

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Dezember 2016 |

Wichteltag mit Alexander Kumptner



Souad Boujloud kocht „Heilbutt mit Portwein-Sauerkirschen, lila Kartoffeln und Kohlrabi“ von Maximilian Klapsing

Zutaten für zwei Personen

Für den Kohlrabi:

- 1 Kohlrabi
- 75 g Sahne
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

- 6 kleine violette Trüffelkartoffeln
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Für den Heilbutt:

- 2 Heilbuttfilets à 150 g, ohne Haut und Gräten
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauerkirschen:

- 30 ml dunkler Portwein
- 2 EL getrocknete Sauerkirschen

Für die Sauce:

- 50 ml Fischfond
- 50 g Sahne
- ½ EL Weißweinessig
- 2 Gewürznelken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die lila Kartoffeln die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Mit Salz würzen.



Den Kohlrabi putzen, schälen und in kleine Rauten schneiden. Sahne in einen Topf geben, mit Salz und Muskatnuss würzen und aufkochen. Kohlrabi dazugeben und etwa 7 Minuten köcheln lassen.

Für die Sauce Fond, Essig und Sahne in einem Topf mit den Gewürznelken aufkochen und kurz ziehen lassen. Gewürznelken wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Portwein-Sauerkirschen Portwein mit Sauerkirschen in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Für den Heilbutt die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf einer Seite kross braten, wenden und auf der anderen Seite kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Heilbutt mit Portwein-Sauerkirschen, lila Kartoffeln und Kohlrabi auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Grischko kocht „Kabeljau in Safran-Zimt-Sauce mit Kartoffelsalat“ von Souad Boujloud

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Kabeljaufilets à 160 g, mit Haut
¼	Zitrone
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

½	Orange
200 ml	Fischfond
25 g	Sahne
1 EL	Speisestärke
1 Prise	Safranfäden
½ Stange	Zimt
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

200 g	festkochende Kartoffeln
1	rote Zwiebel
5	Cherrytomaten
½	rote Paprika
½	gelbe Paprika
½	grüne Paprika
½	Zitrone
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 EL	Cranberries
------	-------------

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im kochenden Wasser bissfest garen. Anschließend abschütten und mit Öl vermengen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Tomaten waschen, vom Strunk befreien und ebenfalls in Würfel schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen und unter den Salat mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce die Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Saft auspressen. Fischfond, Orangensaft und -schale, Zimt und Safran aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zimtstange und Orangenschale aus dem Sud nehmen. Saucenbinder unter Rühren in den kochenden Sud geben. Sahne unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.



Für den Kabeljau die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin zuerst auf der Hautseite etwa drei bis vier Minuten scharf anbraten. Vorsichtig wenden und weitere drei Minuten braten.

Den Kabeljau in Safran-Zimt-Sauce mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, mit den Cranberries garnieren und servieren.



Michaela Mandlbauer kocht „Gebratene Garnelen in Orangen-Weißbier-Sauce mit Reis“ von Michèle van Beirs

Zutaten für zwei Personen

12	Riesengarnelen, küchenfertig, mit Schwanz
1 Zehe	Knoblauch
1	Orange
250 g	Reis
15 cl	belgisches Witbier
6 Zweige	glatte Petersilie
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Reis etwa 400 Milliliter Wasser und etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Reis zugeben, einmal umrühren und bei offenem Deckel und geringer Hitze circa 20 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist.

Die Orange in zwei Hälften teilen. Eine Orangenhälfte auspressen. Die zweite Orangenhälfte in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und zerquetschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen bei starker Hitze scharf anbraten, bis sie goldgelb glänzen. Knoblauch zugeben und die Garnelen darin schwenken. Mit Bier und Orangensaft ablöschen, Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebratenen Garnelen in Orangen-Weißbier-Sauce mit Reis auf Tellern anrichten und servieren.



Michèle van Beirs kocht „Entenbrust mit Süßkartoffelpüree, gebratenem Rosenkohl und Cranberry-Relish“ von Michaela Mandlbauer

Zutaten für zwei Personen

Für das Süßkartoffel-Püree

300 g	Süßkartoffeln
100 g	mehlig kochende Kartoffeln
3 cm	Ingwer
1	Orange
60 ml	Milch
60 g	Butter
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Entenbrüste:

2	Entenbrüste, à 160 g
1 Bund	Thymian
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Cranberry-Relish:

1	Orange
120 g	Cranberries
160 ml	Johannisbeersaft
35 g	Zucker
1	Zimtstange
1	Gewürznelke
1 Prise	gemahlener Piment

Für den gebratenen Rosenkohl:

100 g	Rosenkohl
1	Zitrone
1 EL	Butter
½ TL	Zucker
½ TL	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Kohlsprossen gesalzenes und gezuckertes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Süßkartoffelpüree die Kartoffeln schälen, würfeln und circa 20 Minuten sehr weich kochen. Abgießen und mit der Gabel fein zerdrücken. Süßkartoffeln schälen, würfeln und circa zehn bis 15 Minuten in Butter dünsten. Mit etwas Wasser aufgießen. Orange auspressen und die Schale abreiben. Saft und Abrieb zu den Süßkartoffeln geben. Ingwer schälen, reiben und ebenfalls hinzugeben. Süßkartoffeln mit geschlossenem Deckel weich kochen, anschließend pürieren. Nun



das Süßkartoffelpüree vorsichtig mit dem Schneebesen unter die zerdrückten Kartoffeln heben. Restliche Butter und so Milch einrühren, bis das Püree cremig ist. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Entenbrust eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Entenbrust auf der Hautseite in die Pfanne geben, sodass das Fett austritt. Thymian mit in die Pfanne geben. Wenn die Hautseite kross gebraten ist, die Ente wenden und noch einige Minuten von der anderen Seite garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Relish den Zucker bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Schale der Orange abreiben und Saft auspressen. Zusammen mit Cranberries, Johannisbeersaft, Piment, Zimt und Gewürznelke zu dem Zucker geben. Das Ganze aufkochen und fünf Minuten einkochen lassen. Zimtstange und Nelke entfernen.

Für den Rosenkohl den Rosenkohl waschen und im gesalzenen und gezuckerten Wasser einige Minuten kochen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Röschen halbieren und in einer heißen Pfanne mit Butter und Olivenöl schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Die Entenbrust mit Süßkartoffelpüree, gebratenem Rosenkohl und Cranberry-Relish auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Klapsing kocht „Lachsfilet mit Spekulatiuskruste, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse“ von Thomas Grischko

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs mit Spekulatiuskruste:

400 g	Lachsfilet, küchenfertig, ohne Haut und Gräten
1	Bio-Orange
1	Zitrone
50 g	Spekulatiuskekse
50 g	Semmelbrösel
50 g	Butter
6 EL	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch
½ TL	getrockneter Majoran
1 Prise	gemahlener Zimt
	Zucker, zum Abschmecken
	grobes Meersalz, zum Abschmecken
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

250 g	mehlig kochende Kartoffeln
30 g	Haselnusskerne
150 ml	Sahne
1 EL	Olivenöl
30 g	Butter
½ Bund	glatte Petersilie
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Wurzelgemüse:

75 g	Möhren
75 g	Petersilienwurzeln
50 g	Porree
100 ml	Gemüsefond
20 g	Butter
½ TL	Zucker
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für das Wurzelgemüse zum Kochen bringen.



Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser circa 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, in den Topf zurückgeben und stampfen. Sahne erhitzen und mit einem Schneebesen unter den Stampf rühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Haselnüsse grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Butter und Olivenöl in einem kleinen Topf aufschäumen lassen. Nüsse und Petersilie dazugeben und kurz andünsten. Über das Kartoffelpüree geben.

Für die Spekulatiuskruste Schale der Orange dünn abreiben. Orange schälen und in dünne Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter auf ein Blech streichen und mit den Orangenscheiben belegen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Orangenabrieb, Spekulatius und Majoran in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Die restliche Butter zerlassen, in einer Schüssel mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs in vier gleich große Stücke schneiden und salzen. Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen und gut andrücken. Auf die Orangenscheiben setzen und im Ofen bei 220 Grad im oberen Drittel zehn bis zwölf Minuten backen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zitrone auspressen. Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Öl verrühren und mit Schnittlauch mischen. Vor dem Servieren Lachs mit Schnittlauchöl beträufeln.

Für das Wurzelgemüse Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Porree putzen und ebenfalls in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Möhren und Petersilienwurzeln zwei bis drei Minuten in Salzwasser kochen, dann abschütten. Butter, Zucker und Gemüsefond in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren. Porree, Möhren und Petersilienwurzeln hineingeben und zugedeckt drei bis vier Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Lachsfilet mit Spekulatiuskruste, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.