

| Die Küchenschlacht - Menü am 28. Oktober 2015 |
„Leibgerichte“ Alexander Kumptner



Leibgericht: „Lachs im Kartoffelmantel mit Fenchel-Gemüse und Paprikacreme“ von Kevin Grafen

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs im Kartoffelmantel:

300 g Lachsfilet
2 mehligkochende Kartoffeln
Olivenöl, zum anbraten
Salz, aus der Mühle

Für das Fenchelgemüse:

2 Knollen Fenchel
1 rote Peperoni
250 ml Gemüsefond
1 TL Zucker
Olivenöl, zum anbraten
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Paprikacreme:

1 rote Paprika
1 Zehe Knoblauch
200 g Schmand

Zubereitung

Für den Lachs im Kartoffelmantel die Kartoffeln schälen und im Topf zehn Minuten gar kochen. Mit der Vierkantreibe hobeln und salzen.

Lachs halbieren, salzen und mit den Kartoffelhobeln bedecken. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten glasig braten.

Peperoni klein schneiden und die Kerne auslösen.

Fenchel waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit Peperoni, Salz, Zucker und Olivenöl anbraten und anschließend mit Gemüsefond ablöschen.

Für die Paprikacreme die Paprika waschen und mit dem abgezogenen Knoblauch in einem Topf garen. Pürieren, auskühlen lassen und den Schmand unterheben.

Den Lachs im Kartoffelmantel mit Fenchelgemüse und Paprikacreme auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Cerdo ibérico mit Drillingen, Blumen- und Brokkoliröschen und Butterbrösel“ von Maria Pecha-Römer

Zutaten für zwei Personen

Für das Cerdo Iberico:

2	spanische Schweinekoteletts
2	Schalotten
1 Stück	Ingwer
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
10 g	Butter
1 EL	Olivenöl
2 EL	Rapsöl
	Paprikagewürz
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Drillinge:

250 g	Kartoffeln
1 TL	Kümmel
	Salz, aus der Mühle

Für die Blumen- und Brokkoliröschen mit Butterbröseln:

200 g	Brokkoli
200 g	Blumenkohl
2 Scheiben	Toastbrot
30 g	Butter
2 Zweige	glatte Petersilie
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Für das Cerdo Iberico eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Olivenöl dazugeben und die Koteletts von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer, geraspeltem Ingwer und Paprika würzen, Rosmarin und Thymian in einem Teefilter verschließen und mitsamt der Butter in die Pfanne geben. Mit den Schweinekoteletts in den Ofen geben, fünf Minuten garen und danach bei 60 Grad Ober-/ Unterhitze zehn Minuten durchziehen lassen.

Drillinge und den Kümmel für 20 Minuten kochen und anschließend abgießen und pellen. Blumenkohl- und Brokkoliröschen separat voneinander bissfest garen. Röschen in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter braten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Toastbrot zerbröseln, in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschließend zwei Esslöffel Butter dazugeben.

Das Cerdo Iberico mit Drillingen, Blumen- und Brokkoliröschen und Butterbröseln mit Petersilie garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Jägerbuletten mit Kartoffelpüree“ von Benjamin Glückskind

Zutaten für zwei Personen

Für die Jägerbuletten:

400 g	Rinderhackfleisch
300 g	Champignons
10 g	getrocknete Steinpilze
3	Zwiebeln
1	Ei
4 EL	Semmelbrösel
1 Bund	Petersilie
1 EL	mittelscharfer Senf
200 ml	Sahne
150 ml	Rotwein
5 EL	Olivenöl
	edelsüßes Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

500 g	mehligkochende Kartoffeln
3 EL	Sahne
250 g	Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln schälen und halbieren und gar kochen. Nach etwa 20 Minuten abgießen und Butter, Sahne Muskatnuss und Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einer cremigen Masse stampfen.

Hackmasse zusammen mit Ei und Semmelbröseln und Senf in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und etwa handgroße Buletten formen. Zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Buletten von beiden Seiten anbraten und warm stellen.

Champignons vierteln, Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Champignons und Zwiebeln mit dem restlichen Olivenöl anbraten, mit Salz würzen und mit Rotwein ablöschen. Rotwein etwa drei Minuten einreduzieren lassen, Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Getrockneten Pilze ausdrücken und klein hacken. Mit der Hälfte des Champignonsuds und der gehackten Petersilie in die Sauce geben.

Buletten in die Rahmpilzsauce legen und bei geschlossenem Deckel etwa fünf Minuten ziehen lassen.

Die Jägerbuletten mit Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Tagliatelle all'arrabbiata mit Oliven, Kapern und gemischtem Pflücksalat“ von Xandra Bauer

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

175 g	Weizenmehl
2	Eier
2 EL	Olivenöl
½ TL	Salz

Für die Sauce:

1 Dose	geschälte, stückige Tomaten
1	Zwiebel
50 g	entsteinte schwarze und grüne Oliven
1 EL	Kapern
1	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan
1	Chilischote
2 Stängel	Oregano
	Olivenöl
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gemischten Pflücksalat:

80 g	gemischter Pflücksalat
8	Cocktailtomaten
¼	Salatgurke
½ Kasten	Kresse
60 g	Mayonnaise
50 g	Dickmilch
150 g	Joghurt (1,5 % Fett)
1 EL	Ketchup
1 TL	Agavendicksaft
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und einen Teelöffel Wasser dazugeben und vermengen. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie verpacken und für etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Oregano waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben. Kapern, Oliven, Oregano und Chili im



Anschluss dazugeben. Dosentomaten in den Topf geben und 15 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Pflücksalat ebenfalls waschen und trocken schleudern und mit Gurke und Tomate vermengen. Mayonnaise, Dickmilch, Joghurt, Ketchup und Agavendicksaft zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing in einer Sauciere anrichten und mit Kresse garnieren.

Nudelteig dünn ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Anschließend für etwa drei Minuten in Salzwasser garen und abgießen.

Die Tagliatelle all'arrabbiata mit Oliven, Kapern auf Tellern anrichten, etwas Parmesan darüber reiben und mit dem gemischten Pflücksalat und dem Dressing servieren.



Leibgericht: „Gedünstete Lachsforelle mit Petersilienkartoffeln und gefüllten Tomaten“ von Bernd Nielebock

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforellen:

2	Lachsforellen
1	Zitrone
2	Lorbeerblätter
5	Wacholderbeeren
2 Zweige	Dill
250 ml	Weißwein
250 ml	Fischfond
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Petersilienkartoffeln:

4	mehligkochende Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gefüllten Tomaten:

2	Tomaten
1	Zwiebel
1	Limette
100 g	Crème fraîche
100 g	Ziegenfrischkäse
1 Bund	Dill
1 Zweig	Zitronenmelisse
1 TL	grüner Pfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln in reichlich Salzwasser gar kochen.

Lachsforellen waschen, trocken tupfen und von außen und innen salzen und pfeffern. Je eine Scheibe Zitrone und einen Zweig Dill in den Bauch geben.

Lachsforellen in eine Auflaufform geben und mit Fischfond und Weißwein aufgießen. Lorbeer und Wacholderbeeren dazu geben und in den Backofen geben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 120 Grad reduzieren.

Zwiebel abziehen und klein hacken. Dill und Zitronenmelisse ebenfalls klein schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche vermengen und Zwiebeln, Kräuter und grünen Pfeffer



unterheben. Von den Tomaten den Deckel abschneiden und aushöhlen. Anschließend mit der Frischkäsemasse füllen. Die Tomaten mit einer dünnen Scheibe Limette garnieren.

Petersilie hacken. Butter zerlassen und Petersilie dazugeben. Kartoffeln abgießen, pellen und halbieren. Petersilienbutter über die Kartoffeln geben.

Die Gedünstete Lachsforelle mit Petersilienkartoffeln und gefüllten Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Knuspriger Gemüsespieß mit roter Pasta und Champignon-creme“ von Ramona Kuen

Zutaten für zwei Personen

Für den Gemüsespieß:

100 g	fester Tofu
1	Zucchini
2	braune Champignons
65 g	Mehl
1 TL	Rohrzucker
1 TL	Meersalz
100 g	ungesüßte Cornflakes
	etwas Pflanzenöl
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die rote Pasta:

200 g	Dinkelmehl
150 ml	Rote-Bete-Saft
	Meersalz

Für die Champignoncreme:

250 g	braune Champignons
1	Zwiebel
100 g	weißes Mandelmus
½ Bund	Oregano
½	Zitrone
100 ml	Gemüsefond
2 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Mehl und Rote-Bete-Saft zu einem glatten Teig verkneten, in Alufolie einpacken und ruhen lassen.

Mehl mit Rohrzucker, Salz und 90 Milliliter Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Cornflakes fein zerbröseln. Tofu in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Zucchini und Pilze schneiden und abwechseln mit Tofu auf einen Holzspieß stecken. Spieß im Teig wälzen und anschließend in Cornflakes. In der Pfanne braten.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze putzen und fein hacken. Oregano waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Mandelmus und 130 Milliliter Wasser mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Zwiebeln in Olivenöl Minuten dünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Pilze dazugeben und weiterer drei Minuten andünsten. Das Mandelmus dazugeben,



die Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Oregano und Zitronensaft abschmecken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Teig mit einem scharfen Messer in gleich große Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in siedendem Salzwasser etwa zwei Minuten al dente garen und abtropfen lassen.

Die Knusprigen Gemüsespieße mit der rote Pasta mit Champignoncreme auf Tellern anrichten und servieren.