

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. August 2018 ▪
Tagesmotto „Südamerikanische Küche“ mit Alexander Kumptner



Monika Nguyenova

**Peru: Gefüllte Paprika mit vegetarischer Causa rellena
(geschichteter Kartoffelsalat)**

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|---|---|
| <p>Für die Rocoto:
4 kleine Spitzpaprika
250 g Rinderhack
1 Ei
2 Scheiben Scheibletten-Käse, zum Überbacken
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Kalamata-Oliven ohne Kerne
2 EL Rosinen
1 EL gelbes Ajipulver
1 TL gerebelter Oregano
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Strunk der Spitzpaprika gerade abschneiden, er dient später als Deckel. Kerne entfernen und Schote gut abwaschen. In einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren. Ei hart kochen.</p> <p>Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosinen hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und Hackfleisch dazu geben. Anraten und mit Ajipulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Hart gekochtes Ei in Scheiben schneiden und unter das Hackfleisch mischen. Fleischmasse in die Schoten füllen. In jede Rocoto eine Olive geben, Scheibe Käse darauf legen und den Strunk wieder auf die Schote setzen.</p> <p>Schoten aufrecht in eine Auflaufform stellen und für ca. 20 Minuten im Backofen überbacken.</p> |
| <p>Für die Causa:
5 Kartoffeln
1 Avocado
1 Schalotte
1 Gurke
1 Tomate
1 Limette
3 EL Mayonnaise
1 EL Dijon- Senf
1 TL Agavensaft
½ TL Kurkuma
½ TL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Gesalzenes Wasser im Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und im Wasser garen. Wasser abgießen und Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Etwas Limettensaft, Senf, Kurkuma, Sesamöl und Paprikapulver verrühren und mit dem Kartoffelstampf vermengen.</p> <p>Gurke und Tomate waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Gurke, Tomate und Schalotte mit Salz, Agavensaft, Limettensaft und Pfeffer abschmecken. Mayonnaise unter das Gemüse mischen und abschmecken.</p> <p>Avocado halbieren, entkernen. Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausnehmen und zerdrücken. Avocadomus mit Salz und Limette abschmecken.</p> <p>Metallring auf einen Teller stellen. Hälfte vom Kartoffelstampf im Metallring festdrücken. Gemüse darauf verteilen, Avocadomus darauf streichen. Restlichen Kartoffelstampf verteilen. Bis zum Servieren in Kühltruhe kalt stellen.</p> |
| <p>Für die Garnitur:
1 Zweig Thai-Basilikum
20 g Kapernäpfel</p> | <p>Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Gericht damit garnieren.</p> |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Larissa Gehrman

Ecuador: Encocado de Camarones (Garnelen in Kokossauce) mit Reis und Patacones (Kochbananenchips)

Zutaten für zwei Personen

- Für die Garnelen in Kokossauce:** Die Garnelen waschen und putzen. 2 Limetten auspressen. Garnelen salzen und pfeffern und kurz im Limettensaft einlegen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Paprika und Chili abwaschen, trockentupfen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chili in etwas Kokosöl andünsten. Paprikawürfel dazu geben und kurz anbraten. Kokosmilch in einem Topf erwärmen. Garnelen mit Limettensaft und angebratenes Gemüse dazu geben. Mit Kumin und Paprikapulver würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 15 Minuten lang köcheln lassen, anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 300 g Garnelen, ohne Schale
 - 1 rote Paprika
 - 1 grüne Paprika
 - 2 Roma-Tomaten
 - 1 Zwiebel
 - 3 Knoblauchzehen
 - 1 Chilischote
 - 3 Limetten
 - 1 Dose Kokosmilch
 - 3 EL Kokosöl
 - 1 TL Kumin
 - 1 TL Paprikapulver
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Reis:** Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Reis dazu geben und ca. 15 Minuten lang bissfest garen. Wasser vom Reis durch ein Sieb abschütten und Reis vor dem Anrichten mit Hilfe eines Dessertrings in Form bringen.
- 150 g Basmati
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Kochbananenchips:** Kochbanane schälen und in Scheiben schneiden. Öl in der Fritteuse erhitzen und Bananenscheiben von allen Seiten kurz frittieren. Bananenstücke aus der Pfanne holen und mit der Unterseite eines Glases platt drücken. Ein zweites Mal frittieren, bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren leicht salzen.
- 1 Kochbanane
 - 500 ml neutrales Öl, zum Frittieren
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Koriander abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Blättern garnieren. Avocado halbieren, schälen und entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mango halbieren, schälen und entkernen. In Stücke schneiden und Teller damit garnieren.
- 1 Avocado
 - 1 Mango
 - ½ Bund Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Krasimira Krasteva

Brasilien: Feijoada (Bohneneintopf) mit Reis, Farofa (geröstetes Maniokmehl) und gebratenem Mangold & Caipirinha

Zutaten für zwei Personen

- Für die Feijoada:** Die Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, Schalotten würfeln und Knoblauch zerdrücken. Speck und Kasseler in mundgerechte Würfel, Chorizo in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch in etwas Öl in einem großen Topf anbraten, bis sie leichte Röststoffe bilden. Speck, Kasseler, Chorizo und Rippen hinzu geben und stark anbraten. Bohnen abtropfen, das Bohnenwasser auffangen. Bohnen und Lorbeerblätter zum Fleisch geben. Nach ca. 2 Minuten mit dem Rinderfond und Bohnenwasser ablöschen und 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 300 g geräucherte Schweinerippen
 - 100 g Kasseler
 - 100 g Bauchspeck
 - 200 g Chorizo
 - 2 Dosen schwarze Bohnen natur (La Sierra oder TRS)
 - 2 Schalotten
 - 4 Knoblauchzehen
 - 3 Lorbeerblätter
 - 500 ml Rinderfond
 - 4 EL Pflanzenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Reis:** Reis mit der doppelten Menge gesalzenem Wasser köcheln lassen, bis Wasser verkocht ist.
- 200 g Langkornreis
 - 2 TL Salz
- Für die Farofa:** Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Maniokmehl dazu geben und anbraten. Anschließend in eine ofenfeste Form geben und bei 150 °C knusprig backen.
- 200 g Maniokmehl
 - 70 g Butter
- Für den Mangold:** Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, Schalotte würfeln und Knoblauch zerdrücken. Mangold waschen und trockenschleudern. Blätter fest einrollen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch in Öl anbraten, Mangoldstreifen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mangold ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren braten. Orange auspressen und Saft über den Mangold geben.
- 4 bunte Mangoldblätter
 - ½ Orange, zum Auspressen
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Orange schälen und filetieren. Chorizo in sehr feine Scheiben schneiden und in etwas Öl knusprig frittieren.
- 1 große Orange
 - 50 g Chorizo
 - 3 EL Öl
- Für den Caipirinha:** Limetten heiß abwaschen, auf einem Brett rollen und in achteil schneiden. Zucker und Limetten auf die Gläser verteilen und mit einem Stößel leicht ausdrücken. Glas bis an den Rand mit Crushed Ice füllen. Je 5 cl Cachaca dazu gießen.
- 120 ml Cachaca
 - 2 Limetten
 - 6 TL weißer Rohrzucker
 - 500 ml Crushed Ice

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kevin Steinkraus

Brasilien: Moqueca (Eintopf) mit Mango und Hühner-Pistazien-Spießen

Zutaten für zwei Personen

- Für den Eintopf:** Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig braten. Tomaten und Paprika waschen, putzen und würfeln. Kurz anbraten und mit 250 ml Wasser aufgießen. Limette auspressen und Saft, Salz, Pfeffer und Chili dazu geben. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend von der Hitze nehmen.
- 1 gelbe Paprika
 - 1 rote Paprika
 - 350 g Tomaten
 - 2 kleine Zwiebeln
 - ½ Knoblauchzehe
 - 1 Mango
 - 1 Limette
 - 15 g gesalzene Pistazien
 - ½ Dose Kokosmilch
 - 3 EL Olivenöl
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Mango schälen, entkernen und würfeln. Mangowürfel und Pistazien in Topf geben, mit Kokosmilch auffüllen. Alles warm werden, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Fleisch:** Hühnerfleisch waschen, mit Küchenpapier abtupfen, in dünne Streifen schneiden und wellenförmig auf Holzspieße stecken. Salzen und pfeffern. Pistazien grob hacken und auf einem tiefen Teller mit Paniermehl vermengen. Mehl und verquirlte Eier mit Milch auf je zwei weitere tiefe Teller geben.
- 250 g Hühnerbrust
 - 50 g gesalzene Pistazien
 - 2 Eier
 - 25 ml Milch
 - 25 g Mehl
 - 50 g Paniermehl
 - 2 EL Rapsöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Hühnerspieße erst im Mehl wälzen, dann durch das Eigemisch ziehen und anschließend mit dem Pistazien-Paniermehl panieren.
- Rapsöl in beschichteter Pfanne erhitzen und Spieße rundherum knusprig anbraten. Nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Für die Garnitur:** Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Gericht mit Petersilienblättern und Pistazien garnieren.
- 2 Zweige Petersilie
 - 25 g gehackte Pistazien

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.