

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2023**
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ Alexander Kumptner



Viktoria Neumann

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und karamellisierten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

400 g festkochende Kartoffeln
 ½ Zwiebel
 1 Ei
 1 ½ EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. In einem sauberen Geschirrtuch ausdrücken. Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln mit Zwiebel, Mehl und Ei vermengen und Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze je 5 Minuten pro Seite ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Apfelmus:

500 g Äpfel, bevorzugt Boskop
 ½ Zitrone, davon Saft
 ½ Vanilleschote
 1 ½ EL Zucker
 1 ½ EL Zimt

Äpfel waschen, schälen, halbieren und entkernen. In Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. 40 ml Wasser in einen Topf geben und Vanilleschote, Mark, Zimt und Zucker hineingeben. Wasser zum Kochen bringen und Äpfel hineingeben. Zitrone auspressen und mit in den Topf geben. Alles etwa 15-20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und gekochte Äpfel pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Für die karamellisierten Zwiebeln:

1 Zwiebel
 ½ TL Butter
 1 EL Zucker
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in grobe Ringe schneiden und salzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin bei niedriger Temperatur 10-15 Minuten schmoren lassen. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Dekoration:

Puderzucker, zum Bestäuben

Puderzucker beim Anrichten über die Kartoffelpuffer streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Filip Haase

Paniertes Ei mit Bratkartoffeln und Rahmspinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln
4 EL Butterschmalz
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse vorheizen auf 170 Grad.

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben mit etwas Wasser, Butterschmalz und Salz in eine große Pfanne geben. Für 15 Minuten mit Deckel kochen und dabei gelegentlich wenden. Anschließend den Deckel abnehmen und nochmal 10 Minuten ohne Deckel knusprig braten. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Butter hinzugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rahmspinat:

300 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb
100 ml Milch
40 ml Sahne
3 EL Butter
1 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat gründlich waschen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Butter zerlassen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Mehl abbinden und mit Milch und Sahne aufgießen um eine Bechamel herzustellen. Spinat grob schneiden, hinzugeben und einkochen bis es cremig ist. Anschließend pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Abrieb kurz vor dem Servieren über Spinat geben.

Für die panierten Eier:

3 Eier, Gr. M
50 g Semmelbrösel
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwei Eier in kochendem Wasser 4 Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Mit Verquirltem Ei, Mehl und Semmelbrösel eine Panierstraße bauen und Eier panieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ulrich Dankerl

Fischstäbchen mit Cornflakes-Mandel-Panierung, Kartoffelstampf und Gurkensalat mit glasierten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

6 große, mehlig kochende Kartoffel
250 ml Milch
100 ml Sahne
200 g Butter
2 Zweige Rosmarin
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser garen. Nach dem Abgießen mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abziehen und fein hacken. Zu Kartoffeln geben. Milch und Butter getrennt voneinander in einem Topf erwärmen. Kartoffeln mit warmer Milch und Butter zusammen vermengen bis ein samtiger Stampf entsteht. Mit Sahne abrunden bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Fischstäbchen:

300 g Rotbarschfilet, ohne Haut
1 Limette, davon Saft
4 Eier
200 g Mehl
200 g Cornflakes
200 g Mandelblättchen
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotbarsch kalt abwaschen, trockentupfen und ggf. Gräten entfernen. In längliche Stäbchen schneiden. Cornflakes in einer Schüssel leicht zerstoßen und mit Mandelblättchen mischen. Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, verquirlten Eiern und Mandel-Cornflakes eine Panierstraße aufbauen und Fisch panieren. Reichlich Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und Fischstäbchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Wer **Rotbarsch** verwendet möchte, laut WWF, darauf achten Fische aus den folgenden Fanggebiete zu kaufen (Stand Mai 2023):

- 1. Wahl: *Sebastes mentella* - Nordostatlantik FAO 27: Nordostarktis (1, 2), Fangmethode: Pelagische Scherbrettnetze
- 2. Wahl: *Sebastes mentella* - Nordostatlantik FAO 27: Nordostarktis (1, 2), Fangmethode: Grundscherbrettnetze
- 2. Wahl: *Sebastes alutus* – Nordostpazifik FAO 67, Fangmethode: Grundscherbrettnetze

Für den Gurkensalat mit glasierten Zwiebeln:

1 Schlangengurke
1 rote Zwiebel
4 Zweige Dill
½ EL mittelscharfer Senf
1 TL brauner Zucker
2 EL hellen Balsamico
100 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke heiß abwaschen und in dünne Scheiben hobeln. In einem Sieb mit Salz und Pfeffer würzen und Saft etwa 10 Minuten ziehen/ablaufen lassen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Zucker darüber geben und karamellisieren lassen. Senf dazugeben und alles mit Balsamico ablöschen. Ein wenig reduzieren lassen, dann abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit abgegossenen Gurken vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln und als Deko für Salat verwenden.

Für die Garnitur:

1 Zweig Rosmarin

Gericht mit Rosmarin garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2023**
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Ricotta-Nocken mit geschmolzenen Tomaten und Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

50 g Parmesan
 250 g Ricotta
 1 Ei
 80 g Mehl + Mehl, für die Arbeitsfläche
 Muskatnuss, zum Reiben
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan fein reiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Ricotta mit Eigelb, Mehl und Parmesan vermengen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Masse mit zwei Esslöffeln abstechen und zu Nocken formen. In siedendem Salzwasser garziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten und Kapern:

500 g Cocktailtomaten
 1 ½ Sardellen in Öl
 1 EL Kapern
 2 Knoblauchzehen
 1 rote Chilischote
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilischote waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Chili und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Sardellenfilets mit in die Pfanne geben. Tomaten waschen und halbieren. Mit in die Pfanne geben, ordentlich salzen und einkochen lassen. Tomaten ggf. mit einer Gabel zerdrücken, sodass der Saft austritt. Kapern mit in die Sauce geben und bis zum Servieren ziehen lassen. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

15 g Parmesan
 3 Zweige Basilikum

Parmesan reiben und zum Schluss auf angerichtete Nocken geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Blätter in feine Julienne schneiden und auf die Nocken geben.

Nocken auf Tomatensauce setzen und mit Parmesan garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.