

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alpenküche" mit Alexander Kumptner



Sonja van der Werff

Rund um den Bodensee: Confiertes Blaufelchenfilet mit Weißbier-Schaum, Rösti und Vogerlsalat mit gebratenen Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für das Blaufelchenfilet:

2 Blaufelchenfilets à 180 g (ohne Haut)
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone
500 g Butter
Salz, aus der Mühle

Die Butter auf 50 Grad vorwärmen. Zitrone waschen, trockentupfen und Scheiben abschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitronenscheiben, Rosmarin und Thymian in die Butter einlegen.

Fischfilet salzen und in warmer Butter für ca. 20 Minuten (je nach Dicke des Filets) garziehen lassen.

Für den Weißbierschaum:

1 Schalotte
100 ml Weißbier
50 ml Apfelsaft
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Scheiben Ingwer
200 ml süße Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 EL rote Pfefferbeeren

Schalotte abziehen und feinschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen und feinschneiden. Eine Reduktion aus der Schalotte, Weißbier, Apfelsaft, Thymian, Rosmarin, Ingwer, Sahne, Salz und Pfeffer herstellen.

Durchsieben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Rote Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen und auf dem Schaum anrichten.

Für den Rösti:

1 große Kartoffel
1 Ei
1 Schalotte
1 EL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und grob reiben. Schalotte abziehen und reiben.

Kartoffel mit dem Ei, der geriebenen Schalotte und der Speisestärke vermengen und mit Pfeffer würzen.

Im tiefen Öl ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Vogerlsalat:

100 g Feldsalat
1 feste Birne
50 g Walnusskerne
2 EL steirisches Kürbiskernöl
2 EL Himbeeressig
2 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Öl, Essig, Senf, 1 EL Honig, Salz und Pfeffer herstellen.

Den Salat damit marinieren.

Birne waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Birnenspalten anbraten.

Walnusskerne in einer heißen Pfanne rösten und mit Honig glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maria Spallek

Kürbiskern-Brezenknödel mit Zitrus-Schmand, Birnenspalten und Rucolasalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

3 altbackene Laugenbrezen
1 weiße Zwiebel
2 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernmehl
150 g Appenzeller
50 ml Milch
1 Ei (M)
100 g Butter
2 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Kürbiskerne dazugeben, kurz mitrösten, bis die Kerne anfangen zu knacken und mit Milch ablöschen.

Die Laugenbrezel vom Salz entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Milchgemisch übergießen und vermengen. Käse in Würfel schneiden und dazugeben. Ei dazugeben und mit Kürbiskernmehl bestreuen, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zu Knödeln formen und im Dampfgartopf auf dem Herd über kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. (Darauf achten, dass die Löcher des Gareinsatzes nicht zu groß sind, so dass die Masse nicht durchtropft). Wenn die Knödel gar sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit aufschäumender Butter knusprig braten.

Für die Birnenspalten:

1 Birne
3 EL Kürbiskerne
2 EL Butter
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbiskerne in der Moulinette grob anmixen. Birnen waschen, trocken tupfen, in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Birnenspalten in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit den gemixten Kürbiskernen bestreuen, kurz mit anbraten, durchschwenken und mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Für den Zitrus-Schmand:

50 g Sauerrahm
1 Zitrone
1 Orange
1 Prise Salz

Zitrone und Orange waschen und trockentupfen. Sauerrahm mit Abrieb einer Zitrone und Orange abschmecken. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Sauerrahm mit einigen Spritzern Zitronensaft und etwas Salz abschmecken.

Für den Rucolasalat:

1 Bund Rucola
25 ml Kürbiskernöl
25 ml Weißweinessig
2 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer

Rucola waschen und trockenschleudern. Öl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen. Rucola damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Tiroler Spinatnocken mit Nussbutter, karamellisiertem Speck und Speck-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinatnocken:

300 g Blattspinat
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
100 g Ricotta
100 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
300 ml Entenfond
80 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, feinhacken und in Butter anbraten. Stiele vom Spinat entfernen, waschen, trockenschleudern, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und kleinschneiden. Mit Ricotta, Mehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Masse mit restlicher Butter zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig mit Frischhaltefolie abdecken bis er verwendet wird. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen, Nocken in Entenfond und Wasser aufkochen und 8-10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Butter in einem Topf leicht erhitzen und bräunen lassen. Sobald sie bräunt vom Herd nehmen und in ein anderes Gefäß füllen.

Für den karamellisierten Speck:

50 g Speckwürfel
3 EL Zucker

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Speck hinzugeben und kurz im Karamell wenden. Aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Für das Speckpesto:

20 g Lardo
20 g Räucherspeck
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
30 g Pinienkerne
1 EL Kapern
1 Zweig glatte Petersilie
½ Zitrone
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Räucherspeck kurz in Olivenöl anbraten. Anschließend etwas auskühlen lassen. Lardo nicht anbraten. Knoblauch abziehen. Räucherspeck, Lardo, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne, Kapern und Petersilie in einer Moulinette zu Pesto verarbeiten. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Parmesan über die Spinatnocken reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marika Loacker

Bregenzerwälder Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und Wiesenkräuter-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsknöpfle:

400 g Spätzlemehl
300 g Alpenbergkäse
200 g Rästkäse
4 Eier
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Ein Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Mehl mit Eiern, 3 EL Wasser und Salz vermengen. Mit dem Spätzler in siedendes Wasser hobeln.

Alpenbergkäse und Rästkäse reiben.

Fertige Knöpfle in Butter schwenken und mit den Käsesorten verwenden.

Für die Röstzwiebeln:

2 weiße große Zwiebeln
Butterschmalz, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz frittieren.

Für den Wiesenkräutersalat:

1 Handvoll Wiesenkräutersalat
1 EL grober Dijonsenf
3 EL weißer Balsamicoessig
½ Zitrone (Saft & Abrieb)
½ TL Honig
3 EL Trauben Kernöl
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wiesenkräuter waschen und trockenschleudern. Senf mit Essig, Honig, Zucker, Traubenkernöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen. Zitrone waschen, trockentupfen und abreiben. Anschließend halbieren, auspressen und etwas Saft und Abrieb zu der Vinaigrette geben. Den Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

Fleischkrapfen mit Bergkäse, Sauerrahm und lauwarmem Krautsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Krapfenteig:

125 g Roggenmehl
125 g Weizenmehl
90 ml Milch
1 EL Essig
25 g Butter
Salz, aus der Mühle

Das Roggen- und das Weizenmehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Milch, 90 ml Wasser und Butter in einem Topf aufkochen lassen, mit Essig und Salz würzen, anschließend heiß über die Mehlmischung gießen und durchkneten lassen.

Teig aus der Küchenmaschine nehmen und kurz ruhen lassen.

Anschließend Teig dünn ausrollen und in große ca. 12 cm Quadrate schneiden.

Für die Fleischfüllung:

200 g gekochter Bauernschinken
150 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier
75 g Bergkäse
½ Bund Schnittlauch
1 Zweig glatte Petersilie
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Rauchfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Öl anschwitzen, Rauchfleisch und Hackfleisch hinzugeben und weiterbraten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Herdplatte nehmen etwas auskühlen lassen.

Ein Ei verquirlen, Bergkäse reiben. Ein Ei und ca. 3 EL geriebenen Bergkäse sowie Petersilie in die Fleischmasse geben und kurz unterrühren.

Zweites Ei verquirlen. Die Teigquadrate mit je 2 EL Fleischfülle belegen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, zuklappen, die Ränder gut mit einer Gabel zudrücken und in der Fritteuse bei 190 Grad, ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Krapfen auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit geriebenen Bergkäse und Schnittlauch bestreuen.

Für den lauwarmem Krautsalat:

400 g Braunscheiger Kraut (Seidenkraut)
1 kleine Zwiebel
100 g Speckwürfel
3 EL weißer Balsamico
½ TL Zucker
½ TL Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kraut hauchdünn schneiden, waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und kleinwürfelig schneiden. Kraut mit etwas Salz, Zucker und Balsamico marinieren und ziehen lassen.

Speckwürfel in einer großen Pfanne mit Zwiebel knusprig anbraten, anschließend das marinierte Kraut kurz in den angebratenen Speckwürfeln durchschwenken, damit es lauwarm wird. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Für den Sauerrahm:

150 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe
½ Bund Schnittlauch
½ Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen.

Crème fraîche und Zitronensaft glattrühren, mit Zitronenabrieb, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tatjana Büttner

Speck-Kas-Knödel auf Krautfleckerln mit Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Speck-Kas-Knödel:

250 g Laugenbrezeln vom Vortag
200 g Schinkenspeckwürfel
1 Zwiebel
50 g Weichweizengrieß
200 g Gruyère
125 ml Milch
½ Bund glatte Petersilie
2 Eier
3 Liter Rinderfond
2 frische Lorbeerblätter
Butter, zum Anschwitzen
1 Muskatnuss
1 EL Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrezel und den Grieß schütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelwürfel und Schinkenspeckwürfel in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem großen Topf Rinderfond mit den Lorbeerblättern aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse Knödel formen und in den heißen Fond geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Für die Krautfleckerl:

1 Spitzkohl
150 g Wacholderschinken
4 EL Butter
½ Bund Majoran
150 g Crème fraîche
1 Zitrone (Abrieb)
1 EL frischer Meerrettich
1 TL Kümmel

Kochschinken in mundgerechte Stücke schneiden. Spitzkohl waschen, trockentupfen, in gleichmäßige "Flecken" zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kohl bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, Majoran, Zitronenabrieb, Kümmel und etwas frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Die Röstzwiebeln auf die Speck-Kas-Knödel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.