

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. August 2018 ▪
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Larissa Gehrman

Ibérico-Kotelett mit Radicchio-Risotto und Broccolini

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 100 Grad vorheizen.

| | |
|--|---|
| <p>4 Koteletts vom Ibérico-Schwein á 150 g 3 Knoblauchzehen ½ Bund Thymian 3 EL Worcestersauce 2 EL flüssiger Honig 2 EL Olivenöl, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Koteletts waschen und trockentupfen. Worcestersauce und Honig miteinander verrühren. Koteletts darin marinieren, abdecken und kurz ziehen lassen. Koteletts von beiden Seiten salzen und pfeffern. Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen. Beides in eine heiße Pfanne mit Öl geben und Koteletts von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Ein Blech mit Alufolie auskleiden. Koteletts darauf legen um im Backofen ca. 12 Minuten knusprig garen.</p> |
|--|---|

Für das Risotto: Radicchio waschen, trockenwedeln, putzen und in Streifen schneiden.

| | |
|--|---|
| <p>150 g Risotto (Arborio oder Carnaroli) 150 g Radicchio 3 Schalotten 100 ml trockener Rotwein ½ Liter Rinderfond 100 g Parmesan 3 EL kalte Butter 2 EL neutrales Öl Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. In Öl andünsten. Radicchio dazu geben und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren, bis Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Risotto dazu und mit etwas Fond aufgießen. Fond unter ständigem Rühren nach und nach dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 20 Minuten Parmesan über Risotto reiben und kalte Butter unterrühren.</p> |
|--|---|

Für den Broccolini: Broccolini waschen und putzen, die unteren Enden abschneiden. Mit Öl beträufeln und salzen und ca. 5 Minuten in der Pfanne anbraten.

10 Stangen Broccolini
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Larissa Gehrman

Beeren-Sorbet mit Sekt

Zutaten für zwei Personen

Für das Sorbet: Die Himbeeren kurz antauen lassen und in ein hohes Gefäß geben.

250 g gefrorene Himbeeren Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter vom Stiel zupfen.

1 Zweig Basilikum Limetten auspressen und Saft zusammen mit Zucker zu den Himbeeren und Basilikum geben. Mit dem Stabmixer gut pürieren.

200 ml Sekt Sorbet-Kugel in ein Glas geben, mit Sekt begießen und Minze garnieren.

150 g Puderzucker

Für die Garnitur: Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Dessert damit garnieren.

½ Bund Minze

Das Dessert anrichten und servieren.



Krasimira Krasteva

Entenbrust mit Kartoffelstampf, glasiertem Sommergemüse, gebratenen Erdbeeren und Schoko-Senf-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 80°C vorheizen. Entenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Pfanne heiß werden lassen und Entenbrüste von der Hautseite in Butter und Ahornsirup 3 Minuten scharf anbraten. Wenden und nochmals 2 Minuten braten. Auf Rost geben und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 55°C garen lassen. Brust aus dem Ofen nehmen, in Scheiben aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Stampf: Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und Butter in Kartoffeln schmelzen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen.

Für das Gemüse: Karotten schälen und putzen, etwas Grün stehen lassen. Zuckerschoten waschen. Butter in Pfanne erhitzen und Karotten und Zuckerschoten zusammen mit etwas Zucker für circa 3 Minuten glasieren. Mit Salz abschmecken.

Für die gebratenen Erdbeeren: Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und vierteln. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Erdbeeren mit Ahornsirup und Estragon vermischen. Butter in Pfanne schmelzen lassen und Erdbeeren sehr kurz anbraten, mit Salz würzen.

Für die Schoko-Senf-Sauce: Schalotte abziehen und würfeln. Butter in einem Topf schmelzen und Schalotte anbraten. Mit Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, Schokosenf hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Krasimira Krasteva

"Revane": Sirupkuchen mit Feigencreme und Orangen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker cremig schlagen. Mehl Backpulver und Vanillezucker hinzufügen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Orange heiß abwaschen und mit dem Zestenreißer die Schale abreiben. Zesten und Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Teig in einer flache, gefettete Form geben und 20 Minuten backen lassen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit einer Ringform ausstechen. Mit Sirup beträufeln.

2 Eier
3 EL Mehl
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Pflanzenöl
1 Orange, davon die Zesten

Für den Sirup: Orange auspressen und mit 100 ml Wasser zum Zucker geben. Aufkochen und zum Sirup reduzieren lassen.

50 g Zucker
1 Orange, zum Auspressen

Für die Creme: Quark und Mascarpone glatt rühren. Feigen aus der Marmelade klein schneiden und unter die Creme rühren. Anschließend kühl stellen. Vor dem Servieren eine Nocke auf den Kuchen drapieren.

200 g Quark (20 % Fett)
50 g Mascarpone
4 EL grüne Feigenmarmelade

Für die Orangen: Orange filetieren. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, Orangenfilets kurz dazu geben und mit dem Likör flambieren.

1 große Orange
20 ml Grand Manier
5 g Butter

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Kevin Steinkraus

Fischburger mit Limetten-Chili-Mayonnaise und Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch: Den Fisch waschen und trockentupfen. In mundgerechte Stücke schneiden. Eier trennen und Eigelb auf einem Teller aufschlagen. Auf zwei weitere Tellern Mehl und Semmelbrösel bereit stellen. Fischstücke in Mehl wälzen, leicht abklopfen. Durch Eigelb ziehen, anschließend in Semmelbröseln wenden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Fischstücke darin goldgelb anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

500 g Rotbarschfilet, ohne Haut
4 Eier, davon das Eigelb
150 g Semmelbrösel
150 g Mehl
3 EL Butter, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Burger: Burgerbrötchen halbieren. Tomaten waschen, vom Grün befreien und zusammen mit Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden. Salat waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und alle weiteren Zutaten auf unterer Brötchenhälfte schichten.

2 Burgerbrötchen
2 Tomaten
4 Blatt Kopfsalat
2 große Gewürzgurken
1 Zwiebel

Für die Mayonnaise: Limetten heiß abwaschen. Schale einer Limette abreiben, beide Limetten auspressen und Saft und Schale in einen hohen Rührbecher geben. Chilischote waschen, Strunk und Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden. Ei, Senf und Chili zum Limettensaft geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Langsam Öl hinzu geben, dabei weiter mixen, Stabmixer langsam aus dem Becher ziehen, sodass Mayonnaise entsteht.

2 Limetten
1 Chilischote
3 TL Senf
1 Ei
200 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes: Kartoffeln schälen und in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Kartoffeln einzeln heraus nehmen und erst in dicke Scheiben, dann in Stifte schneiden. Kartoffelstifte zurück in die Wasserschale legen, etwas Essig dazu geben. Frittierfett in der Fritteuse erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und gut trockentupfen. Mit Schaumkelle ins heiße Öl geben und ca. 2 Minuten vorfrittieren. Pommes herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen, anschließend noch einmal für ca. 6 Minuten in die Fritteuse geben, bis sie knusprig sind. Pommes abtropfen lassen und in Schüssel salzen.

3 große Kartoffeln
2 EL Apfelessig
1 Liter neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kevin Steinkraus

Sektcreme mit Erdbeerpüree

Zutaten für zwei Personen

- Für die Sektcreme:** 100 ml vom Sekt abmessen und mit Stärke und Zucker anrühren.
½ Liter Sekt Restlichen Sekt in einem Topf aufkochen. Topf von Hitze nehmen und
250 g Mascarpone angerührte Stärke einrühren. Sofort in Schüssel umfüllen und mit
3 EL Zucker Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet. Sekt-Pudding im
30 g Speisestärke Kühlschrank abkühlen lassen.
Mascarpone mit Schneebesen unter Sekt-Pudding rühren, bis Creme glatt
ist. In einem Glas anrichten, Erdbeerpüree darauf verteilen und mit
Erdbeeren und Schoko-Röllchen garnieren.
- Für das Püree:** Erdbeeren waschen und grünen Strunk entfernen. ½ der Erdbeeren
400 g Erdbeeren zusammen mit Zucker mit dem Stabmixer pürieren. Restliche Erdbeeren
1 EL Zucker vierteln.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.