

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2020** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**In Basilikumbutter konfiertem Waller mit weißem und grünem Spargel, Sauce béarnaise und Kartoffelgratin**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den konfierten Waller:**

300 g Wallerfilet, ohne Haut  
 250 g Butter  
 1 Bund Basilikum  
 2 EL geröstete Haselnüsse  
 Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und salzen. Basilikum abbrausen, trockentupfen und grob hacken. Die Butter auf ca. 70 Grad erhitzen, Basilikum dazugeben und das gesalzene Filet darin konfieren, bis der Fisch glasig ist und das Eiweiß noch nicht ausgetreten ist. Danach herausnehmen und gut abtupfen. Die Haselnüsse reiben und auf den Fisch streuen.

**Für den Spargel:**

5 Stangen grüner Spargel  
 5 Stangen weißer Spargel  
 1 Zitrone  
 ½ TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Den weißen Spargel schälen und sowohl vom weißen, als auch grünen Spargel die Enden entfernen. Zitronensaft auspressen. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und Zitronensaft zuerst den weißen Spargel bissfest garen, anschließend den grünen Spargel darin fertig garen. Zum Schluss nur den grünen Spargel in Eiswasser abschrecken. Mit Salz würzen.

**Für die Sauce béarnaise:**

3 Eier  
 250 g Butter  
 3 EL Balsamicoessig  
 ½ TL Estragon-Senf  
 ½ Bund Estragon  
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Für die Sauce béarnaise die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Senf und dem Essig im Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig rühren. In einem extra Gefäß die Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen. Die flüssige Butter nach und nach in die schaumigen Eier einrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken und warm stellen. Estragon abbrausen, trockentupfen und fein schneiden. Zum Schluss unter die Sauce béarnaise heben.

**Für das Kartoffelgratin:**

500 g festkochende Kartoffeln  
 1 Knoblauchzehe  
 125 ml Sahne  
 125 ml Milch  
 50 g Parmesan  
 1 Muskatnuss  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Für das Gratin den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine feuerfeste kleine Form mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Form einschichten (circa 2 cm hoch pro Portion, damit es in der Zeit gar wird). Knoblauch abziehen, andrücken und mit Milch und Sahne zusammen aufkochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend über die Kartoffeln in die Form gießen, so dass sie leicht bedeckt sind. Parmesan reiben und darüber streuen. Circa 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Julian:** *Mit der Trüffelbutter hat Julian die Kartoffelgratin-Form eingefettet. Trüffelbutter, Gruyère Käse, frische Minze* *Den Gruyère Käse hat er zusammen mit dem Parmesan gerieben und auf das Gratin gestreut. Die Minze hat er kleingehackt und mit etwas Butter und Zitronenabrieb in der Pfanne erhitzt. Darin hat er zum Schluss den Spargel geschwenkt.*

**Zusatzzutaten von Celine:** *Den Rosmarin hat Celine kleingehackt und für das Kartoffelgratin mit der Milch und dem Knoblauch zusammen aufgekocht. Den Schnittlauch hat sie zum Garnieren genutzt. Den Kerbel hat sie nicht verwendet.*

## Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2020 ▪ Zusatzgericht von Alexander Kumptner



### Pilz-Omelett

Zutaten für zwei Personen

**Für das Pilz-Omelett:**  
 200 g braune Champignons  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Eier  
 100 g Parmesan  
 1 Zweig Rosmarin  
 2 Zweige Petersilie  
 1 kleines Beet Gartenkresse  
 50 g Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und andrücken. In einer Pfanne etwas Olivenöl mit dem Knoblauch parfümieren. Die Pilze putzen, schneiden und unter gelegentlichem Schwenken mit viel Hitze in der Pfanne anbraten. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Pilze mit Rosmarin und Pfeffer würzen, zum Schluss salzen und eine Flocke Butter hinzugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Pilze auf einem Teller zwischenlagern. Die Eier mit dem Schneebesen verquirlen. Eine Flocke Butter in einer neuen Pfanne aufschäumen lassen und die ganze Pfanne damit benetzen. Anschließend das Ei hineingeben und langsam stocken lassen. Ei-Masse mit der Teigkarte in Bewegung halten und immer wieder zerteilen, bis ca. zwei Drittel der Masse gestockt sind. Die Ei-Masse noch einmal in eine schöne runde Form bringen und weiter stocken lassen, damit das Ei schön hell bleibt. Für den Geschmack etwas Parmesan reiben und über das Omelett streuen. Ebenfalls die übrige Petersilie darüber geben. Mit der Teigkarte die Ränder lösen und das Omelett einmal mittig zusammenklappen und auf einem Teller anrichten. Pilze, Parmesan und noch etwas Petersilie darüber geben. Mit Gartenkresse das Omelett garnieren und servieren.



**PROFI  
TIPP**

Weil Pilze zum größten Teil aus Wasser bestehen, brauchen sie beim Anbraten viel Temperatur, da sie sonst ihre Flüssigkeit verlieren. Da auch Salz ihnen das Wasser entzieht, sollten sie erst nach dem Anbraten gesalzen werden sollten. Während einige Pilze wie Pfifferlinge sehr gut ohne Fett angebraten werden können, fördert etwas Öl oder Butter das schöne Aroma der Champignons.