

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2019** ▪  
ChampionsWeek ▪ "Sauce" mit Alexander Kumptner



**Michelle Ghofrani**

**Chicken Malai Korma mit Safran-Rosinen-Pulao**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Marinade:**

- 4 Hähnchenschenkel, entbeint und enthäutet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleines Stück Ingwer
- 20 g milden Cheddar Käse
- 50 g griechischen Joghurt
- ½ Bund frischer Koriander
- ½ Bund frische Minze
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 EL Rapsöl
- 1 grüne Chilischote
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Chilipulver
- Salz, aus der Mühle

Den Ofengrill auf volle Hitze stellen.

Käse sehr feinreiben und Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Ingwer zu einer Paste verarbeiten. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Chili kleinschneiden. Käse, Kräuter, Knoblauch, Ingwer, Joghurt, Zitronensaft, Rapsöl, Chili, Garam Masala, Kurkuma und Salz zu einer Marinade vermischen und das Hähnchen zur Marinade geben. Für 20 Minuten marinieren lassen. Hähnchen auf ein Rost geben und im Ofen für 10 grillen.

**Für die Korma-Sauce:**

- 12 grüne Spargelspitzen
- 2 Metzgerzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geröstete Cashewkerne
- 2 grüne Chilischoten
- 1 kleines Stück Ingwer
- 5 grüne Kardamomkapseln
- 1 schwarze Kardamomkapsel
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
- ½ TL gemahlener Kardamom
- ½ TL gemahlene Macis-Blüte
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 große Prise Safran
- 1 EL Rosenwasser
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Sahne (min. 30% Fettanteil)

Cashewkerne in einer Pfanne mit Öl frittieren bis sie goldbraun sind. 6 Cashewkerne beiseitelegen und die übrigen mit etwas Wasser zu einer Paste verarbeiten.

Zwiebeln abziehen und mit einem Gemüsehobel zu dünnen Ringen verarbeiten. 2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebelringe darin goldbraun braten. Zwiebeln zu einem Püree verarbeiten.

Safran in etwas Sahne einweichen. Knoblauch abziehen und mit Ingwer und Chili zu einer Paste verarbeiten.

2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Kardamomkapseln, Zimtstange, Lorbeerblatt und Nelken darin für 20 Sekunden braten. Knoblauch-Ingwer-Paste dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Muskatnuss, Kardamom, Macis-Blüte, garam Masala, Kurkuma und Koriander im Mörser mahlen. Zwiebelpüree, Cashewpaste, gemahlene Gewürze und Tomatenmark dazugeben. Alles kurz braten und mit Sahne aufgießen und gut durchmengen. Ggf. noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben. Safran und Rosenwasser unterrühren und die Sauce für einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Minze und Koriander abrausen, trockenwedeln, feinhacken und unterrühren. Spargelspitzen in Wasser blanchieren. Butter in einer Pfanne erwärmen und Spargelspitzen darin schwenken. Mit Salz würzen.

½ Bund frischer Koriander  
½ Bund frische Minze  
20 g Butter  
4 EL Butterschmalz  
100 ml neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

**Für den Pulao-Reis:**

200 g Basmati Reis  
100 g gelbe Rosinen  
1 Zimtstange  
3 Nelken  
3 grüne Kardamomkapseln  
1 Macis-Blüte  
1 TL Kreuzkümmelsamen  
1 Lorbeerblatt  
450 ml Hühnerfond  
20 g Butter  
1 EL Neutrales Öl  
1 Prise Safran  
Salz, aus der Mühle

Safran in etwas warmem Wasser einweichen. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Alle Gewürze bis auf den Safran dazugeben und braten. Reis und Rosinen dazugeben und kurz anrösten. Mit Fond aufgießen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und zugedeckt für 10 Minuten köcheln lassen. Safran-Wasser unterrühren.

**Für die Garnitur:**

Micro-Korianderkresse  
Lila- und Gelbfarbende essbare Blüten

Die Sauce auf einen Teller geben und mit Spargelspitzen, essbaren Blüten, Micro-Kresse und Cashewkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Karin Kraml**

## **Lammkarree mit Rotwein- und Gorgonzola-Walnuss-Sauce, grünem Spargel und Petersilien-Parmesanbrösel**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Lamm:**

- 1 Lammkarree à 350 g
- 200 ml Olivenöl
- 2 EL Kräuter der Provence
- 1 EL Grobes Salz

Das Salz, Kräuter der Provence und Olivenöl im Mörser zerstampfen und damit die Karrees marinieren. So lange wie möglich die Marinade einziehen lassen.

### **Für die Rotweinsauce:**

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- 200 ml guter Rotwein
- 3 EL brauner Zucker

Knoblauch abziehen und in einen Topf geben. Darüber braunen Zucker verteilen, bis der Topfboden bedeckt ist. Zucker schmelzen lassen. Mit Rotwein ablöschen und Rosmarinzweig dazugeben. Bei hoher Temperatur reduzieren bis die Sauce eine Sirup-Konsistenz annimmt. Dann sofort von der Hitze nehmen.

### **Für die Gorgonzola-Walnuss-Sauce:**

- 1 Zwiebel
- 100 g Gorgonzola
- 100 g Blauer-Edelschimmel-Käse
- 200 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 1 Bund Basilikum
- 50 g Walnüsse
- 1 EL Trüffelhonig
- 4 cl Cognac
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Muskatnuss
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, feinhacken und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Chili dazugeben, Frischkäse einrühren und etwas Sahne dazugeben. Mit Cognac ablöschen. Zuerst den Edelschimmel Käse einrühren, danach den Gorgonzola. Mit Muskatnuss, Trüffelhonig und Zitronensaft abschmecken. Walnüsse hacken. Basilikum abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Walnüsse und Basilikum über die Sauce streuen.

### **Für den grünen Spargel:**

- 1 Bund Minispargel oder Wildspargel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 50 g Parmesan
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen und trockentupfen. Spargel in Olivenöl ca. 3-4 Minuten anbraten. Parmesan reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Olivenöl, Petersilie und Parmesan vermischen und Spargel darin wälzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Annika Hermenau**

## **Marinierter Lachs mit Wasabi-Hollandaise und Spargel-Tempura**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Lachsfilet:**

- 2 Lachsfilets à 150 g (ohne Haut)
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone (1 EL Saft)
- 1 cm dickes Stück Ingwer
- 2 EL Sake (jap. Reiswein)
- 2 EL Mirin (jap. süßer Reiswein)
- 4 EL Sojasauce
- 1 TL schwarze Sesamsamen
- 1 TL weiße Sesamsamen
- 2-3 Stiele grüne und rote Shiso Kresse
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Sesamöl
- 2 TL brauner Zucker

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Sesamsamen ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten.

Knoblauchzehe und Ingwer schälen und mit dem Rapsöl und dem Sesamöl in einer Pfanne kurz andünsten. Sake, Mirin, Sojasauce, Zitronensaft und Zucker zugeben und leicht erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Lachsfilets in eine kleine Auflaufform legen und mit der Hälfte der Marinade übergießen. Frischhaltefolie straff über die Form spannen und für ca. 20-25 Minuten in den Backofen geben.

Die restliche Marinade währenddessen weiter bei niedriger Temperatur einreduzieren lassen.

Lachsfilets aus dem Ofen nehmen und mit der übrigen Marinade bestreichen und mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen. Etwas Shiso Kresse auf die Lachsfilets setzen.

### **Für den Spargel-Tempura:**

- 10 Stangen grünen Spargel
- 50 g Weizenmehl (Typ 405)
- 50 g Weizenstärke
- 1 Ei (Eiweiß)
- 150 ml eiskaltes Wasser
- Öl, zum Frittieren
- 1 TL Kurkuma
- Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Öl aufsetzen. Mehl, Stärke, Kurkuma und eine kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben. Ei trennen. Eiweiß etwas verquirlen und mit dem Schneebesen unterrühren. Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken.

Spargelstangen mit Hilfe einer Gabel durch den Tempurateig ziehen.

Nach und nach im 170 Grad heißen Fett goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

### **Für die Wasabi-Hollandaise:**

- 125 g Butter
- 2 Eier (Eigelb)
- 1 EL Weißwein
- ½ Zitrone (1 EL Saft)
- 1 EL Wasabipaste
- Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf zerlassen und lauwarm abkühlen lassen.

Eigelb mit Wasser in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen über dem Wasserbad kräftig aufschlagen. Weißwein und Wasabipaste unter Rühren zugeben. So lange schlagen bis eine cremige Sauce entsteht und sich die Masse nahezu verdoppelt hat. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Butter vorsichtig erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterrühren. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Caroline Ballmann**

## **Zanderfilet mit Dashi-Sud, Edamamepüree, Sake-Beurre-blanc, Koriander-Chili-Öl und Nori-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

2 Zanderfilets à 100 g (mit Haut)  
4 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander waschen, trockentupfen, portionieren und die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke auf der Haut bei hoher, jedoch nicht maximaler Temperatur kross anbraten. Nach 3-4 Minuten Temperatur erneut reduzieren und den Fisch ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für das Chili-Öl:**

1 Bund Koriander  
1 kleine grüne scharfe Chili  
80 ml Rapsöl  
1 Prise Salz

Koriander abbrausen, trockenwedeln und mit der Haushaltsschere in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden und in einen Zerkleinerer geben. Chili-Schote, sowie Öl und Salz hinzufügen und 1-2 Minuten lang durchmischen. Durch ein Sieb laufen lassen und das gewonnene grüne Gewürzöl beiseite stellen. Den Mixer nicht vollständig reinigen.

### **Für das Edamamepüree:**

250 g geschälte TK Sojabohnenkerne  
200 ml Gemüsefond  
1 EL Butter  
3 EL Dashi-Sud (s.u.)  
1 Prise Salz

Edamame im Gemüsefond 5-10 Minuten garen, durch ein Sieb geben und im selben Mixer wie das Gewürzöl mit etwas Butter, Salz und 2-3 EL Dashi-Sud zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten. Das Püree in einen Spritzbeutel geben und im Wasserbad warm halten.

### **Für den Dashi-Sud:**

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
100 g Schweinebauch (eine dicke Scheibe)  
2 Kombu-Algen  
50 g Katsuobushi (getrocknete Bonitoflocken)  
1 kleine rote scharfe Chilischote  
1 EL helle Misopaste  
1 TL dunkles geröstetes Sesamöl  
1 TL Mirin  
1 EL trockenen Sake  
1 TL Bergamottensaft  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und grob hacken. Und in 1 EL Rapsöl kurz anbraten. Nach 2 Minuten den Schweinebauch mitbraten. Nach weiteren 2 Minuten 400 ml Wasser aufgießen und 2 große Stücke Kombu-Alge sowie das Katsuobushi und eine Chilischote im Ganzen hinzufügen. Den Sud 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, durch ein Sieb geben und mit Misopaste, Sesamöl, Mirin, Sake und Bergamottensaft verfeinern und ggf. mit Salz abschmecken.

### **Für den Sake-Beurre-blanc:**

1 Bergamotte  
1 Schalotte  
50 ml Sake  
20 ml Dashi (von oben)  
10 ml Reissessig  
2 EL Mirin

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Sake und 1 EL Mirin und dem Reissessig in einen Topf geben und die Flüssigkeit bis auf 1/3 reduzieren. 50 ml Dashi (von oben) hinzugeben und ebenfalls reduzieren. Mit etwas Saft von der Bergamotte sowie Abrieb verfeinern. Nach 3 Minuten die Schalotte abseihen. Sauce mit der kalten Butter aufmontieren und mit etwas Salz abschmecken. In einer Siphonflasche aufschäumen und warmhalten. Sahne schlagen. Zu einem Teil der Beurre blanc 2 EL

200 g kalte Butter  
2 EL Sahne  
Salz, aus der Mühle

geschlagene Sahne geben und mit dem Pürierstab einen Schaum herstellen.

**Für den Chip:**  
1 Blatt Nori-Alge  
½ TL Lakritzpulver  
½ TL Earl-Grey Tee  
Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Earl-Grey im Mörser fein zerstoßen. Lakritz- und Earl-Grey-Pulver mit einer Prise Salz mischen. Einen Topf mit Öl erhitzen. Aus der Norialge zwei Stücke herausreißen, diese eine Minute im heißen Öl frittieren und mit der Gewürzmischung bestreuen.

**Für die Garnitur:**  
50 g Enokipilze  
Lila Sango-Rettich-Kresse

Edamamepüree als Kreis auf den Teller aufspritzen und die Beurre Blanc hineingeben. Auf den Kreis das Zanderfilet ablegen und mit Salz und Bergamotte-Abrieb würzen. Außerhalb des Püreekreises den Sud aufgießen. Diesen mit den Spitzen der Enoki Pilze sowie mit der Rettich-Kresse garnieren und Gewürztes Noriblatt großzügig mit dem Chili-Koriander-Öl beträufeln. Den Nori Chip aufrecht in das Püree einstecken.