	Schalotte
1	Staudensellerie
205 ml	Geflügelfond
2 TL	Butterschmalz
½ TL	Safranfäden
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Steinpilze Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schweinemedallions das Fleisch waschen und trocken tupfen. Leicht pfeffern und mit Dijonsenf bestreichen. Auf den Schinken legen und zusammen im Schinken einrollen. Mit Küchengar fixieren. Im Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Für die Sauce die Steinpilze im heißen Wasser einweichen. Frühlingszwiebeln putzen und den unteren Teil abschneiden. In kleine Ringe schneiden und im Butterschmalz zusammen mit Steinpilzen in der Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne und etwas Wasser der Steinpilze hinzufügen und wieder leicht reduzieren lassen. Gorgonzola zerkleinern, hinzufügen und darin schmelzen lassen. Schweinemedallions in die Pfanne geben und zusammen ziehen lassen.



Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Sellerie klein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, Safranfäden und Risoni dazugeben und leicht köcheln lassen. Etwas Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen. Immer wieder mit Geflügelfond auffüllen. Mit Salz abschmecken.

Schweinemedallions im Parmamantel mit Steinpilz-Gorgonzola-Sauce und Risoni auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Spargel-Erdbeer-Salat mit Nashi-Birne“ von Barbara Randolph

Zutaten für zwei Personen

150 g	grüner Spargel
150 g	reife Erdbeeren
1	Nashi-Birne
1	Limette
50 g	brauner Zucker
1	Vanilleschote
½ Bund	Basilikum
50 ml	Weißwein
75 g	Sahne
25 g	Crème fraîche
2 EL	Mandelplättchen

Zubereitung

Für den Spargel einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Spargel im unteren Drittel schälen, mundgerecht zuschneiden und bissfest kochen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und vierteln. Nashibirne schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte mundgerecht zuschneiden. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und von einer Hälfte das Mark herauskratzen. Zucker mit Weißwein, Limettensaft und Vanillemark zu einem Sirup in einem Topf einkochen. Abkühlen lassen. Alles damit marinieren.

Sahne halbsteif schlagen und mit Crème fraîche mischen.

Spargel-Erdbeer-Salat in Gläser füllen und mit reichlich Sahnegemisch toppen. Mandelplättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und damit garnieren und servieren.