

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2020 ▪  
Tagesmotto „Dessert“ mit Alexander Kumptner



Julia Haßfeld

**Mandelpfannkuchen mit exotischem Obstsalat und Karamellsauce**

Zutaten für zwei Personen

- Für den Pfannkuchen:** Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
 2 EL gemahlene Mandeln Mehl mit Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut vermengen. Milch einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das verquirlte Ei zufügen und unterrühren. Sprudelwasser hinzufügen. Etwa 20 Minuten ruhen lassen. Gemahlene Mandeln leicht in der Pfanne anrösten und zum Teig geben.  
 100 ml Mandelmilch  
 ½ Ei  
 Etwas Sprudelwasser  
 60 g Mehl  
 1 EL Zucker  
 ½ EL Vanillezucker  
 ¼ TL Backpulver  
 Pflanzenöl, zum Ausbacken  
 1 Prise Salz  
 Eine beschichtete Pfanne (26 cm Ø) erhitzen und dünn mit Öl auspinseln. Mit einer Kelle etwas Teig hineingeben und gleichmäßig verteilen. Wenn der Teig fest und die Unterseite hellbraun ist, Pfannkuchen vorsichtig wenden und kurz zu Ende backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Fertige Pfannkuchen (falls nötig) im Backofen warm halten.
- Für den Salat:** Vom Orangensaft 1 EL abnehmen und mit der Stärke verrühren.  
 ½ Papaya Restlichen Saft mit Honig und der restlichen ausgekratzten Vanilleschote- und dem mark (von oben) aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen.  
 1 Drachenfrucht Stärke in die kochende Flüssigkeit einrühren, 1 Minute köcheln, dann abkühlen lassen.  
 ½ Mango  
 1 Orange  
 1 Kiwi Papaya, Mango, Kiwi, Drachenfrucht und Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Je nach Lust die Hälfte mit einem Kugelausstecher zu Kugeln formen. Fruchtfleisch der Maracuja auslösen. Obst mit der Orangensauce mischen.  
 1 Drachenfrucht  
 2 Maracuja  
 40 g Honig  
 250 ml klarer Orangensaft  
 2 TL Speisestärke
- Für die Karamellsauce:** Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft auffangen. Zucker mit 2 EL Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und köcheln lassen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Sahne unter Rühren zugeben. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Butter würfeln und zusammen mit Zitronensaft einrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen und unterrühren. Abkühlen lassen. Ein bisschen der Sauce über die Pfannkuchen geben und den Rest separat mit beistellen. Die andere Hälfte der Schote für den Salat aufbewahren.
- Für die Garnitur:** Dessert mit Puderzucker und Mandeln bestäuben. Blüten abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht verteilen.  
 1 Handvoll gemahlene Mandeln  
 Etwas Puderzucker  
 Essbare Blüten

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



**Ann-Kristin Seidler**

## **Omas Zwetschgen-Knödel mit Nussbutter und Zwetschgenspiegel**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Knödel-Teig:**

125 g Kartoffeln  
1-2 Eier  
30 g Mehl  
40 g Speisestärke  
Salz, aus der Mühle

Zwei Töpfe mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln in einem Topf kochen und anschließend durch eine Presse drücken. Masse mit einer Prise Salz, Ei, Mehl und Speisestärke zu einem Teig kneten.

Kleine Portionen abstechen und einen Kreis formen. In die Mitte des Kreises die gefüllten Zwetschgen (siehe unten) legen und zu einem Knödel rollen. Knödel in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. 2 Knödel anschließend mit den gebratenen Semmelbröseln panieren. Einen Knödel nicht panieren und in diesen stattdessen eine mit Zwetschgenspiegel (von unten) gefüllte Spritze stecken.

### **Für die Knödel-Füllung:**

10 g Zwetschgen  
200 ml Rum  
10 Stück Würfelzucker

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden und entkernen.

Würfelzucker in Rum tunken und in die Zwetschgen stecken.

### **Für die Nussbutter:**

150 g Butter

Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun wird. In einer Sauciere zu den Knödeln reichen.

### **Für die Panade:**

50 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
100 g Zimtzucker

Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten.

Anschließend Brösel mit Zimtzucker vermischen.

### **Für den Zwetschgenspiegel:**

10 Zwetschgen  
Sofort-Gelierpulver  
1 Schuss Rum  
1 EL Zimt

Zwetschgen waschen, trockentupfen und mit einem Schuss Rum und Zimt aufkochen. Ggfs. mit Geliermittel andicken.

### **Für die Garnitur:**

4 Zwetschgen  
1 Zweig Minze

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden, entkernen und das Dessert damit garnieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit den Blättern verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



**Henrik Bathke**

## **Mascarponeküchlein mit Himbeereis, Kirschkompott und süßem Basilikumpesto**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Küchlein:**

50 Butterkekse  
1 Zitrone  
2 Eier  
120 g Mascarpone  
70 g Sahne  
120 g Quark  
80 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
1 EL Speisestärke  
½ Vanilleschote

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe mit 100 g Puderzucker und 75 g Butter aufschlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vanillemark, Speisestärke und Zitronensaft- und abrieb unterrühren. Mascarpone, Quark und Sahne schaumig schlagen. Die Eiweiße mit Salz und 50 g Puderzucker ebenfalls schaumig rühren. Alles vorsichtig vermengen. Butterkekse zerkrümeln und mit der restlichen Butter verkneten. Die Kekskrümelmasse auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken. Die Mascarponemasse einfüllen und im Backofen 20 Minuten backen. Küchlein aus dem Ofen holen.

### **Für das Eis:**

150 g gefrorene Himbeeren  
1 Limette  
50 g Crème fraîche  
50 ml Buttermilch  
25 g Puderzucker  
1 Prise Salz

Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettenabrieb- und saft zusammen mit den Himbeeren, Buttermilch, Crème fraîche, Puderzucker und Salz in der Küchenmaschine zu einer Masse pürieren und 30 Minuten kaltstellen.

### **Für das Kompott:**

150 g Kirschen  
1 Zitrone  
20 ml Kirschsafft  
20 g Zucker  
Speisestärke, zum Binden

Kirschen waschen, trockentupfen und entkernen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker unter die Kirschen rühren und ca. 15 Minuten in die Früchte einziehen lassen. Kirschsafft zum Kochen bringen. Die Früchte sollten bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Ggfs. mit Speisestärke verdicken. Zitrone halbieren, auspressen und Kompott, je nachdem wie süß es ist, mit etwas Zitronensaft abschmecken.

### **Für das Pesto:**

2 EL Pinienkerne  
½ Bund Basilikum  
1 TL flüssiger Honig  
1 Vanilleschote  
50 g Zucker  
50 ml Olivenöl

Pinienkerne anrösten. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. 50 ml Wasser erhitzen und den Zucker darin auflösen. Pinienkerne, Zuckerwasser und restliche Zutaten (Honig, Basilikum, Vanillemark und Olivenöl) zu einem Pesto verarbeiten.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



**Benjamin Blickle**

## **Whoopie Pies mit fruchtiger Erdbeer-Füllung und eingekochter Mango**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Gebäck-Teig:**

60 g weiche Butter  
1 Ei  
80 g Buttermilch  
125 g Weizenmehl  
25 g Kakaopulver  
½ TL Backpulver  
90 g brauner Zucker  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter in Stücke schneiden. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Ei ca. 1 Minute mit dem Handmixer schaumig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Buttermilch hinzugeben und kurz verrühren. Mit einem Eisportionierer ca. 7 Teigkugeln auf das vorbereitete Backblech geben, dabei genug Abstand zwischen den Teigkugeln lassen. Teigkugeln 15-18 Minuten backen lassen. Abkühlen lassen (am besten im Kühlschrank).

### **Für die Füllung:**

1 Handvoll frische Erdbeeren  
400 g Skyr Joghurt  
1 Limette  
1 TL Honig  
3 Zweige Minze  
½ TL Vanillezucker

Erdbeeren waschen, trockentupfen, vom Grün befreien und klein würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter für die Garnitur aufbewahren. Restliche Blätter fein hacken. Joghurt mit Minze, Erdbeeren, einem Spritzer Limettensaft, Honig und Vanillezucker vermischen.

### **Für die Mango:**

½ Mango  
1 EL Butter  
100 g Mandelblätter  
2-3 Spritzer O-Saft  
2 Prisen fruchtiges Currypulver  
Zucker, zum Karamellisieren

Mango aus der Schale lösen und klein würfeln. Mandelblätter in einer Pfanne anrösten und leicht karamellisieren. Mango in einem Topf zusammen mit Butter leicht schmoren. Mandeln und Currypulver dazugeben und alles mit 2-3 Spritzern O-Saft ablöschen. Mandeln dazugeben.

Das Dessert mit den restlichen Minzblättern garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2020 ▪  
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



### French Toast mit flambierten Pfirsichen

Zutaten für zwei Personen

**Für das French Toast:**

- 2 Scheiben Toastbrot,  
(am besten Brioche)
- 1 Zitrone
- 2 Eier
- 150 Milch
- 150 Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Butter, zum Ausbacken

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone aufbewahren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und etwas Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Eier, Vanillemark (alternativ kann man hier auch Zimt oder Zitronenabrieb verwenden) und Vanillezucker verrühren. Toastscheiben langsam darin wenden, bis der Saft eingesaugt ist und beim Drücken austritt. Toastscheiben in Butter ausbraten. Zucker auf die Toastscheiben geben und diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Aus Crème fraîche, Vanillezucker und Zitronensaft eine Creme herstellen und zu den French Toasts servieren.



Die Gewürzmilch ist das Wichtigste, wenn man French Toast machen möchte.

**Für die Pfirsiche:**

- 2 kleine Pfirsiche
- 1 Flocke Butter
- 4 cl Rum
- 6 cl Pfirsichsaft
- Puderzucker, zum Bestäuben

Pfirsiche waschen, trockentupfen, halbieren und würfeln. Würfel in Butter ansautieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Rum ablöschen. Pfirsichsaft hinzugeben. Mit einer Butterflocke abbinden. Zitrone (von oben) waschen, trockentupfen, Schale abreiben und über das Gericht geben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.