

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Lisa Krämer

Gefüllte Maispoularde mit Polenta und Orangen-Gorgonzola-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

2 Maispoulardenbrüste à 180 g Poularde aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
 400 g Baby-Spinat Spinat waschen und trocken schleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Chili halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und kleinschneiden. Spinat mit Zwiebel, Knoblauch und Chili in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Salz und Pfeffer hinzugeben. Frischkäse untermischen. Mit Muskat abschmecken. Die Poularde damit füllen. Mit dem Küchengarn zuschnüren. Poularde in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten und in den Ofen geben.
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 300 g Frischkäse
 1 rote Schote Chili
 100 g Butterschmalz
 ½ TL Muskatgewürz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Gorgonzola-Sauce: Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen. Sahne, Orangensaft und Gorgonzola hinzufügen. Eine Orange filetieren und die Filets in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 ml Weißwein
 100 g Gorgonzola dolce
 1 Orange (Saft)
 1 Orange (Filets)
 200 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta: Geflügelfond und Sahne mit Rosmarin und Thymian in einem Topf erhitzen. Polenta hinzugeben und ziehen lassen. Die Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss mit Parmesan verfeinern.

80 g Polenta
 400 ml Geflügelfond
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 50 g Parmesan
 30 g Butter
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gefüllte Maispoularde mit Polenta und Orangen-Gorgonzola-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Krämer

Sauerkirsch-Mandel-Creme

Zutaten für zwei Personen

- Für die Creme:** Saft mit Stärke in einem Topf aufkochen. Kirschen hinzugeben und die Masse kalt stellen. Sahne steif schlagen.
300 g Sauerkirschen, aus dem Glas
200 ml Kirschsafte
1 EL Stärke
300 g Frischkäse
200 g Zucker
200 g Sahne
200 g gehobelte Mandeln
3 EL Butter
Frischkäse mit 150 g Zucker vermischen und Sahne unterheben.
Mandeln mit Butter in einer Pfanne anbraten und mit 50 g Zucker karamellisieren.
In einem Glas die Zutaten schichten. Erst Frucht, dann die Creme und zu Letzt die Mandeln.
- Für die Garnitur:** Minze abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen.
1 Zweig Minze

Sauerkirsch-Mandel-Creme in Gläser füllen, mit Minze garnieren und servieren.



Veronika Spät

Ochsenfilet "Tatar-Style" mit Rote Bete und knusprigen Brezen

Zutaten für zwei Personen

Für das Ochsenfilet: Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Filet vom Weideochsen à 200 g | Ochsenfilet abwaschen und trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Steakpfeffer würzen, in Sesam wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Ei kurz vorm Anrichten vorsichtig darübergeben. |
| 2 EL weiße Sesamsamen | |
| 2 EL schwarze Sesamsamen | |
| 1 Ei | |
| Butterschmalz, zum Braten | |
| Salz, aus der Mühle | |
| Steakpfeffer Mischung (Blockhouse) | |

Für die Rote Bete: Rote Bete in einem Topf mit Wasser gar kochen.

- | | |
|----------------------------------|--|
| 200 g frische Mini Rote Bete | Zwiebel abziehen und feinschneiden. Gurken kleinschneiden und mit Kapern und Zwiebel vermengen. |
| 1 weiße Zwiebel | |
| 4 Cornichons | Chilischote halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Koriander, Melisse und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden. In einer Schüssel mit Worcestersauce, Tabasco, Himbeeressig, Sojasauce, Chili, Salz und Pfeffer vermengen. |
| 1 EL Kapern | Rote Bete kleinschneiden und im Dressing marinieren. |
| 2 Zweige Koriander | |
| ½ Bund Zitronenmelisse | |
| ½ Bund Schnittlauch | |
| 1 EL Worcestersauce | |
| 1 TL Grüner Tabasco | |
| 50 ml Himbeeressig | |
| 1 EL milde Sojasauce | |
| 1 Schote Chili (mittelscharf) | |
| Salz, aus der Mühle | |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | |

Für die Brezen: Brezel kleinschneiden und in der Fleischpfanne mit Butter braten.

- 2 frische Brezel
- 3 EL Butter

Ochsenfilet "Tatar-Style" mit Rote Bete und knusprigen Brezen auf Tellern anrichten und servieren.



Veronika Spät

Maronen-Waffeln mit Ricotta, Pistazien-Streusel und Wein-Birne

Zutaten für zwei Personen

Für die Waffeln: Mehl, Butter, Maronen-Crème, Rohrzucker, Vanillezucker, Eier, Backpulver und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen mit Butter ausstreichen und den Teig hineinfüllen.

250 g Mehl
125 g Butter
Maronen Crème (Bon Mama)
75 g Rohrzucker
8 g Vanille Zucker
3 Eier
1 TL Backpulver
250 ml Milch
3 EL Butter

Für die Pistazien-Streusel: Orange waschen und die Schale abreiben. Pistazien kleinhacken und mit Zucker und Orangenabrieb vermengen.

50 g geschälte Pistazienkerne
1 Orange
Feiner Zucker

Für die Wein-Birne: Birne schälen und halbieren. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zimtstange zum köcheln bringen. Birne für ca. 10 Minuten hinzugeben. Die fertige Birne mit Puderzucker bestreuen.

1 süße gelbe Birne
200 ml Portwein
400 trockener Rotwein (Barolo)
1 Zimtstange
Puderzucker, zum Bestreuen

Für die Garnitur: Aus dem Ricotta eine Nocke formen.

100 g Ricotta

Maronen-Waffeln mit Ricotta, Pistazien-Streusel und Wein-Birne auf Tellern anrichten und servieren.



Joshua Lommes

Gratinierte Kalbsmedaillons mit Weißweinsauce und Rahmspinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2 Kalbsmedaillons à 120 g Die Kalbsmedaillons abspülen und trocken tupfen. Die Scheiben Käse entrinden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 Scheiben Morbier-Käse
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Kalbsmedaillons mit dem Käse belegen und für 10 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen überbacken lassen.

Für die Weißweinsauce: Die benutzte heiße Kalbsmedaillon-Pfanne mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne zugeben und nochmals erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

50 ml Sahne
50 ml Weißwein
50 ml Kalbsfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rahmspinat: Den Spinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf mit Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abseihen und auskühlen lassen. Spinat abtropfen. Butter in einem Topf schmelzen und den Spinat darin angehen lassen. Mehl darunter rühren und mit Sahne und Milch angießen. Etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

500 g frischer Baby-Spinat
12 g Butter
1 EL Mehl
75 ml Milch
75 ml Sahne
1 TL Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Den Thymianzweig abbrausen und trockenwedeln.

1 Zweig Thymian

Gratinierte Kalbsmedaillons mit Weißweinsauce und Rahmspinat auf Tellern anrichten, Thymian dazugeben und servieren.



Joshua Lommes

Himbeer-Joghurt-Creme mit Schuss

Zutaten für zwei Personen

Für die Himbeer-Joghurt-Creme: Die Himbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Beeren mit einem Mixer pürieren. Das Beerenpüree durch ein feines Sieb streichen. Den Grenadinensirup, Zucker, Tequila, Cointreau, Joghurt und das zerstoßene Eis hinzugeben und erneut für 1 Minute mixen.

- 150 g Himbeeren
- 4 EL Joghurt
- 2 EL Grenadinensirup
- 40 ml weißer Tequila
- 20 ml Cointreau
- 4 EL Crushed Ice
- 2 EL Zucker

Für die Garnitur: Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft in einen Suppenteller gießen. Die 2 EL Zucker ebenfalls in einen Suppenteller geben. Die Dessertgläser mit dem Rand zuerst in den Zitronensaft und dann in den Zucker tauchen.

Himbeer-Joghurt-Creme mit Schuss auf Tellern anrichten und servieren.