

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Alexander Kumptner



Kalbsinvoltini mit Fregola sarda, Sellerieschaum und glasierter Rosmarin-Birne

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsfarce:

140 g Kalbsrücken
 1 Zitrone, Zesten
 50 g Sahne
 2 EL Cognac
 Gerebelter Thymian, zum Abschmecken
 2 g Salz
 2 EL Crushed Ice

Den Kalbsrücken zunächst würfelig schneiden und zusammen mit Sahne, Cognac, Zitronenzesten, Thymian, Salz und etwas Crushed Ice in einen Blender geben und zu einer feinen Masse mixen. Zwischenzeitlich in die Kühlung geben.



**PROFI
TIPP**

Damit die Farce während des Mixens schön kalt bleibt und nicht gerinnt, ist es wichtig, mit etwas Crushed Ice zu arbeiten.

Für die Involtini:

2 Scheiben Kalbsrücken à 100g
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer

Kalbsrückenscheiben hauchdünn plattieren und auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Danach die Farce mit einer Palette sehr dünn auf die plattierten Kalbsrückenscheiben aufstreichen. Kalbsrückenscheiben sehr dünn und fest einrollen. Involtini anschließend erst in Frischhaltefolie, dann am besten noch in Alufolie einrollen, damit eine feste und kompakte Rolle entsteht. Involtini-Rolle in kochendes Wasser legen, die Temperatur zurückdrehen und darin langsam ziehen bzw. durchgaren lassen. Nach ca. 10 Minuten herausnehmen.

Butter zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Die Involtini aus der Folie nehmen, in die Pfanne geben und langsam nachbraten. Dabei mit der aromatisierten Butter immer wieder übergießen.

Für die Fregola sarda:

50 g Fregola sarda
 25 g Staudensellerie
 1 EL Butter + Butter zum Braten
 100 ml Gemüsefond
 5-7 Blätter glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Fregola sarda in gesalzenem Wasser ca. 8-10 Minuten kochen.

Staudensellerie putzen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen, dann Gemüsefond zugeben.

Fregola sarda abseihen und mit Butter zum Sellerie dazugeben. Alles glasieren und eine schöne Bindung herstellen. Petersilie in feine Julienne schneiden und zum Schluss unterheben.

Für den Sellerieschaum: Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne, Milch, Gemüsefond, Salz und Muskat weichkochen. Sobald der Sellerie weichgekocht ist, abseihen. Dabei die Flüssigkeit auffangen. Sellerie fein mixen und mit der Butter montieren. Sollte die Masse zu dick sein, etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben. Anschließend in einen Sahnesyphon abfüllen und mit zwei Patronen „befüllen“.

- 150 g Knollensellerie
- 50 g Sahne
- 100 g Milch
- 1 EL Butter
- 100 g Gemüsefond
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz

Für die glasierte Birne: Gemüsefond leicht zuckern und salzen. Mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln aus der Birne ausstechen. Etwas Butter und Rosmarin in eine kleine Sauteuse geben, die „Birnen-Perlen“ darin leicht glasieren und etwas von dem Gemüsefond dazugeben. Anschließend nochmal etwas von der Butter dazugeben und die Birnen weiter, aber nicht zu lange glasieren. Zur Seite stellen und kurz vor dem Anrichten erneut leicht erwärmen.

- 1 Birne, Sorte Caroline
- 1 EL Butter
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Greta: *Greta gab Salbei mit in die Farce und schmeckte diese zudem mit Chiliflocken ab. Den Ansatz des Sellerieschaums löschte sie mit Weißwein ab. Zudem stellte sie aus Petersilie, Salbei und Öl ein Kräuter-Öl her. Dafür erhitzte sie das Öl auf 65 Grad, gab es zu den Kräutern und mixte es. Das Pürierte gab sie auf ein Filterpapier und fing das Kräuter-Öl schließlich in einem unterstehenden Becher auf.*

Zusatzzutaten von Anneke: *Anneke nutzte keine zusätzlichen Zutaten für das Finalgericht.*
keine

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



Konfiertes Skrei mit Spinat, Beurre blanc und Estragon-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Skrei:

250 g Skrei, ohne Haut
2 Knoblauchzehen
2-3 Zweige Rosmarin
250 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Skrei salzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin auf 50-60 Grad erhitzen und den Skrei für ca. 10 Minuten hineinlegen. Fisch aus dem Öl nehmen und ggf. abtupfen. Leicht pfeffern.

Für den Spinat:

50 g Babyspinat
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Knoblauch abziehen, fein hacken und zur Butter geben. Spinat putzen, ebenfalls hinzugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc:

2 Zwiebeln
100-150 ml Sahne
Butter, zum Braten + kalte Butter, zum Montieren
150-200 ml Weißwein
2 EL weißer Balsamicoessig
2 Lorbeerblätter
5 schwarze Pfefferkörner
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Butter glasig braten. Mit Zucker und Salz würzen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Dann Sahne und Balsamico zufügen, kurz köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren. Sauce mit kalter Butter montieren und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Estragon-Öl:

1 Bund Estragon
150-200 ml neutrales Öl

Estragon und Öl mixen. In einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Dabei das Estragon-Öl auffangen.



Wenn Sie Kräuter übrig haben, schmeißen Sie diese nicht weg, sondern stellen Sie ein Kräuter-Öl her. Geben Sie das Kräuter-Öl in eine saubere Flasche und packen Sie diese mit Alufolie ein. So ist das Öl vor Licht geschützt und behält länger seine grüne Farbe.

Für die Brösel: Knoblauch andrücken. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Knoblauch und Panko zugeben und die Brösel goldbraun rösten.
1 Knoblauchzehe
3 EL Pankobrösel
1 EL Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



PROFI
TIPP

Ein gutes Beispiel für nachhaltige Kabeljau-Fischerei ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch Winterkabeljau genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.