

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2019** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Nicole Starke**

**Causa criolla de pollo: Peruanischer Schichtsalat mit Hähnchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:**

1 Hähnchenbrust, à ca. 200 g  
 1 Zitrone  
 1 TL Honig  
 1 Sternanis  
 1 TL Paprikapulver  
 6 EL Olivenöl  
 Fleur de sel  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Hähnchenbrust im Ganzen mit Wasser bedeckt, mit Honig, Zitronensaft und Sternanis ca. 20 min. kochen.

Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbrust darin scharf anbraten. Mit Paprikapulver würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kartoffelpüree:**

600 g mehligkochende Kartoffeln  
 250 ml Kokosmilch  
 2 Knoblauchzehen  
 10 g Butter  
 1 TL Kurkumapulver  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Kartoffeln schälen, würfeln und in Kokosmilch zusammen mit dem Knoblauch garen. Sobald die Kartoffeln weich sind, etwas Kokosmilch abgießen, auffangen und für den eventuellen späteren Gebrauch beiseite stellen.

Die Kartoffeln mit Butter heiß stampfen und mit Kurkuma würzen. Falls das Püree zu trocken sein sollte, etwas von der beiseite gestellten Kokosmilch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Avocadocreme:**

2 reife Avocado  
 1 rote Zwiebel  
 1 rote Chili  
 1 Limette  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado schälen und vom Kern befreien. Zwiebel abziehen, eine weitere Schicht ablösen und den inneren Teil der Zwiebel fein hacken. Chili putzen und ebenfalls fein hacken. Limette auspressen. Avocado und Limettensaft pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel- und Chiliwürfel unterheben.

**Für die Garnitur:**

1 Bund glatte Koriander  
 1 Bund Minze  
 1 Limette

Koriander- und Minzblätter zupfen und grob hacken.

Eine Limettenscheibe abschneiden.

Erst Kartoffelpüree, dann Avocadocreme, dann Hähnchenfleisch in einem Ring schichten und zum Abschluss noch einmal Kartoffelpüree oben aufschichten.

Mit den gehackten Kräutern und einer Limettenscheibe garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Mohammed Alaa Eddine**

## Falafel mit Taboulé und Joghurt-Dip

Zutaten für zwei Personen

### Für die Falafel:

300 g Kichererbsen, aus der Dose  
2 Eier  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Zwiebel  
½ Bund glatte Petersilie  
100 g Mehl  
Kreuzkümmel, zum Würzen  
Gelbes Curry, zum Würzen  
Kurkuma, zum Würzen  
Olivenöl, zum Frittieren

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kichererbsen abgießen und mit Eiern, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie in einem Mixer zu einer cremigen Masse zerkleinern. So lange Mehl hinzugeben, bis sich ein weicher Teig formt. Mit Kreuzkümmel, Curry und Kurkuma würzen und aus dem Teig kleine Kugeln formen. Öl in einem Topf erhitzen und goldgelbe Falafel darin ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

### Für das Taboulé:

200 g Bulgur  
150 g Cherrytomaten  
1 Zitrone  
1 rote Zwiebel  
3 Bund glatte Petersilie  
1 Zweig Minze  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Bulgur mit 200 ml Wasser und Zitronensaft quellen lassen. Bulgur in eine große Schüssel füllen, mit einer Gabel auflockern und auskühlen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten fein würfeln. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zwiebel, Tomate, Olivenöl, Petersilie und Minze unter den Bulgur mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Joghurt-Dip:

200 g Naturjoghurt, 3,5 % Fett  
2 EL Sesampaste  
1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund Petersilie  
2 Zweige Minze  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Naturjoghurt mit der Sesampaste, Knoblauch und dem Zitronensaft verrühren und die Kräuter unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Garnitur:

1 Kopf Römersalat  
1 Granatapfel

Blätter vom Römersalat abzupfen, abbrausen und trockenwedeln. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

Römersalat auf Teller anrichten. Taboulé darauf anrichten. Mit Granatapfelkernen garnieren und die Falafel daneben geben und servieren.



Gloria Wiendl

## Ravioli mit Ricotta-Basilikum-Füllung in Salbei-Butter

Zutaten für zwei Personen

**Für den Ravioliteig:**

120 g Mehl  
3 Eier  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Zwei Eier trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb mit einer Prise Salz, einem Ei, Mehl und Öl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

**Für die Füllung:**

250 g Ricotta  
1 Ei  
2 Zweige Basilikum  
Öl, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Ricotta und Eigelb verrühren und mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelbahn verteilen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 min. al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

**Für die Salbeibutter:**

½ Bund Salbei  
100 g Butter

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen und darin die Salbeiblätter kross braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marina Grosch**

## **Crêpe-Säckchen mit Kräuterseitling-Taleggio-Füllung und Rucola**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Crêpes:**

2 EL Butter  
2 Eier  
100 g Mehl  
120 ml Milch  
120 ml Mineralwasser  
2 Zweige Kerbel  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz

Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Crêpes Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Eier, Milch, Mineralwasser, Salz, Zucker und die lauwarmer Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Teig etwa 15 min. quellen lassen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und einen Esslöffel unter den Teig heben. Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser 26 cm) mit Butterschmalz bepinseln und Crêpes darin ausbacken.

### **Für die Füllung:**

200 g Kräuterseitlinge  
½ Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
70 g Taleggio  
½ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Für die Füllung die Kräuterseitlinge putzen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzufügen, einige min. mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Taleggio in Würfel schneiden.

Schnittlauch in heißes Wasser legen. Crêpes mit Pilzgemüse und Käsewürfeln befüllen, über der Füllung zusammen nehmen. Mit je 2 Schnittlauchhalmen zubinden. Crêpes-Säckchen in eine ofenfeste Form setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 min. garen.

### **Für den Rucola-Salat:**

100 g Rucola  
20 g Pinienkerne  
100 g Parmesan  
2 Scheiben Speck  
1 EL Olivenöl  
1 TL dunkler Balsamicoessig  
1 TL Honig

Rucola abbrausen, trockenwedeln und in eine Salatschüssel geben. Mit Olivenöl, Balsamicoessig und Honig vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und zum Rucola geben. Parmesan reiben und unter den Salat heben. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.