

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2018** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Dirk Reininghaus**

**In Arganöl sous-vide gegarter Maibockrücken mit  
Kaffeesauce und Petersilienwurzel-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

400 g ausgelöster Maibockrücken  
 25 ml Arganöl  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 EL Süßrahmbutter  
 grobes Meersalz, zum Abschmecken

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Maibock in Portionen von je 200 g schneiden und zusammen mit dem Arganöl und einigen Rosmarinnadeln in Beuteln vakumieren.

Bei 60 Grad für 12 Minuten im Sous-Vide-Becken pochieren, dann aus dem Beutel nehmen und auf allen Seiten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter braten und im Ofen warmstellen.

Kurz vor dem Servieren mit Maldon Sea Salt bestreuen.

**Für die Sauce:**

100 ml Rehfond  
 1 EL Kaffeebohnen  
 3 Pimentkörner  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 TL Süßrahmbutter  
 1 EL natürlicher Texturgeber

Den Rehfond mit dem Rosmarinzweig, Kaffeebohnen und Pimentkörnern in einem kleinen Topf etwa 15 Minuten reduzieren.

Mit natürlichem Texturgeber und Süßrahmbutter mit einem Stabmixer aufmontieren.

**Für den Spargel:**

300 g Petersilienwurzeln  
 75 g Sahne  
 250 ml Gemüfefond  
 ¼ TL Piment d'Espelette  
 Salz, aus der Mühle

Die Petersilienwurzel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Petersilienwurzel in einem Topf mit Gemüfefond weich kochen und mit einem Stabmixer aufmixen. Den Fond abgießen und aufbewahren.

Mit Sahne, Piment d'Espelette und Salz abschmecken und mit etwas Fond auffüllen.

Auf vorgewärmten Tellern Nocken vom Püree abstechen, Rehrücken in Scheiben danebenlegen, seitlich mit der Sauce nappieren und servieren.



Christina Hartmann

## Ravioli con sorpresa mit Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:**  
200 g Pasta-Mehl  
2 Eier  
1 Prise feines Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und mit Salz zum Teig geben. Sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

**Für die Füllung:**  
300 g Blattspinat  
75 g Mascarpone  
75 g Ricotta  
4 Eier  
8 g Parmesan  
1 Muskatnuss, zum Reiben

Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, durch ein Sieb abgießen, ausdrücken und sehr fein hacken. Den Spinat mit Mascarpone, Ricotta, Muskat und geriebenem Parmesan mischen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Die Masse auf die Nudelkreise spritzen, einen zweiten Ring aufspritzen und ein Eigelb in der Mitte platzieren. Den Rand mit Wasser benetzen, einen weiteren Pastakreis aufsetzen und festdrücken.

Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten al dente garen.

**Für die Sauce:**  
50 g Butter  
10 Salbeiblätter

Butter mit Salbei in der Pfanne aufschäumen und die parfümierte Butter über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Bernd Simons**

## **Wiener Schnitzel mit ofengegarterm Spargel, Sauce hollandaise und Petersilien-Kartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Wiener Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel aus der Nuss à 200 g  
 1 Zitrone, davon 1 TL Abrieb  
 75 g Semmelbrösel  
 25 g Mehl  
 2 Eier  
 1 EL Sahne  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 100 g Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Schnitzel salzen und pfeffern. Die Sahne aufschlagen und mit den Eier verquirlen. Mit Muskat und Zitronenabrieb würzen.

Die Schnitzel im Mehl wenden und mit den Fingern abklopfen. Die Schnitzel dann durch die Eiermischung ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren, dabei die Brösel nur leicht andrücken.

In eine Pfanne Butterschmalz schmelzen. Die Schnitzel darin auf beiden Seiten braun braten. Auf Küchenpapier abtupfen und warmhalten.

### **Für die Petersilienkartoffeln:**

250 g „La Ratte“-Kartoffeln  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 25 g Butter  
 feines Salz

Kartoffeln im kalten, gesalzenen Wasser aufsetzen und ca. 15 Minuten kochen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und noch heiß schälen.

In einer Pfanne Butter aufschäumen die gehackte Petersilie dazugeben, durchschwenken, salzen und warmstellen.

### **Für die Spargel:**

400 g weißer Spargel  
 50 g Butter  
 1 Bund Schnittlauch  
 ¼ TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel waschen und am Ende etwa 2 cm abschneiden. Spargel am Kopf halten und an jeder Stelle mindestens zwei Mal schälen.

Backblech nehmen darauf in ganzer Breite zwei Lagen Alufolie übereinander legen. Auf die linke Hälfte die geschälten Spargel legen und mit gehacktem Schnittlauch, Salz und Zucker bestreuen und mit Butterflocken belegen. Die Folie darüber klappen und die Kanten einschlagen, sodass sich ein möglichst luftdichtes Kissen ergibt. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Den Spargel aus der Folie nehmen, den Saft auffangen und beides warm stellen.

**Für die Sauce hollandaise:** Die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwa 2 EL heißes Wasser in einen Standmixer geben und kurz mixen.  
150 g Butter  
2 Eier, davon das Eigelb  
1 Zitrone, davon 1 EL Saft  
1 Prise Cayennepfeffer  
4 g Worcester Sauce  
1 Prise Zucker  
1 Prise feines Salz  
Geschmolzene Butter auf etwa 75 Grad erhitzen bis sich die Molke an der Oberfläche absetzt. Die Molke abschöpfen und entsorgen. Die Butter langsam zu den anderen Zutaten in den langsam drehenden Standmixer geben und die Masse durchmischen bis sich eine schöne cremige Konsistenz ergibt.  
Mit etwas Spargelfond und Salz abschmecken.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Virginia Singer**

## **Hähnchen à la Wellington mit Cranberrys, Orangensauce und Feldsalat mit Zitronen-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Füllung:**

2 Hähnchenbrüste à 120 g  
2 Frühlingszwiebeln  
60 g Cranberrys  
80 g Crème fraîche  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchen waschen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Cranberrys fein hacken. Frühlingszwiebeln und Hälfte der Cranberrys mit in die Pfanne zum Hähnchen geben und ca. 2 Minuten dünsten. Crème fraîche, Salz und Pfeffer unterrühren.  
Solange einkochen, bis die Sauce geleeartig einreduziert ist.

### **Für den Blätterteig:**

2 Platten Blätterteig  
1 Ei  
100 g Gouda, zum Reiben

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Blätterteig in zwei gleich große Quadrate teilen und das Fleisch auf einem verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Das zweite Quadrat auf das erste legen und die Kanten mit einer Gabel eindrücken. Das Ei verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.  
Das Päckchen im Ofen goldbraun backen.

### **Für die Sauce:**

1 Orange  
1 TL Zucker  
1 EL Cranberrys

Orange auspressen. In einer Pfanne den Zucker und Orangensaft vermischen und erhitzen. Die Cranberrys untermischen und für 10 Minuten aufkochen.

### **Für den Feldsalat mit Vinaigrette:**

50 g Feldsalat  
4 Cherrytomaten  
1 Frühlingszwiebel  
1 Zitrone  
1 Zitrone, davon 4 EL Saft  
2 TL flüssiger Honig  
6 EL Olivenöl  
1 TL scharfer Senf  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und fein würfeln.  
Für die Vinaigrette die Zitronenschale abreiben, in kochendes Wasser geben und sofort durch ein feines Sieb gießen. Schale in einer Schüssel mit Zitronensaft, Honig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen.  
Die Vinaigrette kurz vor Schluss über den Salat in einem separaten Schälchen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sven Dannhauser**

## **Kross gebratener Lachs mit Dill-Creme und Gnocchi mit Rucola-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Täschchen:**

1 Lachsfilet ohne Haut à 250 g  
 ½ Rolle Blätterteig  
 75 g Babyspinat  
 100 g Feta  
 50 g Austernpilze  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Spinat verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Die Pilze mit einer Pilzbürste putzen und vierteln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Spinat, Austernpilze und Feta 1 Minute scharf anbraten. Den Blätterteig auflegen und die Hälfte der Spinatmischung auflegen, dann den Lachs darauflegen, salzen, pfeffern und mit der restlichen Mischung bedecken.

Den Blätterteig falten, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten goldgelb.

### **Für den Salat:**

100 g Babyspinat  
 50 g Rucola  
 50 g Pimientos de Padrón  
 1 Avocado  
 ½ Romanasalatherz  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 grobes Meersalz, zum Abschmecke

Den Spinat und Rucola verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Den Romanasalat von den äußeren Blättern befreien, vom Strunk befreien und in grobe Stücke zupfen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Streifen schneiden. Die Avocado in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten kross anbraten und leicht salzen.

Die Pimientos de Padrón mit reichlich Olivenöl und grobem Salz kräftig in einer Pfanne anbraten

### **Für die Vinaigrette:**

50 ml Olivenöl  
 20 ml Weißweinessig  
 ¼ TL Dijonsenf  
 ¼ TL Puderzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl mit Essig, Senf und Zucker zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Salatkomponenten mit der Vinaigrette vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.