

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2020 ▪
Tagesmotto „Klopse, Klöße, Knödel“ mit Alexander Kumptner



Linus Schürholz

**Mit Maracuja-Curd gefüllte Quark-Knödel im
Bröselmantel mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet**

Zutaten für zwei Personen

Für die Quarkknödel:

30 g Hartweizengrieß
1 Bio-Zitrone
2 EL Butter
125 g Magerquark
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
Salz, aus der Mühle

Das Ei in einer Schüssel schaumig rühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schaumiges Ei mit Quark, Gries, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale und einer Prise Salz vermengen. Teig für 15 Minuten ruhen lassen.

Mit nassen Händen die Knödel formen.

Für die Füllung:

4 Maracujas
1 Ei
40 g Butter
1 Vanilleschote
1 EL Puderzucker
50 g Zucker

Maracujas halbieren und Fruchtfleisch herauslöfen, pürieren und passieren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zur Maracuja geben und mit Zucker, Puderzucker und Butter vermischen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Nun die Masse ein paar Minuten abkühlen lassen und Ei hinzufügen. Creme erneut erhitzen, diesmal bis sie fest wird.

Beim Formen der Knödel die Masse innen platzieren. Diese im leicht kochendem Wasser 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Panierung:

20 g Butter
30 g Paniermehl
25 g Puderzucker
20 g Zucker

Paniermehl mit Butter und Zucker leicht in der Pfanne rösten, dabei ständig rühren. Nun die Quarkknödel darin wälzen und mit restlichem Puderzucker bestreuen.

Für das Sorbet:

2 Mangos
1 Maracuja
1 kleine, mittelscharfe Chilischote
1 Ei
40 g Zucker
200 g Crushed Ice

Chili kleinhacken. Mango und Passionsfrucht schälen. Fruchtfleisch der Mangos und Passionsfrucht pürieren und dabei den Saft auffangen. Ei trennen. Anschließend den Saft zusammen mit dem Püree, Chili, Zucker, Eiweiß und Crushes Ice in einem Standmixer mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Ley

Topfenknödel mit Marillenröster

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel:

70 g Hartweizengrieß
 250 g Topfen (Quark, 20 % Fett)
 1 Ei
 10 g weiche Butter
 1 Schuss Strohrum
 2 EL Semmelbrösel
 1 Stange Zimt
 30 g Butter, zum Braten
 30 g Semmelbrösel, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die weiche Butter mit dem Ei, Topfen, Semmelbrösel und Grieß vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend daraus Knödel formen und im siedenden Salzwasser mit Zimtstange und Rum ca. 12-15 Minuten köcheln lassen. Herausheben und abtropfen lassen. Brösel und Butter in einer Pfanne goldbraun anrösten und Knödel darin wälzen.

Für den Marillenröster:

250 g frische Marillen
 1 Orange, Zeste
 1 Zitrone, Saft & Zeste
 1 Schuss Amaretto
 25 g Kristallzucker

Marillen waschen, abtrocknen, halbieren und den Kern entfernen. Orangen- und Zitronenzeste herunterschneiden. Etwas Wasser mit Zesten, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazu geben und langsam einkochen lassen. Zesten entfernen, mit Amaretto verfeinern. Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

1 Pfirsich
 1 Zweig frische Minze
 Puderzucker, zum Bestreuen

Pfirsich waschen und fächerartig aufschneiden. Marillen in tiefe Teller geben, Knödel darauf setzen und mit Butterbrösel, Minze und Puderzucker garnieren und servieren.



Karl-Heinz Franzke

Mediterranes Knödeltrio gefüllt mit: Ziegenkäse und Oliven & Spinat und Chili & Kapern und Sardellen in Kräuter-Butter mit Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel-Grundmasse:
 Knödelbrot von 3 Semmeln
 2 Zwiebeln
 500 ml Milch
 3 Eier
 1 Zweig Petersilie
 Etwas Semmelbrösel
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und kleinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Muskatnuss reiben. Milch erhitzen. Knödelbrot mit Semmelbrösel, Zwiebeln, Petersilie, Eiern, heißer Milch, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen. In drei Teige teilen.

Für die 1. Füllung:
 10 schwarze (nicht geschwärzte!),
 entkernte Oliven
 100 g Ziegenkäserolle

Oliven und Ziegenkäse sehr feinschneiden. In einen Teil der Knödelmasse einkneten, mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen und in siedendes Wasser geben. Darin garen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die 2. Füllung:
 50 g Blattspinat
 2 mittelscharfe Chilischoten

Blattspinat waschen und trockenschleudern. Chili entkernen. Spinat und Chili sehr fein schneiden und in einen weiteren Teil der Knödelmasse einarbeiten. Mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen und in siedendes Wasser geben. Darin garen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die 3. Füllung:
 1 frische Knolle rote Bete
 1 Glas Sardellenfilets in Öl
 1 Glas Kapern

Rote Bete schälen, kleinschneiden und in der Küchenmaschine zerkleinern. In den Knödelteig einarbeiten. Kapern und Sardellen abtropfen lassen und sehr fein schneiden. In den letzten und roten Teil der Knödelmasse einarbeiten. Mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen und in siedendes Wasser geben. Darin garen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.



Bei den kleinen Sardellen richtet sich die Empfehlung nach der Herkunft: Wurden sie **in der Biskaya gefangen**, dürfen Sie guten Gewissens zugreifen.

Für alle Knödel:
 50 g Parmesan am Stück
 125 g Butter
 ½ Bund Petersilie
 2 Zweige Rosmarin
 ½ Bund Thymian

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Butter in einer Pfanne mit den Kräutern aufschäumen lassen und alle Knödel darin schwenken. Parmesan reiben und über dem Gericht verteilen.

Für den Salat: Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Salat waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zerkleinern. Salat mit Zwiebel, Öl, Essig, Zitronensaft und Agaven-Dicksaft marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bunte Mischung Blattsalate (Batavia, Eichblatt, Kopfsalat)
1 Zwiebel
1 Zitrone
1 Schuss Apfelessig
Etwas Agaven-Dicksaft
1 Schuss Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Paula Bründl

Südtiroler Rohnenknödel: Rote-Bete-Knödel mit Meerrettichsauce und Orangen-Fenchel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:
 120 g Knödelbrot
 125 g vorgegarte Rote Bete
 40 g Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 20 g Kapern
 60 g Magerquark
 2 Eier
 100 g Almkäse
 Etwas weißer Balsamicoessig
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 TL Korianderkörner
 1 TL Kümmel
 3 Salbeiblätter
 20 g Rote Bete Pulver
 1 EL Mehl
 25 g Butter, zum Andünsten
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:
 50 g Wildkräuter
 1 Fenchel
 2 Orangen
 1 Zitrone
 10 g Sonnenblumenkerne
 Weißer Balsamicoessig
 Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:
 Frischer Meerrettich, nach Belieben
 ½ Zwiebel
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml Sahne
 150 ml Weißwein
 150 ml Gemüsefond
 1 TL Stärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Knödelbrot mit dem Mehl vermischen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinhacken, in der Butter glasig anbraten und anschließend mit Balsamico ablöschen. Salbei abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Korianderkörner mörsern. Rote Bete, Kapern, Korianderkörner, Kümmel, Petersilie und Salbeiblätter im Mixer pürieren. Anschließend die Rote-Bete-Masse, Rote Bete Pulver, Eier, Quark, Salz und Pfeffer unter die Brot-Mehl-Mischung heben und mit den Händen gut kneten. Eventuell 15 Minuten ziehen lassen. Aus der Masse ca. 6-8 Knödel formen. In der Mitte ein Stück des Almkäses platzieren. Für 10-15 Minuten in nicht mehr kochendem, gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Fenchel und Orangen schälen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und Saft darüber auspressen. Salat mit Essig und Öl anmachen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sonnenblumenkerne darüber verteilen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein und Fond ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sahne hinzugeben, kurz aufkochen lassen und erst zum Schluss bei wenig Hitze den Meerrettich unterrühren. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken und kurz vorm Servieren aufschäumen.

Für die Garnitur: Aus der roten Bete mit einem kleinen Kugelausstecher Kugeln
1 vorgegarte Rote Bete ausstechen. Butter in einer Pfanne braun werden lassen. Schnittlauch in
100 g Butter feine Röllchen schneiden. Parmesan über die Knödel reiben, Schnittlauch
20 g Parmesan darüber verteilen und mit der Nussbutter übergießen. Die Schaumsauce
2 Stiele Schnittlauch um die Knödel herum anrichten, mit Rote-Bete-Kügelchen garnieren und
servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2020 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Kalbsklöße in Zitronen-Kapernfond mit Flusskrebse
und Erbsenschoten**

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

400 g Kalbshack (2 Teile Fleisch, 1 Teil
Fett)
1 Ei
200 ml Sahne
1 EL Kapernäpfel
350 ml Kalbsfond
4 Zweige glatte Petersilie
4 EL Pankobrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pankobrösel mit der Sahne vermischen. Diese Mischung zur Bindung zum Hack geben und mit einem Ei, Senf, gehackten Kapernäpfel und Petersilie, Abrieb von einer Zitrone, Salz und Pfeffer zu einer Klopsmasse vermengen und in gleich große Kugeln formen. Kalbsfond erhitzen und die Klöße darin bei siedender Temperatur garen. Herausnehmen, in einem Sieb über einem Topf abtropfen lassen und beiseitestellen.

Für den Fond:

100 g Flusskrebsschwänze in Salzlake
5 Thai Spargel
8 Erbsenschoten
1 EL Kapernäpfel
2 Zitronen
100 ml Sahne
1 Flocke Butter
1 TL süßer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nun den übrig gebliebenen Kalbsfond mit Zitronensaft- und Zesten, den Kapern, sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Sahne und Butter zu einer leichten Sauce montieren. Erbsenschoten in Julienne schneiden. Flusskrebse sowie den Thaispargel und die Erbsenschoten darin einmal aufstoßen. Dann über die Klöße im Sieb gießen. Der Fond, der im Topf unter den Klopfen überbleibt, mit süßem Senf, Butter und Sahne mit Hilfe eines Stabmixers aufmontieren.

Für die Garnitur:

Bunte Blüten

Bunte Blüten am Ende auf das Gericht setzen.

In einem tiefen Teller die Klöße mit dem Flusskrebse und der Gemüseeinlage anrichten und den schaumigen Fond über das Ragout gießen und servieren.