

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Hausmannskost" mit Alexander Kumptner**



**Cornelia Uetrecht**

**Sauerkrautauflauf mit Kartoffelpüree, Kasseler und Sahne-Weißwein-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kartoffelpüree:**

400 g Kartoffeln  
1 EL Butter  
4 EL Milch  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden und garen. Nach ca. 20-30 Minuten abgießen und ausdampfen.

Butter, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, die heißen Kartoffeln drauf geben und zu einem Püree verrühren.

**Für das Sauerkraut:**

250 g Sauerkraut  
1 Zwiebel  
50 g Speckwürfel  
2 EL Butterschmalz  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
2 Wacholderbeeren  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In einem Topf mit Schmalz die Zwiebel und Speckwürfel auf mittlerer Temperatur anbraten. Zucker einrühren und etwas karamellisieren lassen.

Das Sauerkraut und die Gewürze dazu geben und ca. 10-15 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für das Fleisch und Sauce:**

2 Scheiben Kasseler Lachsbraten, 3 cm dick, ohne Knochen à 150 g  
100 ml Sahne  
Butterschmalz, zum Braten

Kasseler kurz von beiden Seiten in der Pfanne in Butterschmalz anbraten, Sahne und Weißwein eingießen und Fleisch bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten darin ziehen lassen.

**Für die Sauce:**

1 TL Stärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Sauce aus der Pfanne einreduzieren lassen und ggf. mit Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kruste:**

20 g Paniermehl  
20 rote Weintrauben, ohne Kerne  
2 EL Butter

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Auf dem Boden das Sauerkraut verteilen, darüber das Kartoffelpüree glattstreichen. Auf das Kartoffelpüree erst das Paniermehl, dann die halbierten Weintrauben und dann die Butterflöckchen geben. Auflauf im Ofen bei Grilltemperatur für ca. 5 Minuten überbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nils Gaudlitz**

## **Labskaus neu interpretiert: Rinderfilet mit Kartoffelstampf, gebratene Rote Bete, Gurkenstreifen, Matjes-Tartar und Wachtelspiegelei**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Kartoffelstampf:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
100 ml Milch  
50 ml Sahne  
20 g Butter  
1 Muskatnuss, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, in Salzwasser garkochen und abgießen. Milch und Sahne dazu geben und zu grobem Stampf verarbeiten. Butter einrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

### **Für die Rote Bete:**

100 g gegarte und geschälte Rote Bete  
50 ml Apfelessig  
20 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und 5 Minuten in Essig marinieren, abtupfen und salzen. In Butterschmalz anbraten.

### **Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfiletmedaillons à 100 g  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen warm stellen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

### **Für die Gurkenstreifen:**

1 Salatgurke  
100 ml Apfelessig  
4 TL Zucker  
½ TL Salz

Gurke waschen und trockentupfen. Mit einem Sparschäler dünne Streifen von der Gurke hobeln und 15 Minuten in Essig, Salz und Zucker marinieren.

### **Für die Wachtelspiegelei:**

2 Wachteleier  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Wachteleier mit einem Messer vorsichtig öffnen und in eine Pfanne mit Butterschmalz gleiten lassen. Mit Salz bestreuen.

### **Für den Matjes-Tartar:**

2 Matjesfilets  
1 rote Zwiebel  
1 TL Apfelessig  
1 TL Rapsöl

Matjesfilet in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Matjes mit Zwiebel, Essig und Rapsöl vermengen.

Das Gericht geschichtet auf Tellern anrichten und servieren.



**Renate Trummer**

## **Geröstete Kalbsleber in Apfelmossauce mit Zwiebeln, Calvados-Äpfeln und Prinzesskartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Leber:**

300 g Kalbsleber, Haut abgezogen  
4 EL Mehl  
30 g Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber im Mehl von allen Seiten bedecken, in der Butter goldig anrösten und bei 100 Grad für ca. 10 Minuten im Ofen garen. Erst vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Sauce:**

2 mittelgroße Zwiebeln  
2 Zweige Majoran  
2 EL getrockneter Majoran  
150 ml Süßmost  
150 ml Kalbsfond  
50 ml Apfelessig  
40 ml Calvados  
50 g Butter  
1 TL Stärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Butter glasig dünsten. Mit Calvados ablöschen, getrockneten Majoran, sowie den frischen feinhackten Majoran hinzugeben und mit Süßmost und Kalbsfond reduzieren. Stärke einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Apfelspalten:**

2 süß säuerliche Äpfel  
150 ml Calvados  
50 g Butter  
2 EL Zucker

Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Zucker mit Butter in die Pfanne geben und kurz karamellisieren. Äpfel hinzugeben und mit Calvados ablöschen. In der Pfanne durchziehen lassen.

### **Für die Prinzesskartoffeln:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
15 g Mehl  
1 Ei  
150 g Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und kurz kühlen lassen. Butter zerlassen und Ei und frisch geriebene Muskatnuss, sowie Mehl unterrühren und zu einem Teig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf ein Backblech spritzen. Bei ca. 180 Grad für 10 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss kurz mit einem Bunsenbrenner goldig flämmen.

### **Für die Garnitur:**

2 Scheiben Speck

Speck in einer Pfanne knusprig braten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Wolfgang Summerer**

## Himmel und Erde

Zutaten für zwei Personen

### Für den Himmel:

- 3 Äpfel
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker

Die Äpfel schälen. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zwei Äpfel mit Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und der Schote in einem Topf mit Wasser aufkochen. Vanilleschote entfernen und alles andere pürieren. Einen Apfel in kleine Würfel schneiden und untermischen.

### Für die Erde:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und mit Salz in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten garkochen. Stampfen und etwas gröbere Stücke erhalten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sahne abschmecken.

### Für die Zwiebeln:

- 3 Gemüsezwiebeln
- Mehl, zum Mehlieren
- Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Durch etwas Mehl ziehen und in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.

### Für das Fleisch:

- 2 Blutwürste
- 100 g Speckwürfel

Blutwürste in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Speckwürfeln kross anbraten.

### Für die Garnitur:

- 4 Zweige krause Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Maria Schreiner**

## Rehragout mit zweierlei Grießknödeln und Rahmkohlrabi

Zutaten für zwei Personen

### Für das Rehragout:

300 g ausgelöste Nuss aus der Keule vom Reh  
1 Orange  
1 Zartbitter Schokolade, 80 %  
1 EL Preiselbeermarmelade  
30 ml Sahne  
1 EL Sojasauce  
20 ml Gin  
700 ml Wildfond  
50 ml Rotwein  
50 ml Portwein  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Fichtensirup  
4 Zweige Thymian  
1 TL Steinpilzpulver  
Zimtrinde  
Piment  
Wacholderkörner  
1 Lorbeerblatt  
Kartoffelstärke  
1 EL kalte Butter  
1 EL Schweineschmalz  
2 EL Puderzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehnuss in walnussgroße Stücke schneiden. In einem Mörser aus Piment, Wacholderkörnern, Zimtrinde, Schokolade und Thymian ein Wildgewürz herstellen und das Fleisch damit einreiben. Orange waschen und Schale abschneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren und Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Rotwein, Portwein und Wildfond aufgießen, Steinpilzpulver und Lorbeerblatt dazugeben.

In einer separaten Pfanne in Schmalz die Rehnuss anbraten und danach auf einem Teller ruhen lassen. Den Bratenansatz mit Fond ablöschen und mindestens auf die Hälfte einreduzieren lassen. Zum Schluss die angebratenen Stücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Wacholder abschmecken. Preiselbeermarmelade, Orangenabrieb, Sahne und Sojasauce dazugeben und mit Gin parfümieren. Mit der kalten Butter montieren und ev. mit Kartoffelstärke binden. Fichtensirup darüber träufeln.

### Für die Knödelgrundmasse:

150 g Weizengrieß  
2 Eier  
300 ml Milch  
1 Zitrone  
1 EL eingelegte Preiselbeeren  
40 g Butter  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Kasserolle zerlassen, darin den Weizengrieß glasieren und mit Milch aufgießen. Salzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze abbrennen (wie Brandteig). Zitrone waschen und Schale abreiben. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Eier, fein geriebene Zitronenschale und Muskatnuss einarbeiten. Etwas ruhen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen, auf der Oberseite eine Mulde machen und in Salzwasser kochen. Die Mulde mit eingelegten Preiselbeeren füllen.

### Für die Kräuterknödel:

20 g Petersilienblätter  
10 g Estragonblätter

Petersilienblätter und Estragonblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. In eine Hälfte der Knödel-Masse fein gehackte Kräuter geben, formen und ebenso in Salzwasser kochen.

- Für den Kohlrabi:** Milch und Sahne vermischen. Kohlrabi putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In etwas Olivenöl anbraten, mit der Milch-Sahnemischung aufgießen und weich garen. mit Wacholderbeeren, Salz und Muskatnuss würzen.
- 150 g Kohlrabi
  - 100 ml Sahne
  - 100 ml Milch
  - Olivenöl, zum Braten
  - 10 g Wacholderbeeren
  - 1 Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Das Rehragout mit Rahmkohlrabi auf Teller geben, einen Kräuter-Grießknödel und einen normalen Grießknödel mit Preiselbeeren anrichten. Mit Thymian garnieren und servieren.
- 4 Zweige Thymian
  - Preiselbeeren



**Gerda Frauenlob**

## **Esterházy-Rostbraten mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Rostbraten und Gemüse:**

- 2 Scheiben Roastbeef à 180-200 g
- 1 orange Karotte
- 1 gelbe Karotte
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stange Porree
- 1 Schalotte
- 30 g Frühstücksspeck
- 1 TL kleine Kapern
- 2 mittelgroße Kapernäpfel
- 1 EL Estragonsenf
- 70 ml Sahne
- 70 g saure Sahne
- 50 ml Weißwein
- 40 ml weißer Portwein
- 150 ml Rinderfond
- 1 EL Gewürzgurkensaft
- ½ Zitrone
- 20 g glattes Mehl
- 4 g Butter
- Piment d'Espelette
- 1 Lorbeerblatt
- Butterschmalz, zum Braten & Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für die Knödel:**

- 200 g Knödelbrot
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 50 g Porree
- 20 g Butter
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für die Garnitur:**

- 1 Scheibe Frühstücksspeck

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotte abziehen und feinhacken. Karotten und Sellerie schälen. Roastbeef, Porree, Frühstücksspeck, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der kleinen Kapern fein hacken. Schalotte und in Streifen geschnittenes Wurzelwerk in etwas aufgeschäumter Butter kurz andünsten und herausheben, mit Weißwein ablöschen und mit dem Rinderfond aufgießen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Weißen Portwein, Kapern, Piment d'Espelette, Zitronenschale und Lorbeerblatt zugeben und etwas einkochen.

Rostbeef in einer Pfanne kurz beidseitig anbraten und im Ofen ruhen lassen. Bratensaft mit dem Saucenansatz ablöschen, Sahne, saure Sahne, Senf und Mehl glattrühren und in die Sauce einmengen. Aufkochen und sämig einreduzieren lassen.

Restliche kleine Kapern in tiefem Fett frittieren und auf die Seite legen. Wurzelstreifen in die Sauce einmengen, durchrühren und mit Gewürzgurkensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch erhitzen, den Porree klein schneiden und in der Butter anschwitzen, Knödelbrot mit der Milch übergießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Angeschwitzten Porree, Eier (ev. Eiweiß zu Schnee schlagen), Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut durchmischen. Aus dem Knödelteig eine Rolle formen in einer Stoffserviette einrollen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Auspacken, in Scheiben schneiden und in etwas Butter kurz braten.

Frühstücksspeck in einer Pfanne kross braten.

Das Gericht geschichtet auf Tellern anrichten und servieren.