

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. März 2018 ▪
 "Dreierlei ..." mit Alexander Kumptner



Patrick Czarzynski

Dreierlei vom Blumenkohl:

Curry, "Pizza" und Rohkostsalat mit Orange

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

- ½ Blumenkohl
- 125 g Shiitake-Pilze
- 250 g Babyspinat
- 200 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Knolle Ingwer à 1 ½ cm
- 400 ml Kokosmilch
- 125 ml Gemüsefond
- 1 TL Currypulver
- 1 TL rote Currypaste
- Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Die Currypaste mit geriebenem Ingwer und Currypulver hinzugeben und kräftig anrösten. Fond und Tomaten angießen.

Den Blumenkohl putzen, vom Strunk befreien, waschen und zerteilen. Die Blumenkohlröschen dazugeben und in der Sauce etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Pilze mit einer Pilzbürste putzen, vierteln und dazugeben.

Den Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen und mit Kokosmilch und Salz abschmecken.

Für die "Pizza":

- 250 g Blumenkohl
- 3 Scheiben Parmaschinken
- 400 g gehackte Tomaten
- 5 Champignons
- 6 Cherrytomaten
- 1 Schalotte
- 2 Büffelmozzarella
- 200 g Gouda
- 1 Ei
- 2 TL gerebelter Oregano
- 4 Zweige Basilikum
- 2 TL Knoblauchsatz
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blumenkohl halbieren, vom Strunk befreien, waschen und zerteilen. Die Röschen in einer Moulinette zu feinen Bröseln mixen.

Den Blumenkohl im Ofen etwa 5 Minuten vorrösten, in ein Küchentuch geben und das Wasser auspressen.

Die Blumenkohlbrösel mit geriebenem Gouda, der Hälfte des Oregano und gehacktem Basilikum, Knoblauchsatz und Ei vermengen. Den Teig rund auf einem mit Backpapier belegtem Blech ausbreiten und im Ofen etwa 15 Minuten blind vorbacken.

Die gehackten Tomaten mit Oregano, Basilikum und Salz würzen. Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen und in Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und vierteln. Die Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die vorgebackene Pizza aus dem Ofen nehmen, mit gehackten Tomaten, Schinken und Käse belegen und Tomaten und Champignons darauf verteilen. Für etwa 6 Minuten im Ofen fertig backen.

Für den Salat:	Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
½ Blumenkohl	Die Walnusskerne im Ofen etwa 10 Minuten hellbraun rösten und grob zerstoßen. Die Orange schalen und die Filets herauslösen. Den Blumenkohl vom Strunk befreien, waschen und in Röschen zerteilen.
1 Orange	Die größeren Röschen hauchdünn mit einem V-Hobel hobeln und die kleineren in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter hellbraun braten.
50 ml Orangendirektsaft	Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Orangensaft, fein gehackten Schalotte, Sojasauce, Zucker, Walnuss- und Rapsöl zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.
1 Schalotte	Die Vinaigrette über den Blumenkohl geben und mit Orangenfilets und Walnüssen garnieren.
2 EL Walnüsse	
1 EL Butter	
40 ml helle Sojasauce	
50 ml Walnussöl	
1 Bund Schnittlauch	
½ TL Zucker	
50 ml Rapsöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Dreierlei vom Blumenkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Michelle Nowak

Dreierlei vom Pilz:

Steinpilz-Bouillon, Kräuterseitlings-Cannelloni mit Saiblingsfarce und Champignon-Polenta-Schnitten

Zutaten für zwei Personen

Für die Steinpilz-Essenz:

60 g getrocknete Steinpilze
500 ml Geflügelfond
1 Ei, davon das Eiweiß

Den Geflügelfond in einem kleinen Topf erhitzen, die getrockneten Pilze zugeben und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Um die Essenz zu klären, ein Eiweiß verquirlen und in den Fond geben. Nach einigen Minuten das gestockte Eiweiß abschöpfen.

Für die Cannelloni:

4 Kräuterseitlinge
1 Saiblingsfilet ohne Haut à 150 g
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
50 ml Sahne
2 EL Butter
2 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuterseitlinge in feine Scheiben hobeln und in einem Dampfeinsatz über kochendem Wasser einige Minuten garen. Herausnehmen und nebeneinander auf Frischhaltefolie aufreihen. Den Saibling in einer Moulinette pürieren, Sahne zugeben und mit Knoblauch, einigen Zitronenzesten, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die Kräuterseitlinge geben und einrollen.

Etwas 8 Minuten vor dem Anrichten in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Röllchen darin anbraten.

Etwas Butter und Thymian hinzugeben und aufschäumen lassen.

Für die Polentaschnitten:

150 ml Instant-Polenta
125 g Champignons
2 EL getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
250 ml Gemüfefond
200 g Sahne
40 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
2 EL Butterschmalz
1 EL Butter

Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen, vierteln und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Butter zugeben, aufschäumen und Schalotte sowie Knoblauch zugeben. Braten bis die Zwiebeln glasig sind. Dann kurz beiseite stellen.

Fond und Sahne zusammen mit Thymian und getrockneten Steinpilzen aufkochen. Polenta einrühren und 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln. Parmesan und Pilze unterrühren und die Masse in eine geölte Auflaufform geben. 10 Minuten im Gefrierfach kalt stellen.

Die Polenta mit einer runden Ausstechform ausstechen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz anbraten.

Für die Garnitur:

40 g Bunapi Shimeji
40 g Enoki-Pilze
1 EL Ghee
Salz, aus der Mühle

Die Pilze mit einer Pilzbrüste putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumtem Ghee rundum braun braten. Die Pilze mit Salz abschmecken.

Die Canneloni halbieren und auf den Teller setzen. Die Polentaschnitten daneben setzen und mit der Essenz angießen. Mit einigen Petersilienblättern und den Pilzen dekorieren und servieren.



Rosa Hippedinger

Dreierlei Filet:

Rind, Schwein und Lamm mit Portweinsauce und Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 200 g
 1 Zweig Rosmarin
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Bund Thymian
 50 g Butter
 100 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und vermengen. Schweinefilet in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von jede Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten in Kräuter wälzen und Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten drin lassen.

Bevor das Fleisch serviert wird noch mal kurz in eine Pfanne mit den Kräutern, Thymian und Rosmarin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 250 g
 2 Zweige Rosmarin
 50 g kalte Butter
 100 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit dem Fleischgarn das Rinderfilet in Form bringen.

Die Pfanne erhitzen und das Filet ca. 2 Minuten von allen Seiten anbraten und beiseite stellen.

Nochmals in der Pfanne mit Rosmarin und Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lammfilet:

2 Lammfilets à 80 g
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, davon ½ TL Zesten
 2 Zweige Minze
 ½ Thymian
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von der Zitrone mit einem Zestenreißer einige Zesten reißen. Den Knoblauch abziehen und mit einer Knoblauchpresse pressen. Thymian und Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Thymian, Minze, Knoblauch, Zitronenabrieb und etwas Öl vermengen. Das Lammfilet von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten und im Kräuter Öl wälzen, in Alufolie einwickeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

40 ml Portwein
 2 Knoblauchzehe
 1 TL BBQ-Gewürz
 1 Zitrone, davon ½ TL Abrieb
 40 g eiskalte Butter
 1 Zweig Rosmarin
 100 ml Rinderfond

In der heißen Bratpfanne, wo das Fleisch gebraten wurde, Rosmarinzweig und Stück Butter, Knoblauch schwach anbraten mit Portwein ablöschen und reduzieren.

Mit Rinderbratfond ablöschen und mit BBQ-Gewürz und Zitronenabrieb abschmecken.

Die kalte Butter unter die Sauce einarbeiten.

Für das Risotto:	Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas Butterschmalz andünsten. Risotto hinzugeben, mit einer Kelle Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
250 g Risotto	
750 ml Hühnerfond	Den Vorgang noch einmal wiederholen.
1 Schalotte	Anschließend ständig mit Geflügelfond ablöschen und umrühren, bis das Risotto eine bissfeste Konsistenz erreicht hat.
12 Safranfäden	Ein Stück kalte Butter einrühren, Parmesan dazugeben und mit Safran abschmecken.
500 ml trockener Weißwein	
100 g Parmesan	
1 EL Butterschmalz, zum Anbraten	
35 g eiskalte Butter	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Den Risotto in kleine Metallringe füllen, das Fleisch darauf verteilen, mit der Sauce anrichten und servieren.