

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Mai 2024 ▪
Tagesmotto „Mamas Küche“ mit Alexander Kumptner



Lena Rath

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Salzkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln
1 TL Butter
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf mit siedendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen und in Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Königsberger Klopse:

250 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Schalotte
1 Ei
1 TL Senf
1 EL Sardellenpaste
2 EL Paniermehl
3 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
4 Nelken
10 Pfefferkörner
2 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Schalotte, Ei, Senf, Sardellenpaste, Paniermehl und 1 TL Salz gut vermischen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Dann in walnussgroße Klopse formen. 1,5 Liter Wasser mit Nelken, abgezogener Zwiebel, restlichem Salz, Pfefferkörnern, Wacholder und Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Dann Hitze reduzieren und Klopse darin etwa 15 Minuten garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausholen. Wasser durch ein Sieb abgießen und 250 ml auffangen.

Für die Sauce:

100 g Kapern + Kapernwasser
1 Zitrone, Saft
250 ml Milch
50 g Butter
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und Saft auffangen. In einem Topf Butter zerlassen und Mehl unter Rühren dazugeben. Mit Milch ablöschen und entstandene Schwitze mit Kochwasser der Klopse aufgießen. Mit Kapern, Zitronensaft, etwas Kapernwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse vorsichtig in die Sauce geben und warmhalten.

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgegarte Rote Bete
1 Schalotte
2 EL Weißweinessig
1 TL gemahlener Kümmel
1 Prise Zucker
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete raspeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Weißweinessig, Rapsöl, Zucker und Kümmel mischen. Rote Bete und Schalotten hinzugeben und durchmengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Münkel

Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsauce und Schupfnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

400g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
Butterschmalz, zum Braten
2 Zweige Majoran
100 g Mehl, Type 550 + Mehl, für die
Arbeitsfläche
4 EL Stärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen und zurück in den noch heißen Topf geben bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann Kartoffeln durch eine Presse auf Backpapier drücken und vollständig ausdampfen lassen. Mit Stärke, Mehl, Ei, 1 TL Salz, etwas Muskatnuss, Pfeffer und fein gehacktem Majoran zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 2 cm dicken Teigstrang formen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Stücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Handteller zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln ausrollen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Schupfnudeln portionsweise bei schwacher Hitze gar ziehen lassen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schupfnudeln darin rundherum goldbraun anbraten.

Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinefilet
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Schweinefilet in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen und Fleisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die Champignon-Rahmsauce:

100 g Champignons
1 Zwiebel
½ Zitrone, Abrieb
150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
75 ml Weißwein
4 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano
½ TL geräuchertes Paprikapulver
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Fleischpfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze in die Pfanne geben und 5 Minuten mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Wein verkochen lassen. Sahne und Fond angießen, einrühren und köcheln lassen bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Paprika abschmecken. Thymian und Oregano kleinhacken und dazu geben darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Steuber

Lamm-Biryani mit Chapati und Joghurt-Minz-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm-Biryani:

- 2 Lammfilets
 - 3 Tomaten
 - 200 g Cashews
 - 200 g Sultaninen
 - 2 Zwiebeln
 - 3 Knoblauchzehen
 - 2 cm Ingwer
 - 1 Zitrone, Abrieb
 - 500 ml Gemüsefond
 - 3 Zweige Koriander
 - 2 Lorbeerblätter
 - 1 TL Senfsamen
 - 1 TL Chilipulver
 - 1 TL Kurkumapulver
 - 3 TL Garam Masala
 - 2 TL gemahlener Koriander
 - 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
 - 1 TL schwarze Pfefferkörner
 - ½ Zimtstange
 - 1 TL Salz
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Etwas Öl in eine große Pfanne geben und Chili, Salz, Kurkuma, Garam Masala, Koriander, Kreuzkümmel, Senfsamen, Pfeffer und Zimtstange mit gehackten Zwiebeln, Cashews und Sultaninen anrösten.

Ingwer und Knoblauch anziehen. Beides fein würfeln. Tomaten hacken. Mit in den Topf geben und bei großer Hitze unter Rühren anbraten.

Lammfleisch in einer Pfanne mit Öl rundum etwa 2 Minuten scharf anbraten. Die Schale einer halben Zitrone mit gehackten Korianderblättern vermengen, Lamm darin wälzen und in Alufolie verpackt ruhen lassen.

Zur Fertigstellung Lorbeerblätter, gekochten Basmati (s.u.) und Fond mit in die Pfanne geben, umrühren und alles abgedeckt dann 10 Minuten kochen und ziehen lassen.

Für den Basmati:

- 400 g Basmati
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 Zimtstange
- Salz, aus der Mühle

Basmati in 800 ml gesalzenem Wasser kochen mit Kurkuma und der Zimtstange kochen. Zimtstange herausnehmen, bevor der Reis in die Lamm-Pfanne gegeben wird.

Für das Chapati:

- 150 g Chapati Mehl
- 5 EL Ghee
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 TL Salz

Ghee schmelzen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz hinzugeben. Nach und nach Öl und 80 ml Wasser unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einarbeiten. Sobald Teig beginnt dicker zu werden, mit der Hand weiterkneten. Dabei eventuell noch etwas Wasser zugeben. Auf der Arbeitsfläche gründlich durchkneten bis nach einigen Minuten ein weicher und geschmeidiger Teig entsteht, der aber nicht klebrig ist. Jetzt zu einer Kugel formen und zu Fladen ausrollen. In einer Pfanne ohne Öl ausbacken.

Für das Joghurt-Minz-Sauce: Minze und Koriander grob hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen und grob schneiden. Chilischote längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Paste mixen. Limette auspressen und mit Joghurt, 1 EL Wasser, Zucker, Kreuzkümmel und Salz verrühren. Anschließend mit der Kräuterpaste zu einer Sauce vermengen.

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Chilischote
- 1 Limette, davon Saft
- 3 EL Joghurt
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Koriander
- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz

Für die Garnitur: Gericht mit Koriander, Cashews und Sultaninen garnieren.

- 4 Zweige Koriander
- 20 g Cashews
- 20 g Sultaninen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Biskuitroulade

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:

6 Eier
170 g Zucker + Zucker, zum Bestreuen
10 g Vanillezucker
6 EL Mineralwasser
180 g Mehl, W 700, gesiebt
200 g gute Aprikosenmarmelade

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker für mindestens 5 Minuten mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Anschließend das Mineralwasser dazugeben. Mehl sieben und vorsichtig unter die Masse heben. Dann auf einem Blech mit Backpapier gleichmäßig verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und für ca. 12 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrhandtuch stürzen, mit Marmelade bestreichen und einrollen.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Biskuitroulade mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.