

| Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2017 |
Tagesmotto "Früchte" mit Alexander Kumptner



Sabrina Klein

Rinderfilet mit Feigen-Pfirsich-Chutney und gebackener Feige im Rösti-Mantel

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 120 g Rinderfilet Das Rinderfilet von beiden Seiten salzen und pfeffern und in einer Pfanne
 2 Zehen Knoblauch in Butterschmalz 2 Minuten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und mit
 1 Zweig Rosmarin dem Messerrücken andrücken. Filet in eine Auflaufform legen, Knoblauch
 Butterschmalz, zum Braten und Rosmarin dazugeben und im Backofen ziehen lassen.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Feige im Rösti-Mantel:** Den Rotwein mit Rosenwasser, Zimt, Rum, Gewürznelken und Piment
 1 frische Feige vermengen.
 50 ml Rotwein Die Feige abziehen und in den Gewürzwein einlegen.
 2 EL Rosenwasser
 1 TL Zimt Die Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Petersilie
 2 cl Rum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte abziehen, in Würfel
 2 Gewürznelken schneiden und in einem Topf in Butterschmalz auslassen. Aus den
 2 Pimentkörner Kartoffeln, einem Ei, der Petersilie, Muskatabrieb und den Schalotten-
 3 festkochende Kartoffeln Würfeln einen Kartoffelteig herstellen. Die getränkte Feige gut abtropfen
 1 Ei lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Den Kartoffelteig als
 1 Schalotte Mantel um die Feige herum formen und in einer Fritteuse mit
 1 Zweig glatte Petersilie Sonnenblumenöl ausbacken, bis der Kartoffelmantel Gold-braun ist.
 Sonnenblumenöl, zum
 Frittieren
 Butterschmalz, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
- Für das Chutney:** Pfirsich entkernen und mit den Feigen in Stücke von der Größe von
 2 Schalotten Zuckerwürfel schneiden.
 3 Feigen Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Schalotten abziehen,
 1 Pfirsich feinschneiden und in Butterschmalz in einem Topf auslassen und Feigen
 1 Zweig Marokkanische und Pfirsichstücke dazugeben. Rohrzucker in die Mitte des Topfes geben.
 Minze Sobald der Zucker sich mit dem Fruchtsaft verbunden hat und leicht
 4 EL grober Rohrzucker karamellisiert ist, so viel Rotwein anschütten, bis die Früchte komplett
 6 Walnusskerne bedeckt sind und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Alles mit
 250 ml Rotwein Kardamom, Minze und Rosenwasser abschmecken. Die Wallnusskerne
 1 EL Rosenwasser klein hacken und unterheben.
 3 EL Butterschmalz
 1 TL Kardamom

Rinderfilet mit Feigen-Pfirsich-Chutney und gebackener Feige im Rösti-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.



Juanita Kielon

Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico-Sauce und Spargelsalat mit Erdbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Schwein salzen und pfeffern. Wein und Balsamicoessig vermengen. Das Schwein in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Rosmarinnadeln hinzugeben und nach und nach das Wein-Essig Gemisch aufgießen. Nach 10 Min das Filet in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Rückstände in der Pfanne mit dem restlichen Wein aufkochen. Das mittlerweile erkaltete Filet in dünne Scheiben schneiden und in der Alufolie verbliebenen Fleischsaft zur Sauce rühren. Filetscheiben mit der Sauce beträufeln.

300 g Schweinefilet
 3 EL trockener Weißwein
 1 Zweig Rosmarin
 2 EL Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargelsalat: Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und abbrausen. In einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Rucola abbrausen und trockenschleudern. Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit dem Rucola vermengen. Macadamianüsse grob hacken und dazugeben. Die Schinkenscheiben halbieren und ebenfalls hinzugeben. Basilikum-Öl mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Kurz vor dem Servieren über den Spargel-Erdbeer-Salat gießen und mit Parmesan garnieren.

250 g grüner Spargel
 10 Erdbeeren
 200 g Rucola
 10 Macadamianüsse
 4 Scheiben Serranoschinken
 3 EL Parmesan
 3 EL Basilikum-Gewürzöl
 2 EL Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico-Sauce und Spargelsalat mit Erdbeer-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.



Lina Geissmann

Nordafrikanische Ente mit Taboulé aus Äpfeln mit Dattel-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente: Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Entenbrüste à 200 g (mit Haut) Die Ente einritzen und salzen. Etwas Ghee in eine Pfanne geben, erhitzen und die Ente darin auf der Hautseite knusprig braten. Die andere Seite nur kurz anbraten. Hautseite der Ente mit Harissa bestreuen. Ofen für eine Minute auf Grillfunktion stellen, dann ausschalten, die Tür öffnen und die Ente ruhen lassen.

Für das Taboulé: Den Couscous in einem Sieb über gekochtem Wasser kurz dämpfen.

200 g Couscous Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Couscous in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft überträufeln und ziehen lassen.
 1 Frühlingszwiebel (mit grün) Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
 2 Zehen Knoblauch Gurke, Frühlingszwiebel, Sellerie, Tomaten waschen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Tomatensaft unter den Couscous mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl darunter mischen bis das Taboulé geschmeidig ist. Äpfel schälen und raspeln. Unter das Taboulé mischen. Tomatensaft dazugeben. Minze und Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. In das Taboulé streuen.
 1 Gurke
 1 Stange Sellerie
 10 Cherry Tomaten
 2 Äpfel (Braeburn)
 1 Zitrone (Saft)
 100 ml Olivenöl
 100 ml Tomatensaft
 3 Zweige Minze
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dattel-Joghurt: Die Datteln entkernen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne knusprig anbraten. Knoblauch abziehen. Chili abbrausen, halbieren und die Kerne entfernen. Den Joghurt und die Dattelstücke in eine Moulinette geben und mit etwas Salz und Knoblauch mixen. Mit Salz, Pfeffer und Harissa abschmecken.

300 g Griechischer Joghurt
 8 frische Datteln
 1 Zehe Knoblauch
 1 getrocknete Schote Chili
 2 TL Harissapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nordafrikanische Ente mit Taboulé aus Äpfeln mit Dattel-Joghurt auf Tellern anrichten und servieren.



Milan Kostic

Gebratene Chili-Ananas mit Hähnchen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Chili-Ananas: Die Ananas halbieren, das Fleisch herausschneiden und in Stücke schneiden. Die Chilischoten in Streifen schneiden, Kerne entfernen und zusammen mit den Ananasstücken in einer Pfanne mit Öl anbraten. Tabasco hinzufügen.

- 1 Ananas
- 2 rote Schoten Chili
- 1 TL Tabasco
- Rapsöl, zum Braten

Für den Hähnchen-Salat: Eisbergsalat und Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

- 250 g Hähnchenbrust
- ½ Eisbergsalat
- ½ Radicchio
- 1 TL Raz el Hanout
- 2 TL Rapsöl

Hähnchenbrust abwaschen und trockentupfen, in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Raz el Hanout würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl braten.

Für das Dressing: Olivenöl, Apfelessig, Honig und Senf mit dem Schneebesen schlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Hähnchen-Salat träufeln.

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eisbergsalat und Radicchio in die ausgehüllte Ananas geben Hähnchen und Ananas darüberlegen und mit den Chilistreifen garnieren.

Gebratene Chili-Ananas mit Hähnchen-Salat auf Tellern anrichten und servieren.