

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Februar 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Teige" mit Alexander Kumptner



Renate Trummer

Gefüllte Teigtaschen mit Flusskrebsen und Ricotta

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g doppelgriffiges Weizenmehl
 4 Eier
 1 Prise Salz

Drei Eier trennen. Eigelbe und ein ganzes Ei, Mehl und Salz vermischen und zu einem Teig verkneten. Diesen in einer Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

200 g Flusskrebsfleisch, ausgelöst
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 200 g Ricotta
 100 ml trockener Weißwein
 1 Zweig Dill
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und feinhacken. Krebsfleisch fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin schwenken. Krebsfleisch hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Diesen reduzieren lassen und die Masse auskühlen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Den Abrieb und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Ricotta und Dill vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Teigtaschen:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einem Brett flach drücken und ca. 5 cm große Stücke abschneiden. Diese mit einer Nudelmaschine in dünne Blätter verarbeiten. Mit einem Serverring (ca. 8 cm Durchmesser) Kreise ausstecken. Je einen Teelöffel Füllung in der Mitte platzieren und die Ränder fest aneinanderdrücken.

In kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis die Teigtaschen oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

150 g geräucherter Ricotta
 150 g Butter
 1 Zweig Dill

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun erhitzen. Diese Nussbutter über den Teigtaschen verteilen. Ricotta hobeln und zusammen mit etwas Dill auch darüber streuen.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Dill
 2 Zweige Basilikum
 1 EL Balsamicoessig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Renate Trummer

Heidelbeer-Datschi mit Gin-Heidelbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Waldheidelbeeren
2 Eier
100 g Mehl, universal
100 ml Milch
50 g Butter
1 Vanilleschote
20 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz

Die Eier mit der Milch und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Vanilleschote der Länger nach halbieren und Mark herauskratzen. Zucker, Mark einer halben Vanilleschote sowie Salz hinzugeben. Heidelbeeren in den Teig rühren. Butter in einer Pfanne erhitzen und nach und nach den Teig von beiden Seiten goldbraun backen. Mit einem Ausstechring (8 cm Durchmesser) Taler ausstechen.

Für die Gin-Heidelbeeren:

250 g Waldheidelbeeren
50 ml Beerengin
100 g Puderzucker
1 Zweig Minze
1 TL Butter

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Heidelbeeren hinzugeben. Mit Gin ablöschen und den Puderzucker einkochen. In einem Schälchen servieren.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestreuen

Die Taler mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maria Schreiner

Seezunge im Weinteig mit Currylinsen und Pak Choi

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 3 Seezungenfilets, ohne Haut
- 150 g griffiges Mehl
- 50 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 125 ml trockenen Weißwein
- 1 EL Sweet Chilisauce
- Erdnussöl, zum Frittieren
- 1 Prise Salz

Das Mehl mit Stärke, Backpulver und Weißwein vermischen. Eier trennen und Eigelbe dazugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht cremig schlagen und unter die Masse heben.

Fischfilets waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit Salz und Chilisauce würzen. Danach mehlieren und durch die Teigmasse ziehen. In Erdnussöl goldgelb frittieren.

Für die Currylinsen:

- 100 g Berglinsen
- 40 g Karotten
- 40 g Sellerie
- 50 g Schalotten
- 10 g Räucherspeck
- 500 ml Gemüsefond
- 2 EL Birnenessig
- 2 EL Butter
- ½ Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Zitronenthymian
- 1 TL Currypulver
- Salz, aus der Mühle
- Cayennepfeffer

Linsen in Wasser quellen lassen. Schalotte abziehen und feinwürfeln. Karotte und Sellerie schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schalotte, Karotte und Sellerie in Butter glasig andünsten. Speck würfeln und dazugeben. Zitrone waschen, trockentupfen. Linsen dazugeben und mit Essig ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, Lorbeerblatt und Zitronenthymian dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Mit Salz, Curry, Cayennepfeffer und Zitronenzesten abschmecken.

Für den Pak Choi:

- 1 Baby-Pak Choi
- 2 EL Teriyakisauce
- 100 ml Gemüsefond
- 1 EL Sesamöl

Pak Choi waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, in Sesamöl glasieren, mit Gemüsefond aufgießen und kurz anschmoren. Teriyakisauce dazugeben und vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maria Schreiner

Beerenschmarrn mit Sauerrahm-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:
 200 g gemischte Beeren
 200 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
 15 g Stärkemehl
 2 ganze Eier
 4 Eiweiß
 40 ml Rum
 1 Zitrone
 2 EL Butter
 60 g Zucker

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Quark, 15 g Zucker, Stärkemehl und die beiden ganzen Eier verrühren, mit Rum und Zitronensaft abschmecken. 4 Eier trennen und das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einer steifen Masse schlagen. Unter die Topfenmasse heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und kurz anbacken. Waldbeeren verlesen und darüber streuen, einsinken lassen und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Für das Eis:
 500 ml Sauerrahm
 125 ml Mascarpone
 100 g Puderzucker
 1 Zitrone
 20 ml Limoncello

Zitrone waschen und trockentupfen. Schale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sauerrahm mit dem Zucker und Mascarpone mit dem Schneebesen verrühren, den Zucker sowie Zitronensaft und Zitronenzesten dazugeben. Mit Limoncello parfümieren und kaltstellen. Die kalte Masse in der Eismaschine gefrieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerda Frauenlob

Kabeljau und Gemüse im Tempurateig mit Rettich, Gurkensalat und Zweierlei Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch und Gemüse im

Tempura:

- 1 Kabeljaufilet à 300 g, ohne Haut und Gräten
- 6 Shiitake Pilze
- 100 g grüne Bohnen
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Ei
- 1 Prise Backpulver
- 4 Eiswürfel
- Mehl, zum Mehlieren
- 1 TL heller Sesam
- 1 TL dunkler Sesam
- 270 ml eiskaltes sprudelndes Wasser
- 700 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl auf ca. 170 Grad erhitzen.

Kabeljau waschen, trockentupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden, leicht salzen und pfeffern. In etwas Mehl wenden und abklopfen. Shiitake putzen und halbieren.

Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, mit eiskaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Teig anrühren, Ei und Eiswürfel dazugeben und den Fisch durch den Teig ziehen. Ggf. mit Sesam bestreuen und ca. 2-3 Minuten frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und salzen. Mit den halbierten Shiitake Pilzen und grünen Bohnen genauso verfahren.

Für den Gurkensalat:

- 4 kleine Salatgurken (Snackgurken)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 4 cm Ingwer
- 1 EL ungesalzene Erdnusskerne
- ½ TL geröstetes Sesamöl
- 1 EL Reissessig
- ½ TL Ahornsirup
- ¼ TL Sambal Oelek
- 1 Zweig Koriander
- ¼ TL Salz

Gurken mit einem Sparschäler von mehreren Seiten abschälen. Die Gurkenstreifen auf einem Teller anrichten.

Erdnusskerne grob hacken und über die Gurke geben.

Ingwer und Knoblauch abziehen bzw. schälen. Für das Dressing Ingwer und Knoblauch reiben und mit Sesamöl, Reissessig, Ahornsirup, Sambal Oelek und Salz vermischen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Dressing über den Salat träufeln und mit Koriander garnieren.

Für den Soja- und scharfen Dip:

- 2 cm frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- ¾ TL Sambal Oelek
- 5 EL Sojasauce
- 5 EL Mirin
- 3 EL Zucker

Sojasauce mit Mirin und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Ca. 5 Minuten einkochen. Die Hälfte zur Seite stellen. Knoblauch abziehen und reinreiben. Ingwer ebenfalls reinreiben und mit Sambal Oelek abschmecken.

- Für den Rettich:** Rettich schälen, in Spiralen schneiden und etwas salzen. Mit Sesam, Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Rapsöl, Zucker und Salz marinieren.
- 350 g Rettich
 - 1 EL schwarzer Sesam
 - 1 EL Sojasauce
 - 1 EL Reisessig
 - ½ TL Sesamöl
 - 1 EL Rapsöl
 - 1 TL Zucker
 - 1 TL Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerda Frauenlob

Nougatknödel mit Orangeragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

250 Magerquark
80 g Nougat
1 Orange
1 Zitrone
100 g Kokosflocken
1 Ei
2 EL Brösel
60 ml Rum
1 TL dunkles Kakaopulver
1 Vanilleschote
100 g feiner brauner Zucker
1 Prise Salz

Die Kokosflocken im Ofen oder einer Pfanne goldbraun rösten. 50 g Nougat zerlassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Quark mit Ei, Salz, Brösel, Rum, Orangen- und Zitronenschale, dem Mark einer ½ Vanilleschote, Kakaopulver und zerlassenen Nougat mischen und für 20 Minuten kaltstellen.

Anschließend 6 Knödel aus der Masse formen und mit je 5 g Nougat füllen. Im siedendem, mit Rum, der ausgekratzten Vanilleschote und braunem Zucker gewürzten Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach in Zucker und den Kokosflocken wälzen.

Für das Orangeragout:

2 große Orangen
250 ml Orangensaft
1 EL Ahornsirup
40 ml Rum
1 Zimtstange
½ Sternanis
2 Nelken
1 Zweig Minze
1 TL Speisestärke
10 g Butter
1 EL feiner Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter dazugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Zimtstange, Sternanis und Nelken dazugeben und etwas einkochen lassen. Orangen schälen und filetieren. Den eingekochten Saft mit etwas Rum abschmecken und mit Speisestärke ein bisschen binden. Mit Ahornsirup abschmecken. Die Orangenfilets kurz in der Sauce erwärmen und sofort anrichten. Minze abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und Ragout damit garnieren.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestreuen

Knödel mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.