

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Alexander Kumptner

Warenkorb

1. Steinbuttfilet
2. Rhabarber
3. Salatgurke
4. Karotten, mit Grün
5. Edamame
6. Weißer Spargel
7. Sesam, weiß und schwarz
8. Macadamia
9. Tonkabohne
10. Grapefruit
11. Ricotta
12. Estragon

Basics

| | | |
|------------|----------------|----------------------------|
| Eier | Sahne | Milch |
| Butter | Mehl | Stärke |
| Schalotten | weiße Zwiebeln | rote Zwiebeln |
| Ingwer | Knoblauch | Zitrone Limette Orange |
| Rotwein | Weißwein | Weißweinessig |
| Honig | Senf | Gemüse- und Fleischfond |
| Olivenöl | Neutrales Öl | Parmesan |
| Muskatnuss | Lorbeer | Thymian |
| Rosmarin | Petersilie | Chili, aus der Mühle |
| Zucker | Salz | Schwarzer Pfeffer |



Vishi Parameswaran

Rhabarber-Crumble mit süßem Spargel, karamellisierter Grapefruit, karamellisierten Macadamianüssen und Tonkabohnen-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Crumble:

300 g Rhabarber
100 g Butter
125 g Mehl
150 g Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. In kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform füllen. Mit ca. 20 g Zucker bestreuen. Butter in Stücke schneiden und mit Mehl und Zucker zu Streuseln verarbeiten. Über dem Rhabarber verteilen und ca. 20 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Für den Spargel:

100 g weißer Spargel
50 g Macadamianüsse
50 g Butter
50 g Zucker

Spargel schälen und Enden abschneiden. Spargel für 7 Minuten in kochendem Wasser garen. Dann in kaltem Wasser abkühlen und trocken tupfen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Spargel hineingeben. Zucker dazugeben und den Spargel karamellisieren. Spargel aus der Pfanne nehmen. Macadamianüsse in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Spargel darin wälzen.

Für die Grapefruit:

1 Grapefruit
50 g Macadamianüsse
30 g Zucker
2 EL Honig

Macadamia in einer Pfanne anrösten, Honig dazugeben und Nüsse karamellisieren. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und auf einem Backpapier verteilen, damit sie nicht aneinanderkleben. Ggf. hacken. Grapefruit halbieren und mit einem Messer die Segmente an allen Seiten von der Haut lösen. Die Hälften jeweils mit einem Esslöffel Zucker bestreuen. Nun mit Hilfe eines Küchenbrenners den Zucker karamellisieren. Nach Bedarf etwas Zucker nachstreuen, sodass alle Seiten eine goldbraune Kruste haben. Nun die karamellisierten Nüsse auf der Grapefruit verteilen.

Für das Eis:

2 Tonkabohnen
3 Eier
100 ml Milch
100 ml Sahne
50 g Zucker

Tonkabohnen reiben. Sahne, Milch und Tonka mit Zucker aufkochen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. 120 g Zucker mit Eigelben schaumig schlagen. Die Sahne-Milch-Mischung dazu geben und solange über dem Wasserbad schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Topf in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen, abkühlen lassen und dann in die Eismaschine zum Gefrieren geben.

Für die Garnitur:

1-2 EL Macadamianüsse

Nüsse reiben und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melina Gross

Süße Ravioli mit Macadamia-Ricotta-Füllung, Tonkabohnenschaum, Rhabarber-Kompott, honigglasierten Möhren und frittiertem Karottengrün

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Zimmerwarm
200 g Mehl, Type 405
1 Schuss Olivenöl
1 Prise Salz

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salz und Mehl in einer Schüssel miteinander vermischen. Eier dazugeben und mit einer Gabel grob verkneten. Anschließend mit der Küchenmaschine ca. 3-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ggf. einen kleinen Schluck Wasser oder Olivenöl hinzugeben sollte der Teig zu trocken/bröselig sein. Teig kühl stellen.

Nach ca. 20 Minuten Teig herausholen und mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn auswalzen. Mit einem Servierring Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

100 g Ricotta
2-3 EL Macadamianüsse
Butter, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken und für das
Kochwasser
Salz, aus der Mühle

Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dann klein hacken und einige Nüsse für die Garnitur beiseitelegen. Ricotta mit Macadamianüssen vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Füllung auf die Teigkreise geben. Zusammenklappen und Enden zusammendrücken. Nudeln im heißen Wasser mit Salz und Zucker kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Nudeln darin schwenken und ggf. bräunen.

Für den Tonkaschaum:

1 Tonkabohne
1 Ei
150 ml Sahne
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb aufschlagen. Tonkabohne zum Teil reiben, restliche Tonkabohne als Stück mit Sahne in einem Topf erhitzen bzw. aufkochen. Tonkabohne herausholen. Eigelb hinzugeben und mit einem Spiralschneebeesen gut verrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken. Ggf. kaltstellen. Kurz vom Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Rhabarber-Kompott:

1-2 Stangen roter Rhabarber
1 Orange, davon Abrieb
1-2 dünne Scheiben Ingwer, ca. 2-4 cm
1-2 EL Zucker
1 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle

Rhabarber waschen und abziehen. Mit etwas Zucker bestreuen und ziehen lassen. Ingwer klein hacken. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Rhabarber in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Zucker, Ingwer und etwas Orangenschale hinzugeben und 10 Minuten stehen lassen, um das Wasser zu entziehen. Topf auf den Herd stellen und ggf. noch etwas Wasser dazugeben. Auf kleiner Flamme so lange köcheln lassen, bis die Stücke zerfallen bzw. fast zerfallen sind. Mit Salz abschmecken.

Sollte das Kompott zu flüssig sein, etwas Wasser mit Stärke verrühren und das Kompott damit binden.

- Für die Möhren:** Eine Auflaufform einölen. Etwas Öl mit Honig mixen. Möhren waschen, schälen, in die Auflaufform geben und mit der Honig-Öl-Mischung bestreichen oder übergießen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Orangenabrieb darüber geben. Für 20-30 Minuten im Ofen backen.
- 2-3 möglichst kleine Möhren, mit Grün
 - 1 Orange, davon Abrieb
 - 2-3 EL Honig
 - 2-3 EL Öl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das frittierte Karottengrün:** Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Karottengrün waschen und gut trocken tupfen. Karottengrün in das heiße Fett geben und frittieren. Danach warm noch salzen.
- Pflanzenöl, zum Frittieren
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Nüsse auf ein Backblech geben und im Ofen rösten. Über das Gericht reiben.
- 1 EL Macadamianüsse
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nina Drenkelforth

Gedämpfter Steinbutt mit japanischer „Guacamole“, gebratenen Möhren, Chili-Limetten-Mayonnaise und gerösteten Macadamianüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Steinbuttfillets à 125 g, ohne Haut
- 1 Grapefruit
- ½ Schalotte
- 20 g Ingwer
- 2 große oder 4 kleine Zweige Rosmarin
- Chili, aus der Mühle
- Zucker, zum Abschmecken
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch in je zwei längliche Streifen schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln. Die Filets der Grapefruits herausschneiden und zerkleinern. Zwei schöne Filets davon für die Dekoration beiseitestellen. 10 g Ingwer schälen und hacken.

Aus Grapefruit, Schalotte, Ingwer, Olivenöl, Salz, Zucker, Chili und einigen gehackten Rosmarinnadeln einen „Salat“ herstellen. „Salat“ auf den Fisch geben und aufrollen. Ggf. mit dem Rosmarinstiel fixieren. In einen Dampftopf Backpapier geben. Restlichen Ingwer in das Wasser des Dampftopfes geben. Die Fischrollen auf das Backpapier geben und über dem sehr heißen Wasserbad ca. 3 Minuten dämpfen.



Laut WWF ist der **Steinbutt** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2023):

- 1. Wahl: Niederlande (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 2. Wahl: Europa (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (V) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)

Für die japanische „Guacamole“:

- 125 g ausgelöste Edamame
- ½ Knoblauchzehe
- 2 Limetten, davon Abrieb & Saft
- 60 ml Gemüsefond
- 1 EL weißer Sesam
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1-2 EL Olivenöl
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Edamame 10 Minuten kochen, dann abgießen. Knoblauch abziehen.

Edamame mit Knoblauch pürieren, dann Fond, Limettensaft und -abrieb und Olivenöl dazu geben. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Sesam ohne Fett in einer Pfanne rösten. Etwas für die Dekoration beiseitestellen, den Rest unter die Creme mischen.

Für die Möhren:

- 2 große Möhren mit Grün
- 1 Orange, davon Saft
- 15 g Ingwer
- Butter, zum Braten
- 1 EL Honig
- 1 Prise Zucker
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen, dabei das Grün nicht entfernen. Einige Zweige vom Möhrengrün für die Dekoration beiseitelegen.

Möhren in Salz-Zucker-Wasser blanchieren, dann in Öl und Butter von beiden Seiten anbraten. Dabei 1-2 Scheiben Ingwer dazugeben. Alles mit Orangensaft ablöschen und etwas Honig hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise: Ei, Senf, 1 Esslöffel Limettensaft, eine Prise Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab verrühren. Tröpfchenweise das Öl hinzugeben, bis eine schöne Emulsion entsteht. Mit Limettenabrieb, -saft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

1,5 Limetten, davon Abrieb & Saft
1 Ei
1 TL Senf
Chili, aus der Mühle
120 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Macadamianüsse: Nüsse auf ein Backblech geben und bei 180 Grad ca. 10 Minuten rösten, bis sie leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen, grob hacken und salzen. Eine Nuss über das Gericht reiben, restlichen Nüsse über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Glasierter Steinbutt mit Sauce béarnaise, Spargel-Edamame-Ragout und gerösteter Macadamia

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g Steinbuttfilet, ohne Haut
Butter, zum Braten
1-2 Zweige Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fisch portionieren und langsam in Butter braten. Estragon hinzufügen und die Butter damit parfümieren. Fisch mit heißer Butter nappieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Laut WWF ist der **Steinbutt** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2023):

- 1. Wahl. Niederlande (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 2. Wahl: Europa (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (V) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)

Für die Sauce:

3-4 Schalotten
2 Eier
250 g Butter
100 ml Estragonessig
100 ml Weißwein
½ Bund Estragon
½ EL schwarze Pfefferkörner
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Butter in einen Topf geben, schmelzen, leicht abkühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen.

Schalotten abziehen und klein schneiden. Zusammen mit Essig, Weißwein, Estragon, Zucker und Pfefferkörnern in einen Topf geben und reduzieren lassen. Anschließend die Reduktion passieren und etwa 50 ml zum Eigelb geben. Mit einem Schneebesen über einem Wasserbad schaumig schlagen, dann langsam die flüssige Butter einfließen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Estragon hacken und unter die Sauce heben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ragout:

4 Stangen weißer Spargel
100 g vorgegarte Edamame
½ Zitrone
1 TL Zucker
2 TL Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Spargel schälen und in Salz-Zucker-Wasser mit einer halben Zitrone bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Edamame kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Edamame und Spargel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sauce béarnaise vermengen und als Ragout servieren.

Für die Macadamia:

4 Macadamianüsse

Macadamianüsse im Ofen rösten. Vor dem Servieren über den Fisch reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.