

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. November 2019 ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ Finalgericht von Alexander Kumptner



**Sizilianische Caponata mit gefüllten Safran-Arancinos
und Parmesanschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für die sizilianische Caponata:

- 2 Ochsenherz Tomaten
- 1 rote Paprika
- ½ Aubergine
- 2 Stangensellerie
- 3 EL entkernte schwarze Oliven, in Öl
eingelegt
- ½ Chilischote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 EL Rosinen
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL Kapern
- 1-2 TL Tomatenmark
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Basilikum
- etwas Balsamicoessig
- Olivenöl, zum Braten
- Eiswasser
- 1-2 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten auf einer Seite einritzen, in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend die Haut abziehen und fein hacken. Paprika mit einem Bunsenbrenner auf der Außenseite abflämmen, sodass sich die Haut löst und ebenfalls im Eiswasser die Haut abziehen. Alternativ kann die Paprika auch in einen Ofen gegeben werden, wichtig ist, dass die Haut schwarz wird.

Aubergine in Daumnagel große Stücke schneiden und mit Salz würzen. Nach etwa 10 Minuten mit der Hand gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel, sowie die Chilischote langsam darin glasig dünsten. Die ausgedrückten Auberginenwürfel dazugeben und mit erhöhter Temperatur von allen Seiten etwas Farbe nehmen lassen. Den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit den blanchierten, fein gehackten Tomaten bei mittlerer Hitze langsam einköcheln. Wenn das Ragout beginnt eine cremige Konsistenz zu bekommen, die Oliven grob hacken und gemeinsam mit den Kapern und Rosinen dazugeben.

Paprika in gleich große Stücke schneiden, ebenfalls dazu geben und wieder auf die gewünschte cremige Konsistenz einkochen lassen. Zum Schluss den Sellerie in feine Spalten schneiden und dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamicoessig kräftig und abschmecken. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Caponata vor dem Anrichten mit den gehackten Kräutern, Abrieb von der Zitrone und Pinienkernen vollenden.

Für die Safran-Arancinos:

- 125 g Risottoreis
- 5 getrocknete Tomaten
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 50-80 g Mozzarella
- 2 Eier
- 50 g Butter
- etwas Milch
- 350 ml Gemüsefond
- 120 ml Weißwein
- Semmelbrösel

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Öl glasig anschwitzen. Reis und Safran dazugeben, mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einreduzieren. Nach und nach mit warmem Gemüsefond aufgießen und rühren bis dieser vollkommen verdampft ist. Wenn das Korn die gewünschte Konsistenz hat mit Milch, geriebenen Parmesan und Butter vollenden. Die Masse so schnell wie möglich flach auf einen Teller mit Backpapier geben und im Kühlschrank oder Tiefkühler herunter kühlen. Mozzarella und getrocknete Tomaten in feine Würfel schneiden und mischen. Die Reismasse aus der Kühlung nehmen und z.B. mit einem Eisportionierer runde Kugeln formen. Diese mit der Mozzarella-Tomaten-Masse füllen und zu Bällchen rollen. In Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Öl knusprig ausbacken.

Mehl
Safranfäden
Neutrales Öl, zum Frittieren

Für den Parmesanschaum: Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit einem Esslöffel Butter glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen voll einreduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Parmesan fein reiben. Sahne und anschließend den Parmesan dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren und etwas einreduzieren lassen. Zitronenzeste abreiben, Flüssigkeit durch ein Sieb seihen und mit dem Rest kalter Butter und Zitronenzesten zu einem Schaum mixen.

½ Zwiebel
1 Zitrone
100 g Parmesan
3 EL Butter
120 ml Sahne
50 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Tom: Aus Öl, Limoncello, Salzzitronensaft, Basilikum und Pinienkernen mixte Tom ein Pesto.
Panko
Eingelegte Zalzitrone
Limoncello
Panko nutzte er zusätzlich zum Panieren für die Arancinos. Die vorhandene Aubergine schnitt er in feine Julienne, wendete sie in Mehl, Panko und Ei und backte sie in Öl aus.

Zusatzzutaten von Christoph: Panko nutzte er zusätzlich zum Panieren für die Arancinos. Die Orangenschale gab er zu der Füllung bei den Arancinos und die Lorbeerblätter gab er zum Ragout in die Tomatensauce. Den vorhandenen Parmesan rieb er auf ein Backblech und backte im Ofen Chips daraus.
Panko
Orange
Lorbeerblätter

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. November 2019 ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Polentasuppe mit gebratenem Zander, bunten Rüben
und Kernöl**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Polenta
1 Stange Porree
1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Butter erhitzen. Das Weiße vom Porree in kleine Ringe schneiden. Polenta dazugeben und mit anrösten. Etwas Gemüsefond dazu gießen und 15 Minuten köcheln lassen. Ggf. mit Fond nachgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Suppe mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Umrühren und aufmixen.

Für die Rüben:

1 Karotte
1 Ur-Karotte
1 Ringelbete
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen. Ringelbete und Karotten auf einem Gemüsehobel feinschneiden und in feine Julienne schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fisch:

1 Zanderfilet, mit Haut
1 EL Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Zanderhaut einschneiden und salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Wenden und ein paar Minuten garen. Butter zum Fisch geben. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Stange Sellerie
Ringelbete
Etwas Kernöl

Sellerie feinhobeln und in Wasser einlegen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kernöl, ein paar gehobelten Scheiben der Ringelbete und Sellerie garnieren und servieren.