

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. August 2018** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Monika Nguyenova**

**Vietnamesische Frühlingsrollen mit Glasnudelsalat und Knoblauch-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frühlingsrollen:**

250 g Schweine-Hackfleisch  
 1 Ei  
 6 Stück Reispapier  
 3 Frühlingszwiebeln  
 1 Karotte  
 35 g eingeweichte Glasnudeln  
 2 EL , getrocknete und eingeweichte  
 Mu-Err Pilze  
 2 EL Fischsauce (Nuoc mam)  
 1 l Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei mit dem Schweinehackfleisch mischen und mit Pfeffer und einem EL Fischsauce würzen und verrühren.  
 Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.  
 Glasnudeln klein schneiden, Pilze mit heißes Wasser Giesen und danach klein schneiden, die Karotte putzen und hacken und in einer Schüssel mit der Hackfleischmasse verrühren. Mit Pfeffer und Fischsauce abschmecken.  
 Reispapier kurz in Wasser einweichen, abtropfen und Fleischmasse vorsichtig darin einwickeln. Fett in Fritteuse heiß werden lassen und Frühlingsrollen frittieren, bis sie gold-braun und knusprig sind.

**Für den Glasnudelsalat:**

100 g Glasnudeln  
 1 Karotte  
 1 Gurke  
 50 g Sojasprossen  
 1 Bund Schnittlauch  
 1 Bund Thai-Basilikum  
 1 Bund Koriander  
 2 Zweige Minze  
 1 Schalotte  
 1 Limette, zum Auspressen  
 2 EL Fischsauce (Nuoc mam)  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen, anschließend in einem Sieb abtropfen. Schnittlauch, Thai-Basilikum, Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und grob hacken.  
 Karotte schälen, Gurke waschen und beides mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.  
 Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Fischsauce, Limettensaft, Zucker, Pfeffer und Schalotten zu einem Dressing vermischen.  
 Glasnudeln mit Kräutern, Sprossen und Gemüse vermischen und Dressing darüber geben.

**Für den Dip:**

½ Knolle Knoblauch  
 2 Stangen Zitronengras  
 ¼ Chili-Schote  
 1 Limette, zum Auspressen  
 3 EL Fischsauce (Nuoc mam)  
 1 EL Honig, flüssig

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili und Zitronengras waschen, putzen und ebenfalls fein hacken. Zusammen mit Zucker im Mörser zu einer feinen Paste zerreiben. Limette halbieren und auspressen. 1 EL Limettensaft mit Fischsauce in Paste einrühren, mit Wasser verdünnen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. In einen Topf geben und aufkochen lassen. Abschmecken und abkühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

4 Blätter Kopfsalat  
 20 g gesalzene Erdnüsse  
 ½ Schale Shiso-Kresse

Salat waschen und trockenschütteln. Erdnüsse grob hacken und über den Salat streuen. Shiso-Kresse abschneiden und das Gericht garnieren.  
 Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Christian Schermer**

## **Kalbstatar mit Mango und Avocado, Röstbrot und Sprossensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Tatar:** Das Kalbsfleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Fleischwürfel durch einen groben Fleischwolf lassen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und auspressen. Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Gewolfte Fleisch mit Olivenöl, Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft Kapern und Zwiebel vermengen. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen und kurz im Kühlschrank ziehen lassen.
- 200 g Filet vom Kalbsfleisch
  - 1 Zitrone
  - 1 Zwiebel
  - 1 EL Kapern
  - 2 EL Olivenöl
  - Chili, aus der Mühle
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Mango und Avocado:** Mango und Avocado entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Teil der Mangowürfel zurück halten. Limette halbieren, auspressen und Saft über Würfel geben. Mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter des halben Bunds abzupfen und fein hacken. Unter Mango- und Avocadowürfel heben. Restlichen Koriander für Garnitur zurück halten. Restliche Mangowürfel mit dem Stabmixer fein pürieren und mit ein wenig Chili würzen. Mangopüree als Fruchtspiegel anrichten.
- 1 Mango
  - 1 Avocado
  - 1 Limette
  - 1 Bund Koriander
  - Chili, aus der Mühle
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für Röstbrot:** Brot in Scheiben schneiden, Knoblauchzehe abziehen und Brot damit bestreichen. Mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne anrösten.
- ½ Weißbrot/Baguette
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1 EL Olivenöl
- Für Sprossensalat:** Sprossen erlesen, waschen und abtropfen lassen. Pfanne erhitzen und Essig darin aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Öl darunter schlagen und abkühlen lassen. Dressing über die Sprossen geben.
- 150 g würzige Sprossenmischung
  - 2 EL Balsamico Essig
  - 3 EL Olivenöl
  - 1 Prise Zucker
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Larissa Gehrman

## Jakobsmuscheln mit gebratener Blutwurst, Topinambur-Püree, Meeresspargel und Nussbuttercrunch

Zutaten für zwei Personen

### Für die Jakobsmuscheln mit

#### Blutwurst:

- 6 Jakobsmuscheln
- 150 g Blutwurst (ca. 6 Scheiben)
- 2 Schalotten
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln gegebenenfalls putzen.

Schalotten in Butterschmalz anschwitzen. Blutwurst ca. 2 Minuten anbraten. Jakobsmuscheln dazu geben und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

#### Für das Püree:

- 300 g Topinambur
- 1 mittelgroße mehlig kochende Kartoffel
- 1 Schalotte
- 1 EL Sherry
- 30 g Butter
- 30 ml Sahne
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und grob schneiden. Topinambur und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Topinambur, Kartoffel und Schalotten in Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Sahne dazu geben und Flüssigkeit reduzieren. Mit Stabmixer pürieren und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Gegebenenfalls durch ein Passiersieb streichen.

#### Für den Nussbuttercrunch:

- 100 g Pankomehl
- 100 g Butter

Butter in kleinem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald Butter heiß ist, mit Schneebesen rühren.

Wenn Butter dunkel wird, Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter in einen kalten Topf umfüllen.

Pankomehl in der Pfanne anrösten, Nussbutter dazu geben und knusprig braten.

#### Für den Meeresspargel:

- 100 g Meeresspargel
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Meeresspargel waschen und trocken tupfen. In heißem Öl anbraten und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Krasimira Krasteva**

## **Ziegenkäsepralinen mit Spinatsalat, Rote-Bete-Carpaccio und gegrilltem Apfel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ziegenkäsepralinen:** Die Ziegenkäserolle und den Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verkneten. In sechs Teile aufteilen. 200 g Ziegenweichkäse  
100 g Ziegenfrischkäse  
1 Blatt Filo-Teig  
6 Himbeeren  
1 Zweig Petersilie  
1 Zweig Dill  
1 Bund Schnittlauch  
20 g Walnüsse  
10 g flüssiger Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Teile mit Himbeeren vermischen und zu Kugeln formen. Petersilie, Dill und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gehackten Kräuter mit zwei Teilen Ziegenkäse vermischen und ebenfalls zu Kugeln formen. Kugeln mit Filoteig umwickeln und im Backofen bei 200°C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Walnüsse grob hacken und in der Pfanne anrösten. Zwei Teile Ziegenkäse mit etwas Nuss vermischen, zu Kugeln formen und in gehackten Walnüssen wälzen. Ziegenkäsepralinen beim Anrichten mit Honig garnieren.

**Für den Spinatsalat:** Spinat waschen und trockenschleudern. 200 g Babyspinat  
50 g Himbeeren  
1 Zweig Estragon  
1 TL Dijonsenf  
30 ml Ahornsirup  
30 ml Rotweinessig  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Himbeeren in ein hohes Gefäß geben. Estragon abrausen, trockenwedeln und zu Himbeeren geben. Essig, Öl, Ahornsirup, Senf, Salz und Pfeffer dazu geben und mit dem Stabmixer fein zu einem Dressing pürieren. Dressing über Spinat geben und vorsichtig vermengen.

**Für das Rote Bete-Carpaccio:** Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Rote Bete auf einem Teller auslegen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 vorgekochte Rote Bete  
1 Zitrone, zum Auspressen  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den gegrillten Apfel:** Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben in einer Grillpfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten. 1 großer Apfel  
5 g Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Kevin Steinkraus**

## **Champignon-Pfannkuchen mit Röstzwiebeln und Kräuter-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Pfannkuchen:**

500 g Mehl  
3 Eier  
50 g Emmentaler, zum Reiben  
1 Liter Milch  
Butter, zum Anbraten  
1 TL Salz

Das Mehl, Eier und Milch in einer Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Salz hinzu geben und wieder verrühren. Butter in einer Pfanne schmelzen und eine Schöpfkelle Teig dazu geben. Teig durch Schwenken verteilen, nach kurzer Backzeit wenden. Fertige Pfannkuchen bei 80 Grad im Ofen warmhalten.  
Pfannkuchen mit der Champignon-Sauce füllen, zuklappen und in eine Auflaufform geben. Käse reiben und Pfannkuchen damit bestreuen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten überbacken.

### **Für die Champignon-Füllung:**

300 g Champignons  
100 g gewürfelter Bacon  
1 Zwiebel  
2 Zweige Petersilie  
50 g Mehl  
50 g Butter  
350 ml Milch  
1 TL Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.  
Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebeln anschwitzen. Champignons dazu geben und anbraten. Bacon dazu geben und knusprig anbraten.. Mehl hinzu geben und gut verrühren. Milch dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.  
Petersilie in die Sauce geben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

### **Für die Röstzwiebeln:**

3 Zwiebeln  
50 g Mehl  
250 g Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden und salzen. In Mehl wälzen.  
Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und Zwiebelringe darin knusprig ausbacken. Vorsichtig aus Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für den Dip:**

150 g Creme fraîche  
1 Zitrone, zum Auspressen  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone auspressen. Creme Fraîche mit etwas Zitronensaft verrühren, gehackte Kräuter darunter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.